



El cerdo en la historia de los vascos

JOSÉ ANTONIO AZPIAZU

Azala / Portada:

Diseño: Maite Romero

Foto portada: Indalecio Ojanguren bilduma,
txerria baserrian

Contraportada: Luis Boada Rolin (1899-1979)

JOSÉ ANTONIO AZPIAZU

**EL CERDO
EN LA HISTORIA DE LOS VASCOS**
**Nuestro sorprendente parentesco con un animal
injustamente despreciado**

Año 2024 Urtea



Argitaratzailea-Edita: Euskalerrriaren Adiskideen Elkarte.
Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País
Gipuzkoako Saila
www.bascongada.eus
www.rsbap.org

Egilea: © José Antonio Azpiazu Elorza

ISBN: 978-84-09-59602-7

L.G.-D.L.: D 00230-2024

Inprimatzaile-Imprime: FASPRINT-IGARA (Donostia)

ESKAINZA / DEDICATORIA
Maddalen eta Maria nire bilobei

ESKER ONAK / AGRADECIMIENTOS

El dicho “De bien nacido es ser agradecido” resulta no solo necesario, sino altamente oportuno en el caso de la confección de este estudio. Además de consultar la documentación sobre la importancia del cerdo en la vida e historia de los vascos, hay aspectos que requieren la ayuda de expertos en el tema, de documentalistas que te ofrecen datos de interés al respecto, y de gente dispuesta a corregir pacientemente las pruebas que se van perfilando. También resulta de agradecer el trabajo de campo o consulta de quienes han conocido de cerca el mundo de los puercos, de su matanza, y el proceso y preparación de sus elementos. Gente vinculada a la vida del caserío dispuesta a proporcionarte noticias sobre el tema que ayudan a retratar aspectos sobre una época que probablemente no se repetirá, reflejando un panorama que las futuras generaciones no tendrán la oportunidad de presenciar.

No puedo menos que nombrar, siguiendo un orden alfabético, a estas personas que han colaborado en este trabajo, que en gran medida es suyo.

Mila esker denoi

Arregui, Edurne / Elorza, Pedro; Berriochoa, Pedro; Castro, Javi; Elorza, Javier; Etxaniz Makazaga, José Manuel; Fernández, José; Igartua, Tomás; Irazabal, Joxemari; Larrañaga, Francisco Javier; Martín Sukia, Ramón; Salaberria, Izar; Vergara, Juli / Aguirre, Miguel Angel; Zelaia, Xabier.

INDICE

ESKER ONAK / AGRADECIMIENTOS	6
I. A MODO DE INTRODUCCIÓN.	
¿FUE EL PUERCO IMPORTANTE EN NUESTRA HISTORIA?	19
II. EL ANIMAL QUE NO MERECE SER NOMBRADO	
II.1 Un vecino que carece de nombre	19
II.2 Denominaciones despectivas	20
II.3 La religión y el descrédito del puerco	22
II.4 Un animal acusado de enfermedades y destrozos urbanos.....	25
II.5 Anillas en el morro para los cerdos sueltos	29
II.6 Mandato sobre los cerdos sueltos en la iglesia de Azkoitia	32
II.7 El duro y despreciado oficio de porquero	33
II.8 El oficio del “aldico” o porquero de temporada en Nafarroa	
III. LA LUCHA CONTRA LOS ANIMALES DAÑINOS	
III.1 Osos y lobos que matan puercos: entre la leyenda y la realidad	41
III.2 El miedo a los animales feroces	44
III.3 Cuando el peligro provenía de los perros	45
III.4 El caso de Oñati en torno a la defensa de los puercos	46
III.5 Recompensas por cazar animales dañinos en otras poblaciones	50
IV. LAS MARCAS DE RECONOCIMIENTO APLICADAS A LOS PUERCOS	52
V. LA REIVINDICACIÓN DEL CERDO	56
V.1 Una mirada diferente	56
V.2 La importancia de la presencia de los puercos en la vida humana ...	63
V.3 Los sabrosos bocados del puerco	67
V.4 El aprecio de la burguesía por los productos del puerco	69
VI. EL BOSQUE ANIMADO	
VI.1 El bosque, el hábitat natural de los puercos	72
VI.2 La importancia que adquiere el bosque	74
VI.3 El puerco como motivo de sociabilidad	77
VI.4 Los arriendos	81
VI.4.1 El arriendo de la grana o pasto	81
VI.4.2 Rentas muy gravosas	84
VII. LA MONTANERA EN GIPUZCOA	
VII.1 Legorreta.....	92
VII.2 Segura y la parzonería de Urbía y Alzania	94
VII.3 Ataun	99

VII.4 Zaldibia	100
VII.5 Zumarraga / Urretxu	103
VII.6 Aldaba, Artikutza-Anizlarrea, Aralar-Enirio, Artia, Urbia	107
VIII. LA COMUNIDAD DE ZEANURI-ZIGOITIA EN EL GORBEA	
VIII.1 Dos poblaciones dedicadas a la cría de puercos	111
VIII.2 Noticias del Gorbea de la segunda mitad del siglo XVIII e inicios del XIX	113
IX. EL COMERCIO DE PUERCOS CON IPARRALDE	
IX.1 Una relación natural y necesaria	118
IX.2 El recurso a Mont de Marsan	123
IX.3 El paso de Behobia	124
IX.4 Puercos de Iparralde para el Valle del Deba	128
IX.5 Cuando los guipuzcoanos buscaban pasto fuera de la Provincia	132
X. LAS RUTAS DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO	
X.1 Los perniles que viajaban por mar	134
X.2 El tocino, alimento básico de la Armada destacada en Gipuzkoa	136
XI. TERRANOVA: LOS CERDOS EN LA DIETA DE LOS BALLENEROS VASCOS	138
XII. LA FIESTA DE LA MATANZA	
XII.1 El paso del desprecio al disfrute del cerdo	146
XII.2 El ejemplo de la matanza del cerdo en Oñati	153
XII.3 La matanza del cerdo en Azuelo, Nafarroa	161
XII.4 El tocino, un elemento básico en la economía alimentaria	163
XIII. LA SALAZÓN Y LAS <i>GATZARKAK</i>	166
XIV. EL CERDO EN LA DIETA DE LA UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS DE OÑATI	
XIV.1 Una documentación excepcional en una economía de crisis	170
XIV.2 Importancia del cerdo en el régimen alimenticio de la Universidad	171
XIV.3 Compra y crianza de cochinos	172
XIV.4 Un modelo del consumo de cerdo en el siglo XIX	173
XV. LA SUCIEDAD DE LOS PUERCOS, A DEBATE	176
XVI. CERCANÍA, SOCIABILIDAD E INGENIO DE LOS CERDOS	180

I. A MODO DE INTRODUCCIÓN: ¿FUE EL PUERCO IMPORTANTE EN NUESTRA HISTORIA?

Hace miles de años, el hombre domesticó a los puercos con la única intención de que le proporcionaran carne. Este fenómeno se produjo hacia mediados del segundo milenio antes de nuestra era, y desde entonces los cerdos se han convertido en fieles compañeros de los humanos.

Algunas religiones prohibieron, por motivos en muchos casos absurdos y argumentaciones poco convincentes, la matanza y la ingesta del cerdo. Incluso el contacto con dicho animal fue considerado impuro. Pero los modernos estudios han demostrado que, en la mayoría de los casos, estas prohibiciones iban vinculadas a razones ecológicas principalmente vinculadas a la carestía de agua. En este caso, si se criaban puercos en regiones afectadas por la sequía, estos podían resultar peligrosos competidores, pues los humanos necesitaban del agua y de los alimentos que la región podía suministrarles.

En zonas con recursos de agua, el cerdo es, de todos los mamíferos domesticados, el que posee una capacidad mayor para transformar las plantas en carne de forma rápida y eficaz. A lo largo de su vida, un cerdo puede transformar el 35 por 100 de la energía que contiene su pienso en carne, en comparación con el 13 por 100 en el caso de los ovinos y un mero 6,5 por 100 en el de los vacunos. Un lechón puede ganar medio kilo por cada kilo y medio o dos kilos y medio de alimento que ingiere, en tanto que un ternero tiene que consumir cinco para ganar medio kilo.

Una vaca necesita nueve meses para parir un único ternero y, en la actualidad, hacen falta unos cuatro meses para que este alcance los 200 kilos. En cambio, apenas cuatro meses después de la inseminación, una sola hembra porcina puede dar a luz ocho cochinitos o más, que llegarán a pesar 200 kilos cada uno en el plazo de seis meses¹.

[1] HARRIS, M. *Bueno para comer*, Alianza Editorial, año 2002 p. 80.

Dentro de los caracteres comunes entre los distintos pueblos que han criado puercos, cada comunidad se ha relacionado con ellos de manera específica. Dentro del presente estudio, se ha querido dar prioridad a la comunidad vasca en su relación con el colectivo porcino. Gran parte del acervo documental en que se apoya el presente trabajo proviene de los archivos vascos municipales, de protocolos y judiciales.

La atención que estos documentos prestan al tema del ganado porcuno y su crianza es de tal magnitud que contrasta con la escasa presencia de estudios que reflejen esta realidad. Salvo honrosas excepciones, da la impresión de que los historiadores no solo han considerado el estudio sobre el puerco como un tema menor, sino que lo han evitado, llegando a mostrar sobre este asunto un preocupante menosprecio.

Si tomamos en consideración este hecho, afirmar que la vida de los puercos, y su relación con nosotros, resulta apasionante, puede sonar a osadía y despropósito. Sin embargo, son cada vez más, tanto en el terreno científico como en el literario, quienes defienden un relativo parentesco entre los porcinos y nosotros. En las últimas décadas, entre otros aspectos, el colectivo médico se ha esforzado en probar que el cuerpo del cerdo es el que más parecido guarda con el humano, y los intentos de utilizar sus vísceras para trasplantes van camino de conseguir asombrosos éxitos.

El hecho de que, en el presente trabajo, haya prestado una dedicación prioritaria al País Vasco, no quiere decir que me haya cerrado a otras regiones, o que haya prescindido de la aportación de autoridades que ofrecen importantes estudios sobre el tema. En el contexto de las relaciones de nuestra región con el mundo externo, un desprecio a lo ocurrido fuera de nuestras fronteras reforzaría la falsa idea de que el mundo vasco ha vivido ajeno al mundo circundante, encerrado en sí mismo. La historia muestra fehacientemente que las circunstancias de nuestro pueblo le han forzado a buscar relacionarse con otras comunidades, tanto por mar como por tierra: ferrones, mercaderes, marinos, corsarios, conquistadores, a los que he dedicado buena parte de mis estudios, han sido nuestros embajadores en otras tierras, a la vez que intermediarios que ofrecían nuestros productos para conseguir los muchos que necesitábamos, característica que sigue siendo un signo de identidad del pueblo vasco



Euskal txerria

¿Tienen estas reflexiones generales alguna relación con lo que aquí tratamos?, se preguntará el lector. Da la impresión de que, desde nuestro punto de vista actual, la vida de los cerdos, o la relación de los vascos con los mismos, se ciñe a las cochiqueras o las macrogranjas, y que su matanza refleja una relación puramente utilitaria que no guarda ninguna relación con el propio entorno de la población o con los pueblos del exterior. Esta visión obtusa nada tiene que ver con la que nos proporcionan algunos relatos de nuestros historiadores y, sobre todo, los documentos en los que se detecta, con una increíble riqueza de datos, la importante presencia y el destino de los puercos en el ámbito de nuestra comunidad. Una mera constatación nos lleva a importantes mercados medievales vascos a los que llegaban piaras de cochinos procedentes de Extremadura, como el que, desde finales del siglo XIV, sigue funcionando en la villa alavesa de Agurain-Salvatierra.

El engorde de estos cochinos, una vez constatada su presencia en nuestro entorno, origina una red de conexiones entre diferentes poblaciones, sobre todo a través de la montanera o aprovechamiento de los bosques que proporcionan la grana para el engorde del ganado cerduno. Los pueblos que disponían de bellota y castaña arrendaban este pasto a cambio de un precio, y los vecinos de distintas localidades se conocían y trataban a través de los encargados del cuidado y de la conducción de las piaras contratadas para aprovechar la grana. Enirio, Aralar, Alzania-Urbia, Gorbea, entre otras, se contaban entre las zonas donde se congregaban miles de cochinos destinados al engorde otoñal.

Con cierta asiduidad, esta búsqueda de grana o pasto para el engorde movía a muchos vecinos, sobre todo guipuzcoanos, a poner su mira en poblaciones de zonas circundantes a las que dirigían sus piaras en busca de pastos. Nafarroa e Iparralde constituían zonas apetecibles para empastar un ganado itinerante que engordaba con bellota y castaña durante un par de meses antes de ser sacrificado. Pero este trajín de puercos también podía tener como destino para el engorde el propio País Vasco. Alvaro Aragón asegura que, a finales del Siglo XVI, acudían a nuestros bosques piaras de cerdos de los confines de Castilla, llegando a llevar a Aralar y Enirio hasta 1.000 puercos, conducidos por porqueros².

En ese contexto, conviene tener en cuenta que, a partir de la Baja Edad Media, varias poblaciones vascas de Hegoalde se distinguieron por su vocación ferrona o armamentística, o bien se dedicaban a la navegación y las pesquerías, razones por las que su dedicación a tareas ganaderas quedaba un tanto marginada. La solución a esta carencia, como analizaremos en su debido momento, la proporcionaban ganaderos de Iparralde que se acercaban con un importante contingente de puercos para venderlos, casi siempre al fiado, a vecinos de Soralue-Placencia, Elgoibar y Eibar, por mencionar solo algunos de los más señalados centros industriales.

A pesar de ello, la importancia de la producción cerduna vasca se reflejaba, por ejemplo, en la relación que se propiciaba entre la burguesía vasca y parientes o amigos avecindados en la Corte o en importantes poblaciones del reino. El envío de perniles salados en barco a Lisboa o en mulas a Madrid era motivo de gran aprecio por parte de los obsequiados. Estos regalos disponen de sus oportunas certificaciones en cartas que se cruzaban para asegurarse de la llegada a destino de tales paquetes golosos.

El cerdo y sus productos se hicieron tan internacionales que llegaban a lugares tan alejados como Terranova. El tocino aportado desde Iparralde, por ejemplo, formaba parte de los alimentos llevados por guipuzcoanos que iban en sus galeones a la pesca de bacalao o de las ballenas. Pero esta aportación de productos de Iparralde a las expediciones pesqueras queda también reflejada en el desplazamiento de

[2] *La ganadería guipuzcoana durante el Antiguo Régimen*, Universidad del País Vasco, Bilbao, 2009, p. 244.

vecinos de Gipuzkoa que se encargaban de la compra de puercos más allá de la muga, hacerlos pasar por la aduana de Behobia, llevarlos a una determinada población para salar sus perniles, y destinarlos finalmente a la embarcación que esperaba el cargamento en el puerto de Mutriku para salir rumbo a Terranova³.

Estas consideraciones, centradas básicamente en los inicios de la Edad Moderna, nos conducen a dos conclusiones. En primer lugar, a la enorme importancia económica que suponía, para la comunidad vasca, el cerdo. Y, en segundo lugar, a la sociabilidad que el mundo del cerdo y de sus productos generaba dentro de la comunidad vasca: el trato directo y familiar con el animal, su movilidad controlada, los conciertos de la montanera, las ventas y negocios que lo acompañaban. En fin, todo el entramado que se urdía en la crianza de estos animales. Económica y socialmente, el cerdo ha sido un animal de capital importancia, sin el que no caben entenderse muchos aspectos en la vida de las comunidades de nuestra tierra.

Si nos asomamos a la Edad Contemporánea, los cambios que ha sufrido la crianza del puerco y su entorno han sido importantes. Por una parte, las enormes deudas generadas por las guerras con Francia y las contiendas carlistas obligaron a vender los montes comunales o de aprovechamiento común del vecindario, sobre todo en Gipuzkoa y Bizkaia, de modo que estos bosques cayeron en manos privadas a cambio de pagos ridículos pero que solo podían afrontar los más ricos, interesados en la venta de árboles. La pérdida de los comunales fue estudiada por el profesor J. A. Achón, quien remite las primeras quejas por dichas enajenaciones a las mismas fechas de la Revolución Francesa. Así vemos cómo el año 1790 los vecinos de Irún suplican “que no se efectuasen las ventas de dichas tierras [comunales] mediante a que pasando al dominio particular se veían en la dura provisión de desprenderse de los castaños que disfrutaban y de dichos helechales con privación de pasto de sus ganados”⁴. Pocos años más tarde, ante el acoso producido por los más ricos, los únicos que podían beneficiarse de esas ventas, los agricultores y ganaderos sufrieron tanto que mu-

[3] Más tarde abordaremos este punto con más atención.

[4] *Historia de las Vías de Comunicación en Gipuzkoa, 2 / Edad Moderna (1500-1833)*, Diputación de Gipuzkoa 1998. *En la Página*, p. 219. Los gastos fueron originados por la construcción del Camino Real, y el período bélico originó gastos descomunales.

chos fueron a la ruina, de lo que se produjeron conflictos entre los beneficiarios y los perjudicados. El malestar popular lo plasmó en un escrito dirigido a la Provincia por el vicario de Olaberría, quien en 1813 acusaba a los beneficiarios de que “en pocos años algunos se han vuelto marqueses de repente, en prepotentes caciques. En fin, están robando a rienda suelta y así se ha echo indiano sin que haya venido plata de las Yndias”⁵.

Otro de los cambios importantes de la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX lo constituyó la introducción de nuevas razas que vinieron a suplir las carencias sufridas en la montanera por la privatización de los bosques y dehesas. P. Berriochoa señala la gran transformación generada por la “casa-modelo de Yurreamendi”, de Tolosa, que funcionó en la segunda mitad del siglo XIX como centro donde las instituciones forales promocionaron cambios en la agricultura y la ganadería. Señala que una de las grandes transformaciones de Yurreamendi “fue la transformación de la raza porcina. El ganado de cerda no era muy importante cuantitativamente, pero casi todos los caseríos engordaban algún cerdo para el autoconsumo, y algún otro para su venta. Incluso, algunos pocos caseros se especializaron algo más de lo hasta entonces usual en asuntos de reproducción, y ofrecían lechones que los tratantes se encargaban de vender en las ferias y mercados o llevándolos a los propios caseríos. Lo normal en los caseríos era comprar lechones jóvenes y engordarlos en casa”. Berriochoa cita a Sagastume, quien defendía que era precisamente “el porcino ‘el ramo más lucrativo que hay en la agricultura’. La raza era poco precoz, necesitaba mucho alimento para ser cebada, y tenía extremidades altas y cuerpo estrecho. Era una raza propia para la antigua montanera”. Por ello, dicho Sagastume introdujo razas inglesas que a su vez se habían cruzado con razas chinas, trayendo aquí ejemplares de Berkshire [de color negro] y Yorkshire [de color blanco], que engordaban rápido, y eran muy fecundas⁶.

El doctor veterinario J. M. Echániz Makazaga abunda en el estudio de este importante giro de mezcla de razas con la introducción de las de procedencia inglesa⁷. Se trata de cerdos de patas cortas, poco anda-

[5] *Ibidem*, pp. 226-227.

[6] BERRIOCHOA, P., *Prácticas agrarias y relaciones sociales. La Casa-modelo de Yurreamendi, Guipúzcoa, 1856-1867*, Libros de la Catarata, Madrid, 2016, pp. 95-97.

[7] Utilizo aquí datos proporcionados por el doctor Echániz.

rines y muy gordos: predomina el cerdo estabulado, no el cerdo suelto. Señala este autor que en la península predominan dos tipos de puercos. En el Norte, el de origen céltico, en que destacan el “chato vitoriano”, que fue muy apreciado en el mercado, y el “baztanés”, ambos ya prácticamente extinguidos. El tipo de cerdo ibérico se extiende por Mallorca [donde se lo engordaba con higos], Murcia [alimentado con productos de su rica huerta], y sobre todo por Extremadura y Andalucía. Estos cerdos crecen libres y con alimentos como la grana, con la tradicional montanera, costumbre que se fue perdiendo en Euskal Herria por las mencionadas razones bélicas a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Afirma asimismo que ha sido Inglaterra la pionera en el mejoramiento de las razas ganaderas, donde se desarrollaron las razas más importantes y hoy día más extendidas por el mundo. Señala que hace unos 150 años se efectuaron, como ya se ha mencionado, cruces con cerdos chinos, considerados los más adaptables y flexibles del mundo, y desarrollaron la primera raza porcina selecta en el condado de Yorkshire, que recibió ese nombre, cuyo mejor representante es la raza Large-White, de piel clara y uno de los más extendidos por doquier: grande, ancho, con cara corta y orejas tiesas, muy difundido en España. Otras razas de piel blanca son la Landrace, danesa, de cuerpo alargado y afilado y presente en España desde 1978.

El doctor Echániz argumenta que el cerdo ibérico, orgullo de la gastronomía, es de una antigüedad de al menos 1.200 años. Su tronco originario pudo ser traído a la Península por los fenicios, y en su genética hay, al menos, rastros de tres especies de jabalí. Se cría en libertad, en las dehesas donde es engordado, los últimos meses antes de ser sacrificado, a base de bellotas, práctica conocida como la montanera, preferentemente de octubre a marzo. Este autor asegura que, para el rápido engorde de los puercos, fue fundamental la selección y mejora del maíz y de la patata.

En este panorama tan variado y cambiante de nuestra hacienda cerduna, Nafarroa ofrece datos que permiten un sencillo trabajo de campo, pues hasta hace pocas décadas gozaba de la costumbre de sacar a pastar los puercos siguiendo el típico perfil de la montanera, utilizando los montes comunales, que permanecieron activos hasta época muy reciente, tal como veremos en su momento.

Conviene añadir a estas consideraciones el trabajo de campo realizado mediante entrevistas personales con campesinos de Nafarroa

que practicaron estas tareas vinculadas a la costumbre de echar los cochinos al monte. Recordemos que, todavía hoy día, muchas comunidades de Nafarroa y Araba disponen de montes comunales que les permiten practicar su particular montanera.

Tampoco conviene olvidar una costumbre, hoy prácticamente en desuso, la presencia del cerdo en el propio núcleo urbano, en los denominados “kale-baserriak”. Apreciado por sus altos servicios, a mediados del siglo XX, en cada caserío, y con frecuencia en las mencionadas casas de la calle, se disponía como mínimo de un cerdo que se sacrificaba antes del invierno, y cuyas “puskak” [morcillas, vísceras, tocino] se distribuían entre los vecinos con la esperanza de un futuro retorno, visitas infantiles acompañadas de las habituales fórmulas de “Amak esan dit gutxi dela, baina...”, o las apreciadas “txerribodak” de carácter familiar o vecinal, en las que se estrechaban los antiguos vínculos sociales que pasaban de una a otra generación⁸.

Para concluir con esta introducción, no podemos obviar la contribución del ganado porcino a la salud humana y a la investigación mé-



Euskal txerria

[8] BERRIOCHOA, P, “Auzolan y hermandades de ganado en el caserío vasco en los siglos XIX y XX”, pp. 25-26. *De las hermandades a la Seguridad Social*, Rafael Ruzafa (ed), Libros de La Catarata, Madrid, 2018,

dica. Citemos brevemente el xenotrasplante o trasplante de órganos de animales a personas. La idea surgió hace más de 30 años, a principios de los 90, como una estrategia revolucionaria para paliar las reducidas tasas de donación de órganos para trasplantes y el aumento de las listas de espera⁹.

Se trata de un trasplante efectuado entre miembros de diferentes especies, el hombre y el puerco, y, por tanto, afronta una gran disparidad genética. En condiciones normales, en este tipo de trasplantes lo normal sería el rechazo, pero una vez tratados ciertos órganos, el ser humano no los rechaza, aunque la técnica, al parecer, todavía presenta importantes desafíos debido a las diferencias inmunológicas y biológicas entre las especies¹⁰.

Los cerdos son el animal ideal para los xenotrasplantes [trasplantes de órganos de animales a personas], por su facilidad de poder criarlos, por su fisiología y metabolismo similares a los humanos, y también por el tamaño y morfología de sus órganos, parecidos a los nuestros. Los investigadores han tenido que recurrir a una serie de “trucos” genéticos, inactivando genes del genoma del cerdo y añadiendo genes del genoma humano, para generar cerdos modificados genéticamente cuyos órganos puedan “engañar” a nuestro sistema inmunitario, camuflándose como propios para no ser rechazados.

El doctor Echániz Makazaga me facilita noticias de estos experimentos, que considera de gran éxito, sobre todo con vistas al futuro del mundo de los trasplantes. El pasado mes de septiembre [de 2023], según me comenta, conoció un primer trasplante realizado en el cuerpo de una mujer, declarada en muerte cerebral, a la que se le implantó un riñón de un cerdo transgénico en una pierna, conectándolo a la circulación sanguínea y comprobándose que no era rechazado y funcionaba, pues produjo orina. Ese experimento duró unas 54 horas. Este límite ya se ha superado en un segundo xenotrasplante, y además el paciente se ha recuperado de la operación, que ha sido un éxito, y ha sobrevivido ya varios días.

[9] Estas notas me las ha proporcionado el ya citado Doctor Veterinario y articulista José Manuel Echaniz, de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, a quien agradezco su disponibilidad y orientación. Me informa que, a nivel de órganos, el animal más parecido al humano no es el mono, sino el cerdo.

[10] Qué es xenotrasplante. Diccionario médico. Clínica U. Navarra (cun.es) Clínica Universidad de Navarra 2023.

El reemplazo de válvulas cardíacas se realiza desde hace 70 años. Se utilizan válvulas porcinas, con la desventaja de su durabilidad, cifrada entre los doce y los quince años. Comentaba el citado autor que un veterinario donostiarra, D. Ignacio Marculeta, se sometió a un implante de válvula porcina al comienzo de la década de los ochenta y, desde entonces, según comentaba con cierto sentido de humor, dejó de vacunar cerdos por considerarse, de alguna manera, ligado a la especie.

Esta pequeña introducción pretende ser una invitación a romper con el estigma que acompaña a un animal que, debido a un inmerecido desprecio y, sobre todo, a un desconocimiento de sus virtudes, ha quedado prácticamente incluido en la lista de los seres malditos, de los que no merecen la atención del reconocimiento que, por otra parte, sí se ha concedido a sus deliciosos productos, dignos de la admiración de los gastrónomos y de la sabiduría popular. Romper este tabú arbitrario debería animar a los investigadores a romper una lanza en favor de los puercos, para que los indignos nombres que se les han atribuido a través de los siglos no sean signo de desprecio, sino de admiración y reparación histórica. Pretendo que, a través de su conocimiento, todos esos nombres asociados a la suciedad cambien de signo y se conviertan en motivo de gratitud y reconocimiento de sus virtudes que, entre otros factores, lo asemejan al humano más que cualquier otro animal.

II. EL ANIMAL QUE NO MERECE SER NOMBRADO

II.1 Un vecino que carece de nombre

Investigar la historia de los puercos nos lleva a encontrarnos con nuestra propia historia, tan vinculadas se hallan ambas realidades. Pero, tal como se ha dicho, estos animales tan cercanos, y, en muchos aspectos, semejantes al hombre, no solo no han merecido la atención de los historiadores, sino que se les ha relegado injustamente a una zona oscura y vergonzante de la que algunas modernas investigaciones tratan de recuperar por los beneficios que ha proporcionado a los humanos.

Llama la atención que un animal tan habitual y conocido no haya merecido la atención de algunos historiadores de renombre. N. Salomon, que estudió el campo rural castellano del siglo XVI, en el apartado que dedica a la ganadería, apenas nombra el ganado de cerda¹¹.

Quizá deba extrañarnos menos que a principios del siglo XIX, debido a la tendencia de acentuar la importancia del sector agrario, un importante *Diccionario*, al hablar de las riquezas de la Península, destaque que "...no es mayor la abundancia de ganado lanar, caballar y vacuno". Como se observa, ninguna mención al porcino en la lista de los ganados¹².

En la segunda mitad del siglo XVI, Zandategui y Cruzat, en el título XL de su tratado "De los pastos y calumnias [multas] de los ganados", menciona el conocido derecho a pastar de sol a sol y de multar a quienes no cumplan lo ordenado en tiempo de bellota o glande, y que en montes particulares o comunales el resto no pueda entrar sin permiso "desde Nuestra Señora de Agosto hasta Navidad". Menciona las

[11] *La vida rural castellana en tiempo de Felipe II*, ARIEL, Barcelona 1982, pp. 51 a 53.

[12] *Diccionario Geográfico-Histórico de España*, T. II, Por la Real Academia de la Historia, Madrid 1802, p. 429.

cabras, pero no los puercos, habituales en dichas campañas de aprovechamiento de la bellota¹³.

Casi a finales del siglo XVIII, Egaña sigue la misma línea, sin mención alguna a los puercos, ni siquiera como sujetos de multas o calumnias. Esta exclusión era debida, probablemente, a la razón de tratarse de animales domésticos y ya no tan habituales en los pastos. Como excepción, en el último apartado dedicado a *Ganados* leemos: “Resuélvense las dificultades propuestas por el Alcalde de Salinas, sobre extracción de Ganado de Cerda”¹⁴.

Llama la atención que un autor como J. A. García de Cortázar, gran conocedor de la realidad vasca del Antiguo Régimen, en el capítulo “Un mundo esencialmente rural”, no dedique ningún comentario a los puercos de las zonas altas, ni haga alusión a su importancia económica. Solo hace mención al “ganado que se cría en las tierras comunales o señoriales y cuyas deyecciones se trata de aprovechar para abono de los campos de cereal y sobre todo en los huertos”. Ante la incontestable importancia del ganado ovino, de múltiples beneficios, y a “la vacuna, orientada a las tareas del campo, y caballar, dedicada a las empresas militares”, no hace alusión alguna al ganado porcino¹⁵.

II.2 Denominaciones despectivas

El *Diccionario de Autoridades* recoge una lista de denominaciones del puerco, entre las que incluye cochino, lechón, marrano, cerdo o cerdudo, a lo que añade que se trata de un “Animal doméstico, inmundo y sucio, que se ceba y engorda para que sirva de mantenimiento”.

El *Diccionario de Corominas* también abunda en estos nombres, de algunos de los cuales apunta que “se hicieron de mal tono”, esto es, con mala intención, y aventura sobre el posible parentesco del vasco *cherrri*, del que derivaría *cerdo*, hipótesis que, en definitiva, no admite.

J. García Mercadal recoge la anécdota del italiano Norberto Caimo (año 1755), quien narra las groserías que sufrió al entrar en Génova, y entre ellas en la puerta de la ciudad, donde “fui también insultado por

[13] *Recopilación de Leyes y Ordenanzas de la M.N y M. L. Provincia de Guipúzcoa*, [1583] Diputación Foral de Guipúzcoa, año 1983, pp. 171 a 173.

[14] *El Guipuzcoano Instruido*, Donostia año 1780.

[15] *La época medieval*, Alianza Editorial, año 1974.

los soldados que guardaban las puertas, y mis pobres libros fueron tratados como lo serían las cosas preciosas por una piara de cerdos”¹⁶.

M. Pastoureau cita, tomado del bestiarium Liber animalium, del siglo XII, que “El cerdo es una bestia inmunda que hoza constantemente la tierra con su morro en busca de alimento... A pesar de que posee un oído fino, el verraco no atiende a la palabra del Señor y prefiere escuchar las incesantes llamadas de su vientre... La cerda es una hembra lasciva... sus cochinitos son más numerosos que sus mamás... come a menudo basuras y carroña e incluso se complace, en ocasiones, en devorar a sus propias crías”¹⁷.

La suciedad atribuida a los puercos queda señalada en textos de viajeros como G. Borrow, quien a su paso por Galicia se aloja en Betanzos, donde el establo presentaba muy malas condiciones, con algas podridas y desperdicios, y “se revolcaban los cerdos”¹⁸.

Aplicar con desprecio el nombre de “cerdo” y similares a personas ha sido, y sigue siendo, una costumbre inveterada de insulto. Cerdo o puerco se utiliza, sin más, como sinónimo de sucio y despreciable. El propio Pío Baroja, cuando reflexiona sobre la gravedad de la situación en el Caribe, en el que aflora el inevitable enfrentamiento con los “yanquis”, desprecia a estos diciendo “que eran todos vendedores de tocino”, a lo que añade que “para cerdos, Nueva York”¹⁹.

Un ejemplo de la violencia verbal con la mención de puerco queda reflejada en un documento notarial del año 1630 que tiene por escenario el muelle de Mutriku: “Hubo ciertos enojos en el puerto entre Domingo de Aguirre y Juan de Çuaçu. Uno de ellos estaba trabajando en su oficio de marinería en la nao de Antonio de Iturribalzaga y entró en pendencia con Domingo de Aguirre, con mucha cólera, andaban en pendencia, Aguirre, con una piedra en la mano, que no se acuerda si la tiró o no, y el otro con la daga desenvainada, se llamaban *calla puerco* y *calla villano*”²⁰.

[16] *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, IV, Junta de Castilla y León, Salamanca 1999, p. 759.

[17] *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, Ed. Confluencias, año 2015, p. 9.

[18] *La Biblia en España*, Alianza Editorial, año 1970, p. 298.

[19] *Familia, infancia y juventud*, Biblioteca Nueva, Madrid 1949, p. 653.

[20] Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa, [en lo sucesivo AHPG/GPAH], I-2606, s.f.

Cervantes, al comentar una segunda parte de su historia quijotesca, escrita por uno de Tordesillas, comenta jocosamente en su contra: “pero su San Martín se le llegará, como a cada puerco”²¹. El genial autor de *El Quijote*, siguiendo la mentalidad de la época, no evita los vituperios a los puercos y los porqueros desde el primer capítulo de su novela. Al llegar el Caballero Andante a la venta que percibe como castillo, sin un motivo aparente escribe: “En esto sucedió acaso que un porquero que andaba recogiendo de unos rastrojos una manada de puercos (‘que sin perdón así se llaman’)...”, como si con el solo nombre, sin más, quedaran descalificados y proscritos tanto puercos como porqueros²².

En el capítulo LXVIII titulado “De la cerdosa aventura que le aconteció a don Quijote”²³, (El editor Francisco Rico explica lo de cerdosa como “de ganado de cerda”), se menciona “un sordo estruendo y un áspero ruido que por todos aquellos valles se extendía”; el estruendo se producía porque “llevaban unos hombres a vender a una feria más de seiscientos puercos... llegó de tropel la extendida y gruñidora piara... el tropel, el gruñir, la presteza con la que llegaron los animales inmundos, puso en confusión y por el suelo la albarda, a las armas, al rucio, a Rocinante, a Sancho y a Don Quijote”. La reacción de este, ante la anunciada acometida de Sancho para dar con algunos de ellos, indica la imagen que de este animal se tenía en la época: “déjalos estar, amigo, que esta afrenta es pena de mi pecado, y justo castigo del cielo es que a un caballero andante vencido le coman adivas (animales carroñeros) y le piquen avispas y le hollen (pisoteen) puercos”²⁴.

II.3 La religión y el descrédito del puerco

El *Diccionario de Autoridades*, en la entrada “piara”, comenta que, en origen, se atribuye a diferentes tipos de animales que viven en grupo, aunque preferentemente se emplea en referencia a los puercos; se dice “Piara: manada de cerdos...”, y recurre al apoyo de un pasaje evangélico, de “...quando huyendo de Christo el Demonio... le pedía a

[21] *Don Quijote de la Mancha*, Edición del V Centenario, con notas de Francisco Rico, de la Real Academia Española, Madrid 2004, p. 1033.

[22] *Ibidem*, p. 37.

[23] El editor Francisco Rico interpreta lo de cerdosa como “de ganado de cerda”.

[24] *Ibidem*, p. 1064.

Jesu-Christo licencia para entrarse en una piara de animales inmun-dos...”.

Este tono despectivo en referencia al cerdo lo menciona Borrow a su paso por Tánger, donde recoge un canto que dice: “argelino, moro fino, no beber vino, ni comer tocino”, claramente alusivo al desprecio y a la prohibición de los musulmanes de comer cerdo²⁵.

En el *Diario de Madrid* de 1793 leemos este texto: “La lepra es una enfermedad harto familiar entre los cerdos domésticos, y tiene mucha analogía y semejanza con la del hombre, motivo por el qual debió prohibir Moyses se use de dicho animal entre el pueblo de Dios, colocándole en la clase de los quatro quadrípedos impuros”.

Ha sido Pastoureau uno de los autores que más interés han mostrado en analizar esta vinculación entre las diversas religiones y el puerco. Comenta este autor, en su capítulo “Tabúes religiosos y símbolos profanos”, que en tiempos bíblicos, algunos pueblos de Oriente comían cerdo, mientras que otros se abstendían por su impureza, debido a que se alimentaban de carroña y basuras. Por el contrario, otros pueblos de India y Oriente Medio se abstendían de comerlo por considerar al cerdo el más sagrado de los animales, mientras que el Talmud evitaba incluso nombrarlo, citándolo como “otra cosa”²⁶.

Las actitudes ante estas creencias y mentalidades resultan contradictorias, cuando no absurdas o incluso delirantes. En el libro del *Levítico*, (11, 7-89) se ordena: “No comerás puerco, pues tiene pata ungulada y pezuña hendida, pero no rumia”. Para el Islam el cerdo es un animal impuro, y como no tiene cuello, no puede ser degollado ritualmente, lo que le acredita como animal maldito o despreciado, mientras que la escultura cristiana convierte la figura del cerdo en símbolo del pecado²⁷.

El desprecio por el puerco alcanza a la literatura picaresca. En *El diablo cojuelo* se cuenta que unos ciegos que cantaban contra las fechorías del diablo y decían: “de cómo una maldita dueña se había hecho preñada del diablo, y que por permisión de Dios había parido una manada de lechones”²⁸. Pero en el mundo cristiano no siempre se

[25] *La Biblia en España*, op. cit., p. 611.

[26] *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, op. cit., p. 55.

[27] *Ibidem*, pp. 57 a 64.

despreció al cerdo. A mediados del siglo III San Antonio y su iconografía convierten al cerdo en amigo del santo, aunque en tiempos anteriores lo atacaban²⁹.

Los prejuicios de presunta base religiosa respondían a otros motivos, en razón a lo impuesto por razones históricas y ecológicas. El Antiguo Testamento decide que, por razones de poder comer su carne y beber su leche, los animales que criaban eran tres: vacas, ovejas y cabras: rumiantes, que disponen del sistema más eficaz para digerir sustancias fibrosas duras, hierbas, paja, que tienen el filtro de sus cuatro estómagos para su proceso: estos animales se alimentan de hierba, y no compiten con los alimentos que comen los hombres. Además, sirven para tracción en faenas agrícolas, y su piel sirve para vestidos, calzado, correas, etc. Eran, por tanto, los animales que mejor se adaptaban a las necesidades de un pueblo trashumante como el hebreo.

Los cerdos pueden comer y transformar en carne trigo, maíz, patatas, alimentos de baja celulosa, y convertirlo en carne. El puerco, al ser el animal más similar al hombre, adquiere hoy día un inusual protagonismo por “la elevada demanda de cerdos para investigaciones médicas en materia de arteriosclerosis, nutrición deficiente en proteínas y calorías”³⁰.

Harris abunda en sus razones sobre la prohibición hebrea de comer carne de cerdo aduciendo que los porcinos tenían el defecto adicional de no estar bien adaptados al clima y la ecología de Oriente Medio. El cerdo necesita riveras fluviales y valles boscosos, y el cerdo es incompatible con sistemas secos y calurosos, por no poseer glándulas sudoríparas [el autor juega con la expresión “sudar como un cerdo” atribuido a los humanos como algo equívoco: el cerdo no suda...]³¹. Así pues, criar cerdos en Oriente Medio resultaba mucho más costoso que criar rumiantes. Para un pueblo de pastores nómadas, como eran los israelitas en su época de peregrinaje en pos de tierras de cultivo, la ganadería de puercos era inconcebible. No hubieran podido consumir cantidades de cerdo ni aunque lo hubieran querido. De peregrinaje

[28] MIÑÓN, Valladolid, Colección BIBLIOTECA DE BOLSILLO p. 50. Edición original, 1641.

[29] *Ibidem*, p. 66.

[30] *Bueno para comer*, op. cit., p. 86.

[31] *Ibidem* p. 88.

continuo, no podían criar cerdos, por lo que la decisión de no criarlos respondió a consideraciones de coste/beneficio³².

La matanza del puerco marca en el ámbito cristiano la fiesta del invierno, lo que también rememora Boccaccio³³. La celebración de este sacrificio adquiere en Francia un tinte cuasireligioso, pues el ritual que acompañaba a estas fiestas no estaba reñido con la religión oficial. Antes bien, ese día era nombrado, sorprendentemente, como *Saint Cochon*, lo que indica una clara dignificación del cerdo en el mundo cristiano, bajo la denominación de “San Puerco”³⁴.

II.4 Un animal acusado de enfermedades y destrozos urbanos

Al ser considerado como un animal sucio y maldito, el puerco soportaba la fama de posible causante de enfermedades, cóleras y otras miserias que periódicamente sacudían a la sociedad. En las primeras décadas del siglo XIX, por ejemplo, cuando llegó a la Península el temido cólera-morbo, que provocó muchas muertes, se generó la ocasión oportuna para culpar del terrible mal a los puercos.

Como ejemplo de las medidas que se tomaron para evitar o disminuir esta plaga, el Duque de Castro-Terreño, Capitan General de la Junta de Sanidad de Valladolid, hizo publicar una serie de normas. Se publicó el 16 de septiembre del año 1833 un edicto que decía: “Hallándose desgraciadamente atacadas del terrible azote del Cólera-morbo algunas poblaciones de la Península, y siendo uno de los preservativos más seguros para liberarse de él las demás, conservar la mayor limpieza en los pueblos y casas particulares, y remover y separar de ellas todo objeto que pueda malignar la atmósfera, la Junta Superior de Sanidad de esta capital [Valladolid] ha creído de su deber... adoptar las precauciones siguientes...”, entre las que destacan las visitas domiciliarias para evitar la infección, el aseo y limpieza de las cárceles, cuarteles, colegios, escuelas, etc. Y en cuanto a los mencionados animales, “Se prohíbe la manutención y cría de cerdos en las casas comprendidas dentro de los muros o puertas de registro, y se dará por decomisa-

[32] *Ibidem*, p. 89.

[33] BRAUDEL, F., *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, T. I, Fondo de Cultura Económica, Madrid 1976, p. 326.

[34] *Ibidem*, p. 47.

do todo animal de esta especie que se encuentre dentro de la población”³⁵.

Resulta sintomático que ese mismo año de 1833, el Ayuntamiento de Oñati publicara el proyecto por el que se preveía pavimentar la Plaza de los Fueros, para que los puercos que anduvieran por dicha plaza y otras zonas no estropeasen el suelo con agujeros. Se ordena asimismo que los días de fiesta no se puedan sacar cerdos fuera de casa, y los días laborables tampoco sin que se les coloque en el morro la anilla [al objeto de que no hozasen y levantasen los adoquines]. Pero resultaba habitual que los cerdos pasearan por la villa, incluso ante el ayuntamiento y la parroquia³⁶.

Sea en prevención de enfermedades, o bien por los destrozos que ocasionaba en lugares públicos, el cerdo se convierte en un animal peligroso, al que es necesario vigilar o colocar en el morro la citada anilla para impedir que buscara raíces bajo el pavimento y lo acabara destrozando.

El año 1730, en las Actas del Ayuntamiento de Oiartzun se lee: “que ninguna persona ose de permitir en las tres plazas y sus contornos, sacar afuera de sus casas ningún ganado de cerda por lo que se destruyen las plazas y sus territorios conforme previene dicha horde-nanza; pena de dos ducados por la primer vez que se hallaren, y a la segunda se permitirá los maten y para ello estarán prevenidas diferentes personas para que se execute este decreto”³⁷. En esta misma villa, diez años antes, se había ordenado lo siguiente: “sobre ganados de zerda, que ninguna persona traiga por las plazas ganados serdunos sino tengan cerrados cada qual en sus cassas por que hazen daños en las calzadas pena de un ducado por vez”³⁸.

Estos destrozos no solo afectaban a las plazas y calles de Oiartzun, sino también a sus bosques y viveros, como indica este relato: “Ha llegado a noticia de sus merçedes que junto al partido de Mirandabor-

[35] Archivo de la Real Chancillería de Valladolid [en lo sucesivo ARChV], Gobierno de la Sala del Crimen, 29-13.

[36] Oñatiko Udal Artxiboa [en lo sucesivo OINUDA], 51C/2D. El año 1906 el Ayuntamiento de Oñati, en un “Reglamento de higiene de la Villa de Oñate”, en su artículo 23, dispone que no se podía tener más de tres cerdos o cerdas, y que debían salir al cuidado de alguien de la familia o de algún porquero.

[37] Archivo Municipal de Oiartzun [en lo sucesivo AMO-OUA], libro 55. f. 5v.

[38] *Ibidem*, 20-6r.



Indalecio Ojanguren bilduma, txerria baserrian

da los ganados cerdunos hazen notables daños en los trasplantíos del valle, y que sus dueños retiren a sus casas pena de dos ducados y ocho días de cárcel, fecho en gobierno de 2 de abril de 1720³⁹.

En ese mismo período, en una población como Zamora, que aunque lejana de nuestro territorio puede servir de ejemplo de lo que ocurría en otras zonas, los Procuradores del Común tomaron medidas para que los cerdos no anduvieran por las calles y plazas de la capital⁴⁰. A tal efecto, Pedro de Salzedo, Procurador General del Común de Zamora, ordena que los vecinos no tuvieran en sus casas ni criasen ni anduviesen por las calles los ganados de cerda bajo ciertas penas, y tampoco en la plaza mayor. Pero en consideración al gran trato de dichos cerdos en las ferias, de cuya granjería o negocio, de inmemorial tradición, dependía el sustento de mucha gente necesitada, se toma en consideración que muchos pobres exigían, para sobrevivir, poder criar cerdos en casa como único medio para, con su venta, obtener el abasto del pan cocido. Los pobres podían comprar pan gracias a la venta de los cerdos que criaban.

De los puercos que andan sueltos por la ciudad se dice que ensucian y destrozan los suelos y “coinquinan el ayre” [lo inficionan o corrompen]. Ante este mundo de miseria, había quienes sacaban provecho de las multas impuestas a los transgresores, pues se quedaban con parte del dinero prometido a los denunciantes. La multa consistía en seis reales por puerco, y si se negaban a pagarla, se les requisaban algunas prendas.

Un testigo afirma que andaban por las calles de la ciudad de Zamora entre 3.000 y 4.000 cerdos, a los que se les daba de comer delante de la casa, cerdos que pertenecían a todo tipo de personas, tanto ricos comerciantes como vecinos pobres. Para estos últimos, la crianza del cerdo era su mayor trato o medio de vida, y llegaban a sufrir el grave perjuicio de tener que sacrificarlos para hacer frente a las penas pecuniarias.

A mediados del siglo XIX se descubrió que la triquinosis se podía evitar cocinando bien la carne de cerdo. Según Harris, el cerdo no tiene nada de excepcional como posible foco de enfermedades transmitidas a los humanos. La carne de vacuno mal cocinada transmite con fre-

[39] *Ibidem*, 20-102r.

[40] ARChV, Pl. Civ., Varela (Olv.), 2145-4, año 1726.

cuencia la tenía, que puede alcanzar en el intestino humano de cinco a seis metros y medio de longitud y causar anemias graves y disminuir las defensas. El antrax puede producir toxinas (sustancias venenosas) y causar una enfermedad grave en los humanos. Son los ovinos, vacunos y caprinos quienes transmiten el ántrax, no el cerdo, y sin embargo no se los prohíbe⁴¹.

El propio Harris apoya su argumentación en los estudios de Carlton Coon, antropólogo americano con experiencia en Levante, quien brindó una explicación del declive general de la ganadería porcuna en Oriente Medio: deforestación y aumento demográfico, carencia de lodazales y de bellotas, hayucos, etc., donde ganó espacio el olivo. El proceso siguió el siguiente camino: de los bosques a las tierras de cultivo; de estas, a las de pasto, y de aquí, al desierto... y el cerdo se convirtió en una criatura nociva, en un animal paria, porque solo suministraba carne... lo contrario que las vacas en la India, que con su leche se convirtieron en sagradas. En Israel, de haber sido posible criar cerdos, el tabú se volvería incomprensible⁴².

Echániz Makazaga aporta un nuevo elemento científico sobre las prohibiciones de la ingesta de “carnes impuras” y afirma que “Basta observar que en toda la Biblia no se encuentra ni un solo ejemplo de una epidemia o una enfermedad atribuida al consumo de carnes impuras; la idea de la higiene nació mucho más tarde. Para los autores bíblicos, como para todos los pueblos primitivos, la enfermedad es un hecho sobrenatural; es un efecto del cólera de los espíritus. Los judíos observantes se abstienen de comer cerdo porque cinco o seis mil años antes de nuestra era, sus lejanos ascendientes tenían como tótem (objeto sagrado) al jabalí”⁴³.

II.5 Anillas en el morro para los cerdos sueltos

Los cerdos sueltos en zonas urbanas han constituido una realidad que sobrevivió hasta épocas muy recientes. Todavía en la segunda mitad del siglo XVIII Madrid prohibió que los puercos circularan por

[41] *Bueno para comer*, op. cit, pp. 83-84.

[42] *Ibidem*, p. 91.

[43] SOBRE LA PROHIBICIÓN DEL CONSUMO DE ALGUNAS CARNES (I: Publicado en *DIARIO VETERINARIO* el viernes 20 de octubre de 2023), José Manuel Etxaniz Makazaga, Doctor en Veterinaria.

sus calles: “no se permitirá que anden cerdos por las calles de Madrid”⁴⁴, y el año 1765 decía este mismo medio: “Atendiendo S. M. a las recomendables circunstancias que concurren en la Casa Hospital de S. Antonio Abad de Madrid, que es del Real Patronato, y en recompensa del Privilegio que tenía de traer cerdos por las calles de esta villa, que cesó con motivo del nuevo proyecto de limpieza y empedrado, se ha servido imponer favor de la citada Casa Hospital el arbitrio de quatro maravedis por cada persona que concurra a las Comedias de la Corte, a fin de que por motivo del citado Privilegio pueda la referida Casa pretender más recompensa”⁴⁵.

Bien entrados en el siglo XIX, un medio balear daba noticias de Filadelfia, Estados Unidos de América, donde el Corregidor había dado orden de “coger a todos los perros que andan vagando”, a lo que se añade en dicho medio que “Las medidas que se toman en este país con respecto a los perros, debían tomarse también con los cerdos, los cuales se pasean también por las calles a manadas. Muchas veces son causa de algunos lances pesados, haciendo caer a los que van a pié, y no tienen medio de evitar su encuentro. Dicen que son útiles para la salubridad del aire, porque limpian las inmundicias que se les arrojan; y a la verdad que no deja de ser muy gracioso que en los Estados Unidos se deba a los cerdos la limpieza de las calles”, concluyendo con mordacidad que “Los americanos están muy distantes de la civilización europea, a pesar de que se creen ser el primer pueblo del mundo”⁴⁶.

La documentación vasca del siglo XVI presenta multitud de datos en los que se intenta tomar medidas sobre los puercos que hollaban los suelos de nuestras villas. El año 1593 el ayuntamiento de Elgoibar impone multas a quienes soltaban cerdos en la calle⁴⁷, y un año más tarde ese mismo concejo impone multas por dejarlos sueltos. El alcalde había impuesto penas a los dueños de dichos puercos porque salían de las casas e invadían las plazas y zonas públicas de la villa⁴⁸.

Una prohibición semejante adoptó la villa de Deba el año 1590: “que después de haber muerto los puercos que este año se mataren no

[44] *Mercurio Histórico y Político*, año 1761, p. 295.

[45] *Ibidem*, p. 191.

[46] *Diario Balear* (Baleares) 1826.

[47] Archivo General de Gipuzkoa, [en lo sucesivo AGG-GAO], MCI, 458.

[48] *Ibidem*.

ande ningún puerco por las calles”, medida a la que se sucederían otras semejantes, aunque en la práctica resultasen inoperantes⁴⁹.

En 1595 Hondarribia, ante un problema semejante, se decidió recurrir a la autoridad del clero, al que se encargó “que se divulgue en la iglesia que cada casa limpie sus banelas lo que sus casas ocuparen dentro de ocho días, y ningunas personas sean osadas de soltar sus puercos por las calles so pena de 200 maravedís la primera vez, y la segunda los puedan matar”⁵⁰.

Probablemente, muchos municipios impusieron reglas semejante para evitar que los puercos contribuyeran a difundir enfermedades, a cubrir el suelo de porquerías y a estropear el empedrado. Un recurso para evitar que los puercos hozaran en las calles y plazas, y levantaran los adoquines en busca de raíces, consistió en imponer en el morro del animal una anilla o alambre que les produjese dolor caso de pretender ahondar en el suelo.

Aunque sin claras menciones del posible recurso a las anillas, la Diputación de Gipuzkoa toma nota de los destrozos que ocasionaban los cerdos a campo abierto en las tierras concejiles de Amezketta, de las que se dice que “eran tierras para pastar los ganados”, pero que “había exceso de que los puercos comían de la raíz que se descubre, y el pasto de la yerba faltaba y no podía nacer en mucho tiempo”⁵¹.

Tal como anteriormente se ha señalado, el año 1833 el Ayuntamiento de Oñati, en su proyecto de pavimentar la Plaza de los Fueros y evitar que los puercos levantaran los adoquines, impuso la colocación en el morro de la mencionada anilla. A mediados del siglo XX, el ganadero oñatiarra Miguel Maiztegi fijaba dicha anilla a sus puercos, que a falta de grana o bellota en prados y bosques, intentaban hozar y destrozar suelo y sembradíos. Asimismo, en otros caseríos de la comarca oñatiarra se aplicaban distintos tipos de alambres con el mismo fin.

Una norma introducida sobre el uso de dichas anillas se explica de la siguiente manera: “El uso que se ha introducido en algunas partes de romper á los cerdos los dos colmillos y abrirles las narices, tiene

[49] Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa, [en lo sucesivo AHPG-GPAH], 2, 1931, f. 152.

[50] Archivo Municipal de Hondarribia, Libro de Actas 18, ff. 14-16.

[51] DÍAZ DE SALAZAR L.M y AYERBE R.M. *Juntas y Diputaciones [JJ. y DD. de Gipuzkoa]* Tomo XVIII, p. 274, Hondarribia Nov. 1611.

por objeto el impedir su agitación é inclinación á hozar demasiado hondo, porque la sensibilidad del hocico se lo estorba; y bien sea porque se conserva mucho tiempo el dolor en aquella parte, ó bien porque desde el principio cobran cierto miedo habitual, ello es que por este medio se evitan muchos de los daños que suelen hacer”⁵².

II.6 Mandato sobre los cerdos sueltos que entran en la iglesia de Azkoitia

Los documentos sobre el pasado, con frecuencia aburridos, nos obsequian a veces con auténticas perlas que consiguen arrancar una sonrisa y, sobre todo, nos informan de preciosas noticias que, además de entretenernos, nos acercan a los modos de vida de nuestros antepasados.

Este es el caso de una noticia de hace casi quinientos años (del año 1565) que el alcalde de Azkoitia ordenó publicar para conocimiento de los vecinos de la villa sobre los abusos cometidos por los puercos que andaban sueltos y sin control por las calles y plazas, entrando en las casas y huertas y originando destrozos, además de poner en peligro la integridad de los niños que, en ocasiones, quedaban solos en casa porque los padres debían atender a trabajos y otros cuidados.

El documento merece ser descrito en su totalidad porque es corto, jugoso y de fácil comprensión, aunque algunos puntos precisan unas pequeñas aclaraciones.

Nos encontramos, por ejemplo, con el hecho de que, recién salidas de las luchas de bandos de la Edad Media, lo que obligaba a las villas a tomar medidas defensivas, algunas seguían conservando los muros protectores que en tiempos de crisis eran necesarios ante posibles ataques o abusos de los *jauntxos*. Este era, entre otros, el caso de Azkoitia, según se deduce del documento.

Entre los espacios ocupados, o transitados, por los cerdos, se hace mención, en dos ocasiones, al término de “ronda”, concepto que aparece junto a los de “calles, y casas y huertas”. En una ocasión a estos espacios se añade el de la iglesia, que por lo visto fue también como lugar habitual donde entraban los osados cochinos... hasta que llegó la prohibición municipal.

[52] *Seminario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos*, p. 136.

¿Qué significado tenía “la ronda”? La villa, rodeada de una barbacoa o muralla, disponía de un pasillo entre dicha pared y las casas, espacio por el que se podía transitar dentro de la villa sin peligro, y en ocasiones servía para vigilancia y tránsito para gente armada ante posibles agresiones.

Paso ahora a transcribir el documento referido⁵³.

Manifiesto acerca de los puercos que entran en la villa

En la villa de azcoytia a dos días del mes de henero del nazimiento de Nuestro Señor e Salvador Jesucristo de mill e quinientos e sesenta e çinco años, el muy magnífico señor Pero de Ubayn, alcalde hordinario de la dicha villa, y en presencia de mi Domingo de Otaola escribano e testigos de yuso escritos, digo que estando en la plaça frontera de la yglesia parrochial de la dicha villa vio entrar en la dicha yglesia çiertos puercos, y los echaron fuera, y aunque no hiziesen daño e no ynfiçionasen, y que hordinariamente andan en las calles de la dicha villa entrando en casas e huertas y en la ronda en las ynmundicias y por eso se ha reclamado los prinçipales de la plaça e vezinos de la dicha villa pusiese remedio en ello, avia mandado a Bartolome de Murugaray, jurado, para que prendase [prendiese] el dicho ganado y se diese notiçia a sus dueños para que pusiesen guarda en ellos [a cargo de un posible porquero] para que anduviesen por las calles y casas y huertas y ronda pues estaba proybido por ordenanças de la dicha villa, e mandaba e manda a los dueños de los dichos puercos que los guarden, que no entren en las partes susodichas so pena que pagaran de pena por cada cabeza [por unidad de puerco] por la primera vez çient maravedis, y después [caso que el caso se repita] los mandara matar, y al dicho jurado le mando ynquiera [investigue] cuyos son [a quién pertenecen] los dichos puercos prendados y notificar a los dueños, y en tanto pareçiere a costa de la hazienda les haga dar de comer y lo firmo de suyo y testigos que fueron presentes,

Martin de Ybañez e Nicolas Aramburu

[firmado por] Pero de Ubayn Domingo de Otaola

II.7 El duro y despreciado oficio de porquero

Los porquerizos, tal como lo venimos señalando, no gozaban de aprecio en la escala social. Se trataba de un oficio bajo, casi indigno,

[53] AHPG-GPAH, 2,831, A70r.

una tarea considerada inmunda, como la que correspondía al cuidado de los animales de los que se hacían cargo.

Quevedo no se priva de retratar este oficio dando una negra imagen del porquero, al que describe con esta frase: "... devanado en un trapo, y con unos zuecos, entró un chirimía de la bellota, digo, un porquero. Conocíle por el –hablando con perdón–, cuerno que traía en la mano; y para andar al uso, solo erró en no traelle encima de la cabeza"⁵⁴.

El cuidado de los animales domésticos frente a las bestias que los acechaban tiene su fiel reflejo en la literatura hispana. Cervantes, en "El coloquio de los perros", aunque se trate de pastores y ovejas, así lo muestra. En la investigación de los autores de la matanza de ovejas la pesquisa deriva hacia los propios pastores⁵⁵. El perro Berganza descubre que los verdaderos lobos eran los encargados del cuidado del ganado, y se expresa así: "Quedé suspenso cuando vi que los pastores eran los lobos y que despedazaban el ganado los mismos que le habían de guardar", a lo que añade la moraleja: "¿Quién será poderoso a dar a entender que la defensa ofende, que los centinelas duermen, que la confianza roba y el que os guarda os mata?". Al final del cuento, el autor sugiere: "Aunque este Coloquio sea fingido y nunca haya pasado...", que lo considera como bueno y moralizante. Quizá la fábula pueda ser asimismo aplicada al colectivo de los porqueros, que en ocasiones se comportaban como los pastores del relato.

No por ser tan conocido desmerece recurrir a la parábola del hijo pródigo⁵⁶. Un hombre tenía dos hijos. El menor le pidió a su padre que le diera la parte de la herencia que le correspondía, y en una época vivió como un libertino, malgastando su caudal. Sobrevino una época de carestía, ante lo que el muchacho fue a servir a un señor, quien le mandó a cuidar cerdos. Deseaba comer las algarrobas destinadas a los puercos, pero nadie se las daba. Pasaba hambre, y decidió volver a su casa, donde se ofreció como jornalero tras pedir perdón. Un buen retrato de las miserias que podía sufrir un porquero. Sin embargo, la historia nos ofrece sabrosas anécdotas sobre los cuidadores de cerdos, como la que relata que los enemigos del Papa Sixto V (1521-1590) le

[54] *Historia de la vida del Buscón*, El País, Clásicos Españoles, año 1995, p. 87.

[55] CERVANTES, M. de, *Novelas Ejemplares II*, Ed. Cátedra, Madrid 1983, p. 299 y ss.

[56] LUCAS, 15, *La Biblia*, La casa de la Biblia, año 2001, p. 1508.

echaban en cara que, antes de entrar en un convento de franciscanos a los nueve años, se había dedicado, siendo muy pobre la familia de la que procedía, a cuidar cerdos.

G. Borrow, que camino de Lisboa se hospeda en Vendas Novas, Portugal, acompaña a un “hidalgo” adinerado, de quien dice que iba con un séquito compuesto por “pastores, porqueros, vaqueros y cazadores”⁵⁷.

El pastoreo de las piaras de puercos, sometido a la habitual trashumancia, provocaba desvíos, robos, ocultaciones y toda serie de delitos de los que, habitualmente, debían responder los porquerizos. El 30 de noviembre del año 1540 le llega al teniente de Corregidor de Durango una demanda referente a que tres meses antes, al inicio de la grana o época de engorde de los cerdos, Domingo de Macazaga había llevado a Berástegui “mucho número de puercos, de los cuales se le perdieron y desmandaron más de veinte puercos, de los que hubo encontrado cuatro en poder de Juan de Aguirre, de Ormaiztegui, e al dicho Juan le hubo encargado la guarda de unos veinte puercos, pero vino diciendo que se los habían prendido y escondido durante quince días, e Domingo de Auzmendi, de Guipúzcoa, con otros puercos suyos e ajenos que había tomado en el valle de Ormaiztegui”.

Como prueba de la propiedad de dichos animales, un testigo asegura reconocer a sus puercos “porque les ata la pata con una cinta, otro que con un cordel de cáñamo, y otro atestigua que su puerca y puercos tenían sus señales”. ¿Se culpaba de este desbarajuste a los porqueros? Lo que se afirma es que algunos cuidadores o porteadores estaban enfermos, otro era viejo..., lo que indica que el oficio de cuidador de cerdos no era precisamente el más apetecido⁵⁸.

Una estampa de la vida miserable del porquero nos la ofrece el caso de un tal Juan Grau, de la villa de Seurcidas, Olmedo [Valladolid], quien cuidaba puercos a un cuarto de legua de la villa. Se le halló muerto en el campo, tenía más de 70 años y no presentaba heridas. Los detalles que se adscriben a dicho porquero lo retratan en su mise-

[57] *La Biblia en España*, op. cit., p. 75. Este escritor viajero se encuentra con unos pastores en Castilla la Nueva, y uno de ellos le dice: “más quisiera ser lobo que pastor”, pues a pesar de la ayuda de los perros, los lobos hacen grupo para atacar (p. 142).

[58] ARChV, Sala Vizcaya 1726-1, año 1542.

ria, pues estaba sin capa, el sombrero en el suelo, un chaleco de paño azul viejo, un poco de yesca en el bolsillo, chaqueta parda, una navaja con mango blanco de cuerno, en un bolso unas tijeras pequeñas y un pañuelo viejo de colores⁵⁹.

Pocos años antes, una querrela criminal por golpes dados a Santiago Lucas, guarda de ganado de cerda, por Valdomero Rodríguez, de La Cartuja, muestra la indefensión de los porqueros. La víctima presentaba varias cuchilladas. Anteriormente, el agresor le había dicho que “tenía gana de encontrarle”, y le hirió en barbilla, mano y cabeza “con un instrumento contundente”, lo que le dejó malherido, y tuvo que tomar medicinas y guardar reposo⁶⁰.

Un extraño caso de robo de puercos a mediados del siglo XVII se da en la población alavesa de Subijana [Sovixana de Morillas]. Se trata de un conflicto familiar, pues la acusación contra Juan García de Salazar provenía de su cuñada Ana, a la que se refiere como doncella. Da la impresión de que Juan cuidaba de los puercos de la familia de su cuñada y sus hermanas, que le habían sometido a vigilancia y aseguraban haberle visto llevar varios cochinos, que había robado o matado, a la feria de la ciudad [que no se especifica]. Algunos vecinos defendieron a Juan, diciendo que había sido otro el autor del robo. El pleito llegó a Chancillería, pero en el curso del pleito los cochinos de cuyo robo se le acusaba al cuñado aparecieron, lo que anuló el proceso incoado en Valladolid. Lo extraño del caso fue la reacción de la acusadora, Ana, quien ante la novedad debió decir que mejor que no hubieran aparecido estos animales, pues las costas del pleito superarían el valor de dichos cochinos. Se trata, claramente, de trifulcas familiares, en las que la figura del pobre Juan, al parecer encargado del cuidado de los cochinos, tampoco gozaba del aprecio del entorno familiar⁶¹.

La figura y presencia del porquero se manifiesta de modo asiduo en las negociaciones del ganado cerduno que se conducía a los bosques de grana o bellota. Durante un par de meses, debía dedicarse exclusivamente a cuidar no solo del pasto, sino de problemas más

[59] ARChV, Salas de lo Criminal, 2183-19, año 1831.

[60] ARChV, Salas de lo Criminal, 2238-15, año 1825.

[61] ARChV, P.C., A, Rodríguez 210-15 (Olv.), años 1645-1656. Esta década superada de la duración del pleito indica que no había voluntad por parte de la acusación de llegar a un acuerdo, así como la reacción de Ana ¿una mujer disconforme con su propia situación de soltera? ante la recuperación de los cochinos.

graves, como la defensa de los cerdos del acoso de los osos y lobos que merodeaban por los bosques. Debía, en ocasiones, cuidar también de algunas cláusulas excepcionales que complicaban su labor. Es lo que se observa el año 1590, cuando varios vecinos de Urretxu, entre ellos dos Mendizábal y dos Erracua, habían adquirido los derechos sobre la bellota de la villa. Pascual de Iturbe cobraría 16 ducados a cambio de cuidar los puercos encomendados por diferentes vecinos, pero asimismo había de permitir que una tal Catalina de Azcarraga se aprovechara de la grana, sin pagar por ello, excepción que se extendía a Juan de Iturbe, hermano del porquero Pascual⁶².

Fueran porqueros o vendedores ambulantes de cochinos, la presencia de unos pasajeros de Iparralde que pararon en la posada de la pequeña localidad guipuzcoana de Mutiloa organizó un escándalo que acabó en pelea con los vecinos de la localidad. Venían empapados por la lluvia y se sentaron frente al fuego de la cocina para calentarse y secar sus ropas. ¿De dónde venían y a qué se dedicaban? Eran portadores de algunos lechones que habían llevado a vender en Agurain/Salvatierra, famosa por su feria de puercos, y de vuelta a su tierra se habían protegido del temporal en la posada de la localidad mencionada.

Entre los expedicionarios se contaban un Echeverría y otro nombrado Pedro del Guerto. Se habían refugiado en Mutiloa tras cubrir parte del camino de vuelta. Probablemente pasaron por la cueva de San Adrián. Se trataba, por tanto, de un grupo más entre los muchos que pasaban la muga para ofrecer su mercancía porcuna. Una vez alojados, los suspicaces vecinos de la localidad se sintieron desatendidos por los encargados de la posada, que consideraban privativa suya. Se preguntaban por qué trataban tan bien a los gabachos, a quienes, además, tras arrebatárles los naipes con los que estaban jugando los clientes habituales de la taberna, se les cedieron a los advenedizos. Llegaron los enfrentamientos y, debido a la pelea, en la que se entendieron a golpes y amenazándose en sus correspondientes dialectos, tuvieron que declarar en juicio ante el Corregidor o representante del Rey en la Provincia, declaraciones donde se descubren los detalles narrados⁶³.

[62] AHPG-GPAH, I,3989, f. 237 y ss.

[63] AGG-GAO, CO CRI 61, 14, año 1668.

II.8 El oficio del “aldico” o porquero de temporada en Arizaleta (Nafarroa)

Un artículo recientemente publicado contribuye a reforzar el tema del porquero y la importancia del mismo dentro del mundo de la contribución del ganado porcino a la vida social y económica de los vascos⁶⁴.

Arizaleta (Aritzaleta): del valle navarro de Yerri, que contaba con 34 habitantes en 2017, se sitúa en las estribaciones de la sierra de Andía, y dispone de montes comunales con encinas, lo que proporciona grandes ventajas a sus vecinos, que pueden aprovechar la leña y el pasto para la cabaña ganadera.

Hasta muy avanzado el siglo XX, los ganados de los vecinos se organizaban por dulas [porciones de tierra] concejiles, entre las que entraba la de cerduno, al que correspondía un pastor encargado del cuidado de las piaras.

Era el sistema que se denominaba “aldico”. Cada año se firmaba un contrato con el pastor, en el que se fijaba el dinero que había de cobrar por su labor y las obligaciones a las que debía atender. El porcuno era el ganado más importante en este reparto del bosque y la adjudicación a los distintos pastores, entre los que también entraban los que cuidaban ovejas y bueyes.

Una vez recogida la cosecha, se conducía a los puercos al campo a comer los rastros, tras lo que se les subía a la sierra de Andía cuando la grana empezaba a caer de las hayas. En septiembre, personas elegidas por el Concejo visitaban la sierra y estimaban la cantidad de puercos que podían entrar a pastar. Este conjunto se repartía por las distintas casas, contándose el número de puercos, según la edad del animal, en números enteros, medios o tercios, esto es, los pequeños y medianos contaban menos que los ya crecidos. El aprovechamiento de la bellota duraba hasta enero, que era cuando se hacía una nueva evaluación de la bellota restante, por si se podía continuar con el engorde en la sierra. Todos estos términos y tareas se trasladaban a los libros de actas del Concejo.

En Arizaleta, la primera mención documental de este sistema se refleja el año 1849, cuando se reconoce la deuda para con Antonio

[64] ARRARÁS VIDAURRE, G., “El empleo del ‘aldiko’ en Arizaleta”, *Etnolan* 6, año 2023, pp. 18-29.



Vélaz de 16 reales por haber servido de aldico. El pastor o porquero debía cuidar de que su ganado no sobrepasara los límites asignados al Concejo, y también de que ganados ajenos al pueblo no entraran en sus límites. Si se descuidaba en sus funciones o se ausentaba sin permiso del alcalde, se le imponían ciertas multas. Pero si denunciaba los abusos de otras pjaras que entraban en su territorio, cobraba una parte de las multas (llamadas calumnias) impuestas a los transgresores. También recibía dicho aldico una parte de las multas impuestas a quienes iban al bosque a zurrar o golpear las ramas de los árboles o a recoger bellotas del suelo.

Con los años, llegó a ser difícil encontrar alguien dispuesto a ejercer de aldico. Algunos años se alternaban dos, uno por semana. Se sabe que el año 1919 el Concejo, como aliciente para el aldico, le compró unas abarcas para poder andar tras los cerdos entre la nieve. Una nueva razón para considerar el de porquero como un oficio duro y despreciado.

En 1929, en plena crisis de voluntarios para ejercer el oficio de aldico, se decidió que fueran alternándose en el oficio los propios dueños de los puercos. Fue en 1935 cuando se ajustó por última vez este sistema, que se denominó en este caso «guarda para la temporada de pasto».

Según el autor del mencionado artículo, la palabra de aldico no lo conocían ni los propios entrevistados, ya de edad madura, que colaboraron en la investigación, aunque el año 1949 queda suscrito el término en las actas municipales. Tampoco los diccionarios recogen la palabra, a excepción del *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española* de la RAE, concretamente en el *Diccionario histórico de la lengua española* publicado entre 1969 y 1996, haciéndose eco de la obra *Voces alavesas* de López de Guereñu, y también aparece este término en *Diccionario General Vasco/Orotariko Euskal Hiztegia* de Euskaltzaindia con el significado de «temporal»⁶⁵.

[65] AZKUE, R.M., en su *Diccionario vasco-español francés*, GEV, año 1969, recoge en su entrada “aldika” la traducción “por temporadas”, y la de “aldiko” simplemente como “temporada, época”.

III. LA LUCHA CONTRA LOS ANIMALES DAÑINOS

III.1 Osos y lobos que matan puercos: entre la leyenda y la realidad

Hablar de la existencia en nuestros montes de lobos, y más todavía de osos, en épocas no tan remotas, puede sonar a fantasía y leyenda. Estas, sin embargo, se sustentan con frecuencia en hechos probados, y la documentación avala que el bosque, tan utilizado por nuestros ancestros, los obligó a enfrentarse a fieras dañinas que podían atacar a personas y animales más o menos domésticos. En una fecha no tan lejana como 1867 se nos revela que un joven de 18 años de Antzuola mató con tiros de escopeta “un enorme oso”⁶⁶.

El inglés J. Townsend, que viajó por España a finales del siglo XVIII, al pasar por la provincia de Lugo, dice que los pastores de aquellas montañas cuidaban sus rebaños con grandes perros “muy propios para luchar con los lobos”, perros cuyos cuellos se protegían por collares provistos de clavos⁶⁷.

A mediados del siglo XVII las autoridades guipuzcoanas, reunidas en Azkoitia, alertan de la importancia de tomar medidas contra el peligro de los lobos, pues “... ponen en consideración lo mucho que importa salir a matar lobos, por los grandes daños que hacen”⁶⁸.

En la segunda mitad del siglo XVIII, según la prensa de la época, en Lorcha, Valencia, ocurrió un episodio insólito en el que un lobo enorme atacó al alcalde de la localidad, a su hijo de 15 años y a un jornalero

[66] BERRIOCHOA, P., *Como un jardín. El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, Servicio Editorial de la UPV / EHU, año 2014, p. 103,

[67] “Viaje a España hecho en los años 1786 y 1787”, J. García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, op. cit., T. VI, p. 91. En el mismo volumen (p. 331) A. Young, que visitó la zona de Pirineos también en 1787, advierte de la presencia de perros grandes como lobos y protegidos por los mencionados collares, y asegura que los pastores debían asimismo enfrentarse a osos.

[68] AYERBE, R., *Juntas y Diputaciones*, T. XXX, p. 224, 24 de noviembre de 1648.

que los acompañaba⁶⁹. Puede que el relato tenga algún atisbo de fantasía y exageración, pero lo fundamental de lo contado no carece de veracidad.

El relato narra que iban los tres nombrados a ejercer labores de siembra, cuando “apareció de improviso un lobo carnicero de extraordinaria corpulencia y ferocidad, el qual se abalanzó primeramente a la cabeza del muchacho, haciéndole bocados en ella grandes peligrosas heridas... después acometió al citado Caballero [el jornalero], que acudía a los llantos del chico, también le hirió gravemente en el mismo paraje. Lo propio executó con el referido Alcalde en el hombro un brazo, acometiéndole por la espalda, al mismo tiempo que su hijo ya herido llegaba a avisarle que se previniese procurar socorrer al otro, con quien la fiera estaba cebada. En el último lance cayó esta en tierra, y echando de ver al levantarse una piara de cerdos a corta distancia, dejó, por embestirla, libres a los tres mencionados heridos, quienes inmediatamente empezaron a dar gritos para que las gentes de las inmediaciones se libertasen de la furiosa voracidad de aquel animal, como efectivamente lo hicieron refugiándose a toda prisa en un aprisco, a cuya puerta acudió el lobo, porque hallándola cerrada, no pudiendo saltar las tapias ni al tejado adonde se habían subido algunos hombres muchachos, se encaminó al pueblo. En las primeras casas encontró una criatura, a quien también mordió en la cabeza; prosiguiendo adelante hizo otro tanto con uno de dos hombres que halló en una esquina; habiéndose libertado su compañero porque tubo la precaución de arrojarle al suelo apenas la vio venir azia él, la fortuna de que lo pasase por encima sin hacerle daño”.

No acabó en este punto el desaguisado, sino que el mortífero lobo siguió dando motivos para la sangrienta historia: “Desde allí se dirigió el lobo al rio Zerpis o de Alcoy, que vadeó perseguido de varios, después de algunas carreras, de desaparecerse por dos horas, volvió al lugar, hirió a otro en la cabeza justamente quando traían un muchacho lastimado en la misma parte que, según se ha sabido después, fue la primera víctima que estropeó, cogiéndole solo en un barranco. Consternado el vecindario con semejante estrago, y otros acaecidos en el territorio del Lugar del Patro, resolvieron exterminar la fiera que los ocasionaba, para lo qual, mediante las acertadas providencias del Al-

[69] *Mercurio Histórico y Político*, enero de 1777, pp. 81 y 82.

calde, salieron en fila algunos mozos prevenidos de escopetas y palos en su busca a un monte inmediato, donde se había escondido baxo un pino, descubriendola Gregorio Montaner y Onofre Calafat, se tiró al primero, que la hizo resistencia, asido con ella luchó cuerpo a cuerpo hasta postrarla y sujetarla por las fauces, sin más armas que sus manos, ni otro auxilio que el de su camarada, quien acudió a ayudarle, apartándole uno de los brazos para descargar con mas seguridad el golpe sobre el lobo, mató éste a fuerza de palos en la cabeza. Salió de este combate el esforzado Montaner, que es jóven de años, baxo de cuerpo, de complexion al parecer endeble, con quatro heridas, una en cada rodilla, otra en la mano derecha, la última en la mexilla del mismo lado, pero a trueque de ellas logró con su intrepidez libertar toda aquella comarca de sustos de los destrozos de tan formidable enemigo. Noticioso D. Antonio Sessé, Administrador de la expresada Encomienda, de todo el suceso, pasó sobre la marcha al mismo Lugar con un Médico, dos Cirujanos, los medicamentos necesarios para la asistencia y curación de los pacientes, que entre todos son 8, aunque solo Tomás Cloquel peligra de perder la vida, por haberle sobrevenido calentura, desmayos continuos; síntomas que no se han manifestado en los demás, como ni tampoco indicio alguno de rabia”.

Volviendo la atención a nuestra zona, del último cuarto del siglo XVI tenemos noticias de medidas que se tomaron para eliminar animales dañinos de nuestros bosques. Las ordenanzas más antiguas concernientes a la zona de Aralar datan de 1578, por medio de las cuales “regularon la limpieza de la sierra de lobos y osos”⁷⁰.

Tres décadas antes, un documento notarial de Elgoibar alude al peligro de los puercos del bosque a causa de la presencia de osos y lobos⁷¹. Juan de Sarasua, vecino de Markina, había hecho entrega de 27 puercos a Juan de Ibarra Bidania para que los cuidara en el aprovechamiento del pasto de bellota en Aldaba, en las cercanías de Tolosa, hasta el día de San Andrés, pagándole dos reales y medio por cada puerco. Una de las condiciones de tal empeño especifica que “si se perdieren y no mostrasen señal de la tal pérdida, si osos o lobos los comieren,

[70] AYERBE, R., “La Unión o Mancomunidad de Aralar: Un caso modélico de montes comunales intervenidos por el Servicio Forestal de la Diputación de Gipuzkoa”, *Boletín R.S.B.A.P.*, Donostia, LXI 1 2005, p. 38.

[71] AHPO-GPAH, 1,1178, f. 37, año 1546.

dando señal dello, lo pagarán, pero si no mostraren tales señales, Ibarra y Marigorta [el fiador de la operación] sean obligados a pagar...”.

En septiembre de 1528, dos décadas antes del caso anteriormente citado, se da un contrato suscrito en la Plaza de Aragoitia, Aia, que menciona la habitual presencia de lobos y osos⁷². Joan de Catarain y cuatro vecinos más contratan a Joan de Yztiola, vecino de Bidania, para que se encargue de cuidar y apacentar 15 puercos a partir del 20 de septiembre hasta el 30 de noviembre, día de San Andrés. El porquero pone una condición: “Si algún puerco fuese comido por osos o lobos en el pasto, o incluso se hallasen enfermos, no se hace cargo de ello a Iztiola”.

Con estos detalles, no cabe duda de que la presencia habitual de lobos y osos en los bosques de la Península y, en particular, según iremos viendo, en nuestra propia tierra, donde los daños provocados por tales fieras provocan miedo y se detallan en muchos documentos.

III.2 El miedo a los animales feroces

En la villa de Eibar, el 23 de enero de 1582, Pero Ruiz de Azpiri, vecino de dicha localidad, en nombre propio y de otros vecinos de Soraluze y otras poblaciones de la Provincia, y algunas de Bizkaia, como Elorrio, habían confiado a Domingo de Otamendi vecino de Abalcisqueta, el cuidado “de empastar y engordar todos los puercos que llevasen al pasto y grano de haya y bellota de los montes de Lizariza y de Enirio”. Se trataba de “190 cabezas de puercos mayores y menores”, cuyo cuidado no estaba exento de peligros. De hecho, así lo demuestra el detalle que señala el pago de dos ducados “por otro cochino que mataron los lobos”⁷³.

Dado que la presencia de estas temidas fieras era constante, no debe sorprender que estas se cebaran en las abundantes pjaras que poblaban los bosques, sobre todo en otoño, época de la grana o bellota. Así vemos que, el seis de septiembre de 1602, Pero García de Garitano y sus hermanos, vecinos de Antzuola, se comprometen a “enviar puercos a engordar en bellota y castaña en la dehesa y monte de Legorreta, entregándolos a Asencio de Goicoa, vecino de dicha localidad”. Se pre-

[72] AHPO-GPAH, 2,1219, f. 109.

[73] AGG-GAO, CO EDI 463-3

tende enviar nada menos que 1.000 cabezas, pero previamente quieren asegurarse de que había suficiente bellota, y dos bergareses se desplazan a Aldaba para comprobarlo, tras lo que deciden enviar solo 800 puercos, que serán entregados en la plaza de Legorreta. Se pagarían ocho reales y medio por puerco, y permanecerían en dichos bosques hasta San Antón [17 de enero], esto es, durante cuatro meses, fecha en la que serán entregados en la plaza de Bergara. Una de las condiciones del contrato dice: “si alguno de los puercos muriere por enfermedad o matado por los lobos o si faltara alguno de los puercos, haya de pagar lo que así valieren”⁷⁴.

Las Ordenanzas de Eskoriatza del año 1581 exigen “Que ninguno sea osado en hollar la tierra de esta jurisdicción con perros ni otra forma a cazar liebres, perdices ni puercos ni osos so pena que les sean tomados los perros y galgos y caza, y se pueda seguir a la caza guardando trigales y cercados, no se pueda utilizar lazos ni trampas”. ¿Se temían más, remedando lo narrado en el Coloquio de perros, las fechorías y abusos de los vecinos cazadores que los desmanes de las fieras?⁷⁵. Los pastores de la citada narración cervantina, al matar la oveja para comérsela, la dejaban marcada como si la hubieran matado los lobos. En el ámbito vasco, para evitar engaños, los dueños de los cerdos consignados a los porqueros exigían señales claras de los animales que habían sido atacados y dañados por lobos.

III.3 Cuando el peligro provenía de los perros

Osos y lobos eran temidos por los porqueros y los dueños de las pías, pero resulta sorprendente que el perro, considerado animal domesticado, llegara a ser protagonista de fechorías sangrientas contra los puercos. A finales del siglo XVI se ofrece una carta de pago otorgada por el legazpiarra Joan de Mendaras a favor de sus convecinos Domenja de Laquidiola, Juan de Çavaleta y Madalena de Çavaleta por valor de treinta reales que le habían pagado. La razón de este desembolso provenía de que se había notificado ante el Corregidor una querrela, a propósito de que ciertos perros habían matado un puerco cuando andaba paciendo, en el mes de agosto último, y por el que les pedía seis ducados. Tras el pago de los treinta reales, quedan

[74] AHPO-GPAH, 1,161, f. 125.

[75] AGG-GAO, CIL, 138.

liberados de la demanda presentada⁷⁶. A mediados del siglo XVIII, Juan Antonio de Zeberio se querrela contra Ignacio de Aizpuru, ambos vecinos de Alkiza, sobre muerte ocasionada a un cerdo por un perro⁷⁷.

Bergara se muestra como escenario de varios ataques de puercos por perros. El año 1586 Pero Miguélez de Eduegui, vecino de esta localidad, se obligó a pagar tres ducados porque sus perros mataron un puerco⁷⁸. Un año antes, un documento del archivo municipal da noticias de los autos de Miguel Ibáñez de Elorregui, como tutor y testamento de Juanico y Chariaco de Amusquibar, herederos e hijos de Juan de Amusquibar, y de Catalina Joaniz de Elorregui. Dichos autos acusan a Pedro Miguélez de Eduegui de la muerte de una cerda y un cerdo en la casería de Amusquibar, matanza atribuida a los perros del mencionado Pedro⁷⁹. Del mismo archivo procede una “Querrela por muerte y maltrato de lechones por perros bravos”, un dato más que muestra el peligro que presentaban los “perros bravos” utilizados contra las alimañas, pero que a su vez podían actuar en perjuicio de los puercos⁸⁰.

III.4 El caso de Oñati en torno a la defensa de los puercos

Oñati es la población guipuzcoana más extensa, y alberga grandes bosques propicios para el pastoreo. En los primeros siglos de la Edad Moderna su población competía con las más importantes de Euskal Herria, razón por la que la crianza de puercos en su terreno, para la alimentación de sus habitantes, resultaba lógica y necesaria. Los hechos prueban esta hipótesis, y la documentación deja claro que las piaras que se alimentaban en las zonas del condado eran numerosas. Esta realidad se ve confirmada por un hecho constatable, al menos en el Valle del Deba: apenas se tienen noticias de que Oñati recurriera a los mercaderes de puercos de Iparralde para cubrir su necesidad de surtirse de carne. En este contexto, resulta asimismo comprensible que las autoridades municipales optaran por tomar urgentes y conti-

[76] AHPO-GPAH, 1,3993, f. 147v, año 1598.

[77] AGG-GAO, COCRI 226,5, año de 1741.

[78] AHPO-GPAH, 1,126, f. 569.

[79] Archivo Municipal de Bergara [en lo sucesivo BUA-AMB], C 204-15.

[80] BUA-AMB, Pleitos Criminales C/5-16, año 1620.

nuas medidas contra los animales dañinos que amenazaban la crianza de los puercos que pastaban en sus bosques.

Las Ordenanzas de 1762, en su capítulo titulado “De la caza de lobos”, muestran claramente esta realidad: “Consistiendo en mucha parte la manutención de el País del Ganado que tienen los Vecinos, cuyo pasto ordinario debe ser en los Montes dilatados, que esta Villa tiene en su Jurisdicción, y en los confines de esta Provincia, y la de Alava, que por su espesura, y extensión abundan los Lobos, Tigres, Osos, y otros animales nocivos, los quales hacen considerables estragos en el Ganado, con daño notable de los Vecinos, y por evitar en lo posible, atendiendo a la utilidad pública, ha sido Costumbre de tiempo inmemorial a esta parte de dar sesenta Reales a Qualquiera Persona que caze Lobo, Tigre, o Oso, dentro de los términos y confines de esta Villa, y por caza de Zorro, quatro Reales, para que así se fomente la afición de los Cazadores”⁸¹.

Rosa Ayerbe relata que, a finales de la Edad Media, llegaban a Oñati, quizá a través de la importante feria ganadera alavesa señalada, “cerdos que procedían de Castilla”, que pastarían en los bosques del condado, y menciona casos de animales enfermos o muertos/heridos por lobos y osos⁸².

En un amplio y detallado estudio recientemente elaborado por Burdinola se detectan topónimos que, desde la Edad Media, delatan la habitual presencia de osos y lobos en Urbía/Altzania: Así, se cita el “Lugar donde murió el oso”, o el “Cerro donde suelen estar los lobos”⁸³. Todavía hoy en día los lugareños de la comarca conservan la memoria de nombres tan sugerentes como “Artzazulalde”, cerca de “Uraundietta”, en las faldas del monte Aloña, zona donde hasta hace unas décadas se recogían las aguas que habían de surtir las casas de Oñati.

Sobre la vital importancia que la villa otorgaba al cuidado de los puercos que pastaban en lugares como Artia, en la frontera con Araba,

[81] *Ordenanzas dispuestas por la noble villa de Oñate*, San Sebastián, año 1762, Capítulo LX.

[82] AYERBE, R., “*Ordenanzas municipales de Oñate*, Estudio y transcripción. 1470-1477”, pp 91-228.

[83] *URBIA ETA ALTZANIAKO MORTUAK. Arkeologia, historia, mugarriak eta toponimia / Arkeolan / MONTES ALTOS DE URBIA Y ALTZANIA. Arqueología, historia, mojones y toponimia [Urbía/Altzania, Burdinola]* Koordinatzaileak/Coordinadores: A. Azpiazu / J.L. Ugarte]. Gertu 2022, CUADRO-MAPA, p. 98.

nos informan con detalle los acuerdos tomados por el Concejo desde mediados de siglo XVI⁸⁴.

Estimo conveniente, para mostrar la importancia de los acuerdos y su aplicación, dar una lista selecta donde se aprecian curiosísimos datos sobre las medidas tomadas por el concejo en torno a la lucha contra lobos y osos, y la aplicación y recompensa de quienes se implicaban en la tarea de seguir las pautas dictadas:

- 4 mayo 1560: vecinos de Araoz trajeron ocho lobitos de la peña de Araoz, que los habían tomado a un lobo, se les dé lo acostumbrado [f. 113].
- 30 mayo 1560: se habían tomado cuatro lobillos... piden recompensa. [f. 114v].
- 23 junio 1564: Juan de Aguirre truxo cinco lobitos que dijo había tomado en Andarto: 50 maravedís cada uno [f. 183].
- Ibidem: mandaron que se llame en la Iglesia que el viernes, sábado y domingo primeros los vezinos de esta villa salgan a la caça de hosos [sic] y lobos so pena de dozientos maravedís.
- 10 marzo 1565: que todos los vezinos salgan a cazar lobos so pena de cada dos reales, porque hacen mucho daño [f. 194v].
- 6 abril 1565: premios a los que cacen lobos que han venido de Vizcaya [f. 196v].
- 3 mayo 1567: Sancho de Urteaga traxo un oso de dos o tres meses [f. 231].
- 7 mayo 1572: se presentaron ante el alcalde Pascual de Elurtondo, de esta villa, y P^o de Çuaçubiscar, del Valle de Léniz, con çinco lobillos, y juraron haber dado a una muger parida otro en Léniz, los quales seis lobillos que juraron haber tomado en Gaistategui, que es en Léniz, y mandaron pagar 50 maravedís por cada lobito, y se les prometió lo acostumbrado [f. 331].
- 17 mayo 1572: que de todas las vecindades vayan a cazar osos a Hartía por quanto hazen mucho daño en los ganados, y se les pagará muy bien, y que nadie deje de ir [f. 332].

[84] OINUDA, Leg. 30, Decretos que van de 1553 hasta 1572.

En otro legajo se nos muestran nuevos datos de finales del siglo XVI sobre el tema, donde se aprecia que la Iglesia estaba implicada en el anuncio de las medidas a tomar en la lucha por eliminar las fieras, la obligación de participar por representantes de diversos barrios en las batidas de caza organizadas, y las promesas de cuantiosos premios para quien cazara alguno de los osos que dañaban el ganado⁸⁵.

- Año 1595: Caza de osos: se publique en la Iglesia que al que matare el oso o osos que diz que hazen mucho daño en el ganado que paze en la jurisdicción de esta villa se le pagará por cada oso 100 reales [f. 138].
- Año 1596: Se tenía noticia de que un oso muy grande había aparecido haciendo notable daño en ganados vacunos: si se le mata se pagarán 100 reales [f. 155].
- Año 1596, 14 de octubre [fecha que coincide con el inicio del engorde de los puercos, aprovechando la grana o caída de la bellota]: que se publique en la Iglesia si alguna persona o personas quieran guardar puercos en las sierra de Sasabel y Olça a la çevera que el conçejo tiene en dicha sierra. Si el puerco tuviera más de un año, que pague como si tuviera dos, y dos lechones hagan un puerco, a razón de 1½ reales y no más [f. 158].
- Año 1597: que las vecindades salgan a matar los osos que andan en Araoz y Artía, donde andan cuatro osos: los vecinos de Olabarrieta y Murguía por Biozorna y Ollanço, y los del cuerpo de la villa y otras vecindades por Arançau, so pena de 200 maravedís, [f. 171].
- Año 1597: 100 reales a quienes maten el oço [f. 173v].
- 5 mayo 1601: se premie con 100 reales “a quien mate el oso” [f. 287].
- 17 enero 1601, 100 reales a quien matare el oso [f. 310].

[85] *Ibidem*, Leg. 31, Decretos..

III.5 Recompensas por cazar animales dañinos en otras poblaciones

Se ha comprobado la importante documentación referente a Oñati, pero la costumbre de tomar medidas contra lobos y osos, y de dar recompensas a los cazadores que mostrasen fieras muertas que habían tomado, o lobillos vivos que presentaban ante las autoridades, funcionaba del mismo modo en otras localidades.

El día 29 de septiembre de 1573, fecha simbólica pues en ella se tomaban muchos acuerdos y se cerraban contratos, los vecinos de Zumarraga “Según costumbre inmemorial, juntados la parte más sana del pueblo y autoridades, el regidor Juan de Soraiz daría cuentas del año transcurso”⁸⁶. Entre dichos acuerdos, además de los “12 ducados otorgados al año al maesse escuela”, tienen especial relieve los datos relacionados con la defensa de las piaras de cerdos y la preocupación por la repoblación de los bosques, elemento fundamental para mantener la grana o bellota o, en este caso concreto, la castaña: “obligación de plantar 747 pies de castaños”. Se menciona, sobre el tema del alimento de los puercos, el “cargo al dicho regidor de doze ducados que valió en almoneda pública el fruto de la bellota de este año”, pero llama sobre todo la atención los “18 reales que en veces dio durante el año a los caçadores que han venido con lobos y lobillos... conforme al uso de esta universidad”. Sin duda, las distintas recompensas se repartían a medida que los cazadores se presentaban ante el regidor con las piezas muertas.

En este contexto, Nafarroa no era una excepción, sino todo lo contrario, sobre todo en la zona montañosa de la muga o frontera con Iparralde, con cuyas poblaciones se suscribían acuerdos para otorgar premios a quienes eliminaban fieras dañinas en las zonas que, en ocasiones, conformaban pastos de mutuo aprovechamiento, pastos denominados facerías. El Archivo Municipal de Bera nos muestra algunos ejemplos de las medidas adoptadas por las poblaciones del entorno para trabajar coordinadamente para que la caza de lobos y otros animales dañinos fuera eficaz.

El año 1751, un documento corrobora la importancia que el ganado de montaña tenía en la economía de la comunidad al señalar el

[86] AHPO-GPAH, 1,3989, f. 262.

peligro que sufrían sus rebaños y piaras. Entre los gastos extraordinario de dicho año queda manifiesto el interés en eliminar animales peligrosos de este modo: “la consistencia y ser de estas montañas estriba en la mayor parte en la subsistencia del ganado, y porque suele padecer grandes daños por la persecución y carnicería de lobos, zorros y tafugos” [tejones]. El escrito señala asimismo el compromiso adquirido por “la villa de Vera con todos los lugares de su circunferencia estipulando el que le hayan de pagar de todos ellos a cualquiera vecino suyo que matare lobo cuatro ducados de la bolsa, tres reales por los zorros y dos por los tafugos”⁸⁷.

Ese mismo año, en el rolde de gastos extraordinarios de la villa, se habla del “desconsuelo de los ganaderos, porque nada se da a quienes matan zorros y otros de rapiña, cuando antes se daban cuatro reales por zorro muerto, dos reales por piel de lobo y oso y sus crías, suplican se den dos reales por cada zorro muerto”⁸⁸.

A principios del siglo XIX (año 1807), quizá debido a que se había cesado de pagar recompensas a los cazadores, la amenaza de las fieras seguía latente, pues se nos informa “sobre los grandes daños producidos por lobos y zorros en los montes de la villa y su circunferencia, y los ganaderos de Vera tienen tratos con los de Urruña, Sara y otros pueblos para pagar los 100 pesos por la caza de lobos, a 25 pesos cada una de sus jurisdicciones, 5 reales por zorro, 1 real por crías de zorro”⁸⁹.

[87] Archivo Municipal de Bera [en lo sucesivo AMB], Leg. 44 n.º 44.

[88] AMB, Leg. 45 n.º 3.

[89] AMB, Leg. 89, n.º 7.

IV. LAS MARCAS DE RECONOCIMIENTO APLICADAS A LOS PUERCOS

La multitud de puercos que poblaban los bosques vascos exigía un control para su reconocimiento por parte de sus dueños. Alguna señal o marca debía permitir su identificación, y su pertenencia, por lo menos, a la población de la que procedía.

Marcar el ganado constituyó una necesidad y una práctica habitual, aunque los sistemas para reconocer a quién pertenecían variaban. En la parzonería de la sierra de Alzania-Urbia era obligatorio el marcado de los puercos que permitiese reconocer a qué municipio debían volver⁹⁰.

Incluso una vez marcados, identificados, los animales podían ser víctimas de robos, que a veces alcanzaban cifras considerables, como ocurrió en un pleito ya citado del año 1542, según leemos que “Domingo de Macazaga, vecino de Durango, me querello criminalmente de Martín de Arça y Domingo de Auzmendi vecinos de Lazcano en Guipúzcoa porque ambos, con poco amor de Dios, me han tomado y llevado veinte puercos poco más o menos del valle entre Vergara y Villafranca, especialmente del término de Ormaiztegui e Gabiria e Oyarzun e de otras partes, y dichos cerdos eran de los dueños que me los entregaron en Asiola, que es entre la villa de Durango y la iglesia parroquial de Abadiño para que los llevase a los montes de Bedayo, que son del señor de Boroxtegui, en la provincia de Guipúzcoa, para guardarlos, llevándolos para la grana e la bellota, y algunos de los dichos puercos los dejé a personas particulares para que me los engordaran e me acudiesen con ellos, pagándoles un salario, y los adversos me los han llevado y ultrajado, en los meses de setiembre, octubre y noviembre de este año en que estamos, cayendo en grandes penas, y se les condene con tres ducados por cada uno de los puercos”.

[90] *Urbía /Alzania*, Burdinola, op. cit., CUADRO-MAPA, p. 98.

Los sucesos habían acaecido un par de años antes “En el rebal de la Cruz de la villa de Durango a 30 de Noviembre de 1540, ante el noble señor Martín de Otorola, teniente de Corregidor en la merindad de Durango, Domingo de Macazaga, dijo que puede haber tres meses que llevó a los términos de Berástegui mucho número de puercos de los cuales se le perdieron y desmandaron más de veinte puercos”⁹¹.

¿Cómo se podía reconocer a qué dueño pertenecían los animales robados? Las señales se imponían para acreditar el dominio sobre los mismos, aunque, a veces, estas señales no presentaban garantías, pues un testigo “dice reconocer a sus puercos porque los ata la pata con una cinta”, que el ladrón podía eliminar sin problemas; otro manifestaba que les imponía “un cordel de cáñamo”, con idéntica carencia de seguridad; finalmente, un tercero asegura, sin especificar en qué consistían, que “su puerca y puercos tenían sus señales”.

La experiencia mostraría que era necesario marcar los puercos con señales claramente reconocibles, y tenemos constancia de la aplicación de estas medidas en la zona del Gorbea, en la que las comunidades de Zigoitia y Zeanuri, al menos desde mediados del siglo XVIII, señalaban oportunamente a los animales que pacían en dicha sierra según pertenecieran a uno u otro municipio⁹².

Uno de los datos que ofrecen estos archivos cita la presencia de un concejal o procurador, en este caso de Zigoitia, Nicolas de Sarralde, quien hace entrega a los representantes de los porqueros diversos elementos del concejo, entre los que, significativamente, figuran seis cepos para cazar lobos, y una marca con la que correspondía aplicar las señales convenidas a los cerdos. Se trata, por tanto, de la pieza para marcarles la letra oportuna en la pata y distinguirlos de los cerdos de Zeanuri que parzoneaban por la zona limítrofe del monte Azero, topónimo derivado de facería, cuyo dato más antiguo es del año 1563 con la denominación de “sel de Acero”⁹³.

En la Junta celebrada el 24 de octubre de 1772 se cita una escritura suscrita en 1760 en la que se estableció un acuerdo para el ganado de cerda y el aprovechamiento de la cebera⁹⁴. En este Libro se indica que

[91] ARChV, Sala Vizcaya 1726-1. ARChV.

[92] Volveremos sobre este tema en el capítulo VIII.2.

[93] Archivo Municipal de Zigoitia, (AMZ) Junta del 11 de enero del año 1764, C-1. Libro de Actas de 1760 a 1774. f. 90.

en el aprovechamiento de la cebera del año 1767 fueron 1200 las cabezas de ganado de Zigoitia y 1000 las de Zeanuri, y se notifica que el ganado fue marcado con las letras correspondientes. Se indica tam-



Cerda y cochinos

bién que, en el recuento del número de cerdos, cada tres crías o lechoncitos contaban como una cabeza, lo que suponía un considerable aumento del número indicado de cerdos que pacían en dichos bosques. A esto se añade que la Hermandad contaba con 359 pagadores de los derechos por el pasto.

El año de 1767, en su Junta del 5 de septiembre, se define que los puercos de Zigoitia se marquen con la letra A, mientras que los de Zeanuri deben lucir la letra C. Pero es en la Junta del 12 de octubre de 1777 cuando se nos suministran datos más concretos sobre dichas marcas⁹⁵. Los de la Anteiglesia de Zeanuri marcarán la pierna izquier-

[94] *Ibidem*, ff. 285r. y 285v.

[95] AMZ, Libro de Actas de 1775 a 1789, ff. 61r y 61v. En este documento se aprecia que la ganadería cerduna de Zigoitia había aumentado, quizá, como se indica, por el “acopio de aya” [haya] o la buena cosecha, pues queda señalado que la Hermandad de Zigoitia permitía aprovechar la cebera con la presencia de hasta “1.700 cerdos mayores”, de los que se aclara que tres puercos pequeños cuentan

da con una C, mientras que los de Zigoitia aplicarán la letra A “en el brazo y pala derecha”, cada cual en una pata del animal, lo que se corrobora con la expresión “según costumbre”, indicativa de que no se trataba de una novedad, sino que marcar los puercos para su reconocimiento provenía de antiguo.

Del diferente número de puercos que se introducen en la nómina de distintos años, el análisis de la situación y riqueza del fruto de los hayedos quizá intervenga en los permisos para entrar en la grana o cebera. Así cabe entenderse una expresión que se aprecia en las Actas del año 1767 que dice: “como en todos los montes aiedales de esta Hermandad constituyentes había generalmente muchas porciones de zevera de aia para la manutención de el ganado cerdudo y era conveniente hazer acopiamiento con la república de Zeánuri por confinar unas con otras según hasta haora se abía observado, y enterados dichos señores resolvieron... el reconocimiento de las ceveras de Ondategui, Gopogui y Echavarri”, examen positivo que permite aumentar el número de puercos en el pasto del Gorbea. En el mismo documento, como si fuera un mantra, se repite la entrega del señor Procurador de seis cepos, tres pares de grillos, y una herramienta para marcar los cerdos⁹⁶.

Los sugerentes datos que ofrecen estos documentos de Zeanuri y Zigoitia parecen indicar que, en otras comunidades, los métodos del marcado de los puercos seguirían un procedimiento semejante.

como uno mayor, dato que sugiere una cifra bastante mayor.

[96] AMZ, C-1. Libro de Actas de 1760 a 1774.

V. LA REIVINDICACIÓN DEL CERDO

V.1 Una mirada diferente

La bibliografía sobre los puercos ha sido, como se ha comentado, escasa. ¿Quién estaría interesado en un animal tan vilipendiado? Este desprecio y desinterés viene provocado, como ocurre con tantos otros aspectos de nuestra historia, por la carencia de investigadores y la falta de atención para con la rica documentación existente.

El cambio de rumbo sobre este tema nos conduce a los libros escritos sobre el tema, los estudios sobre el comportamiento y actitudes de los puercos, lo que ofrece un punto de inflexión que nos obliga a cambiar de actitud y mentalidad en torno a una realidad marcada históricamente por un desprecio basado en prejuicios tradicionales carentes de un análisis sereno sobre el tema.

Tenemos una imagen del puerco como la de un animal sucio. ¿Y qué animal no lo es? ¿Han sido los propios humanos un dechado de limpieza a lo largo de la historia? ¿No se alimentan de basura las gallinas y las cabras, sin haber sido por ello acreedoras de desprecio? ¿No seremos los humanos los culpables de haber arrojado a los despreciados cerdos, tras sacarlos de su hábitat natural, a cochiqueras infectas? ¿No buscarán los cerdos los lodazales por la exclusiva razón de que, careciendo de agua, sobre todo en verano, buscan el contacto del barro como refresco para una piel que carece de glándulas sudoríparas?

Una excepción en este pobre panorama bibliográfico proviene de un libro publicado en catalán el año 1617 y traducido al castellano en 1772⁹⁷. De su amena lectura queda la impresión de que el fraile que lo escribió era un experto en cuestiones referentes al cerdo, de cuyos secretos escribe que “Son los puercos los más golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que más daño hacen”, a lo que añade,

[97] FRAY MIGUEL DE AGUSTÍN, Prior del Temple, *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo, y pastoril*.

en claro contraste, que “su carne, ora de leche, ora salada, es boníssima, y en casas de campo es el sustento ordinario”.

Muchas de sus frases no necesitan explicación, pues resultan claras y aleccionadoras: “La paja fresca, y a menudo mudada, los engorda: Quanto à la comida, es necesario tener diligencia, que el vaso, ò lugar donde comen, esté continuamente limpio, y conviene, según la diversidad del tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas, frutas, ò algunas legumbres, y en defecto de esso, ordio (cebada) destemplado con salvado de trigo, yervos, y nabos, para darles à comer, y que su comida no sea fría, ni demasiado clara, por temor del fluxo del cuerpo, y la cama de su establo sea cada mes renovada de paja ù de arena para retener la orina, que aunque estos animales sean sucios, y lodosos, no por esso dexan de apetecer el cubierto limpio. El puerco que querreis engordar, debe estàr en lugar cubierto, y separado, y no debe salir dèl... darle bien de comer, hasta que aya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos... los restantes, assi machos o hembras, castrareis despues de un año, ù de seis meses lo menos, y lo mas cierto serà, quando empiecen à calentarse”⁹⁸.

Su experiencia en la crianza del cerdo, o sus dotes de observación, derivan hacia sabios consejos, tanto sobre el cuidado de su crianza como la limpieza y seguridad de las crías. Leemos que “No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho à diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos a a passear, guardareis de todos ellos los mas gordos, gruesos, quadrados, bien hechos, de color negro, ó blanco”, y también advierte de que “este animal teme mucho el frío: tendreis advertencia, que los barracos no esten en compañía de las puercas preñadas, porque las muerden, y las hazen abortar: este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en esta necessidad se han algunas vezes comido sus propios hijos, y otros; y assi, conviene tener grandissimo cuidado, que nunca el vaso en que comen este vazio”⁹⁹.

Son asimismo apreciables los consejos que da sobre el cuidado de las piezas del puerco tras la matanza: “Queda ahora, como se debe

[98] *Ibidem*, p. 348.

[99] *Ibidem*, p. 349.

salar el puerco: Principalmente el puerco no debe beber en todo el día antes que lo querreis matar, porque la carne sea mas seca, porque beviendo, la saladura recibiria mas humedad. Quando avreis muerto el puerco, como esta dicho, quando mas descarnados los huessos, tanto mejor se salara, y estara menos sujeto a corrupcion; despues de hechos los pedazos, los pondreis en la saladera, haziendoles cama de sal gruessa molida, y ireis cubriendo los pedazos de sal, poniendolos el uno encima del otro, y quando la saladera serà casi llena, la hinchireis de sal”¹⁰⁰.

En referencia a la escasa publicación de textos de otras épocas, una grata sorpresa nos la proporciona una publicación del año 1782 de un escritor xuberotarra recientemente recuperada. En el capítulo “Urde-taz”, (sobre el puerco o cerdo) nos encontramos con expresiones poco habituales, de las que selecciono, en versión castellana, las siguientes: “El cerdo es apreciado en todas partes. Come de todo. Está feliz en el bosque, porque allí tiene más alimento. Del cerdo lo comemos todo, desde su morro hasta sus garras. Le encanta la suciedad fuera, pero la odia en casa. Se le saca mucho provecho, pues la cerda pare muchas crías, mientras que las ovejas paren solo una. A la cerda le bastan cinco o seis lechones, pues de tener más podrían pasar hambre. Dormir y comer mucho son los oficios del cerdo. Del jabalí y de la cerda se genera la mejor casta de puercos, pues sus crías son más sanas. No pierden el instinto de vivir libres, y no engordan como los cerdos mansos o caseros, pero proporcionan una carne indudablemente mejor”¹⁰¹.

Ciertamente, estas expresiones chocan con los habituales desprecios, muchos de ellos injustificados, asignados a los puercos, desprecios hipócritas que contrastan con el enorme aprecio de las piezas obtenidas tras la matanza. Las apreciaciones de Eguiateguy dan pié a un cambio radical que contrasta con las equivocadas consideraciones sobre este tema.

Por su parte, M. Pastoureau rescata un texto medieval que preciniza: “El cerdo es un animal dócil que obedece a su amo y lo protege de las bestias del bosque. Con el morro rechaza valientemente a animales más fuertes que él”¹⁰². Ante este novedoso tono de Pastoureau, sobre

[100] *Ibidem*, p. 351.

[101] Juseff Eguiateguy, *Aberatztarzun gussién guiles bakhoitza*, Ed. Manuel Padilla-Moyano, EGAN Literatura Aldizkaria, año 2022, pp. 89-93.
[Koro Seguro, *Egan aldizkariko zuzendariari eskerrak*].

todo manifestado en el sorprendente título de su libro, ha sido significativamente reveladora y rompedora la obra de M. Whyman, quien hace lo que se podría denominar un estudio que me atrevo a denominar como “psicológico” del comportamiento de los puercos¹⁰³.

Sobre las cualidades físicas e higiénicas del puerco, Whyman no vacila en asegurar que “contrariamente a lo que la gente cree, los cerdos son animales higiénicos. Se montan un retrete lo más alejado posible de su zona de descanso”, observación que he oído comentar a más de un testigo de nuestro entorno, quienes aseguran que apartan la paja estropeada por el uso que les sirve de cama, reclamando una nueva capa limpia. Al hablar de su físico, dice que dispone de una “constitución maciza: una sólida masa de músculo, grasa y obstinación”, por lo que “Su naturaleza les impele a hozar por la tierra, rebuscando raíces y premios enterrados”¹⁰⁴.

A este respecto, se cree que el hocico del cerdo es dos mil veces más sensible que la nariz humana, con una estructura muy muscular. Es un disco para hozar, pues parece estar hecho de goma pura, y el cerdo con este hocico puede convertirse en una poderosa excavadora a cuatro patas¹⁰⁵.

El autor afirma que “Winston Churchill comentó una vez que si miras a los ojos a un cerdo encontrarás que él a su vez te mira como a un igual”, y también que “Los cerdos no solamente son inteligentes, sino extraordinariamente sociables. Entre ellos se tratan a empujones, pero por las noches se arropan mutuamente, adoptando una especie de postura íntima, protectora, hocico contra nalga”¹⁰⁶.

Whyman cita a Bristol Mendl, quien “asegura que hay restos fósiles de asentamientos humanos que datan de 10.000 años atrás, lo que indica que el jabalí estaba en vías de ser domesticado”, y que “su mundo gira en torno a tres elementos: comida, agua y protección”¹⁰⁷.

[102] *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, op. cit, p. 9, [de *Liber de naturis rerum*, Compilación enciclopédica latina desde el siglo XII].

[103] *El ingenio de los cerdos*, Ariel 2020.

[104] *Ibidem*, pp. 16-19.

[105] *Ibidem*, p. 87.

[106] *Ibidem*, pp. 22-23.

[107] *Ibidem*, p. 28.

Sobre su inteligencia, y en una nueva cita de Mendl, este aprecia una indudable capacidad de aprendizaje, como cuando “colocados en un laberinto, uno de los cerdos encontró el camino de salida... y otro se dio cuenta de ello y lo siguió, de modo que cuando el otro iba a por la comida, al cabo del laberinto, el otro le seguía para dar asimismo con la comida. Es una cuestión de saber, de asociaciones de ideas, destinadas a encontrar la comida. Escogen sus actos por asociación”. Añade que una tal Wendi, amante de los porcinos y amiga del autor, “asegura que los cerdos son muy sagaces, aunque existe una gran diferencia entre los cerdos listos de los obtusos, como ocurre entre las personas”¹⁰⁸. A este respecto diferencial, la citada Wendi reivindica que “los cerdos no son simples pedazos de carne que se pueden meter en una pocilga, criarlos y comérselos”. Un cerdo, asegura esta investigadora, “es un animal sintiente, sensible y muy afectuoso”. Estos animales poseen una considerable inteligencia, como lo supo Wendi cuando, para una filmación, intentó enseñar a tres cerdos a obedecer ciertas órdenes: uno de ellos se quedaba sentado esperando a que le dijera lo que tenía que hacer, mientras que los otros dos no le hacían ningún caso¹⁰⁹. Una reflexión perfectamente aplicable al colectivo humano.

Al igual que Wendi, asegura el autor que “he acabado por ver a los cerdos como individuos con personalidad propia: pueden ser descarados, beligerantes, juguetones o independientes, pero ¿vagos? ¿Cómo llamarlos así si son capaces de pasarse un día entero cavando solo para encontrar algo sabroso bajo tierra?”¹¹⁰.

Whyman especula incluso sobre los sentimientos que la muerte o la soledad pueda generar en los puercos. Relata que cuando murió Holly [uno de los cerdos de Wendy] su compañera Poddy estaba desolada, estaba con ella, y hasta los perros se acercaron y dieron cuenta de que allí ya no había nada, y añade que “cuando me la llevé, Poddy literalmente lloró”, pues no hacía más que gimotear y no quería salir. Salió al jardín, pero volvió dentro a gimotear. Cuando se acostumbró a estar con los otros cerdos, se integró con ellos. Pero, en su opinión, nunca tuvo, después, un amigo de verdad¹¹¹.

[108] *Ibidem*, p. 42.

[109] *Ibidem*, p. 44.

[110] *Ibidem*, p. 53.

[111] *Ibidem*, p. 55.

Sobre la sociabilidad y convivencia entre los cerdos, afirma el autor que valoran mucho estar en compañía de sus semejantes. Actúan en mutua ayuda: uno de sus puercos tenía el olfato más fino, e indicaba el punto a excavar. El otro, con más fuerza bruta, hacía el trabajo en busca de tesoros ocultos¹¹².

El ambiente natural del cerdo, y donde se siente feliz, es en el bosque: en verano se está fresquito, el suelo dispone de todo, y se respira un aire de tranquilidad. Cuando acaba la grana y sienten hambre, vuelven a casa, donde encontrarán comida segura: “tu hogar está donde comes”, parece que sienten. Las manzanas son también muy apetecibles para los puercos. Uno de los cerdos del autor cayó al suelo y olía a sidra: había devorado muchas manzanas ya pasadas y estaba alcoholizado, lo que lo volvió no solo en borracho, sino también en más agresivo¹¹³. De nuevo, manifiestas semejanzas de comportamiento entre puercos y humanos.

Whyman insiste en la defensa del sentido de la higiene del cerdo. Cuando duermen, les gusta hacerlo sobre paja en un espacio seco, lejos de las corrientes de aire. Nos han hecho creer que son sucios y anti-higiénicos, pero nada más lejos de la realidad. En relación a su “cama” de



[112] *Ibidem*, pp. 64-65.

[113] *Ibidem*, pp. 99-102.

paja, cuando a la semana está triturada, la aleja de su área de descanso, de su hábitat: había que proveerlos de repuestos frescos, paja nueva. Quizá sea su amor por el barro el causante de considerarlos sucios. Pero el barro solo les gusta en verano, cuando hace calor, y resulta una necesidad. Los cerdos aprovechan el agua del barro y se impregnan en él porque la humedad se evapora poco a poco, y eso les ayuda a mantenerse frescos, además de que el barro actúa de control contra los piojos y otros parásitos. Además, se embadurnan a conciencia: “primero el morro, después toda la cara para no quemarse al sol, por falta de pelo que las proteja, restriegan el trasero y la cola de barro, y se lo meten entre las nalgas, porque a falta de pelo el sol se puede colar, se untan las tetillas, y al final se remojan. Solo un animal recolector, capaz de pasarse 18 horas escarbando y hozando alegremente, ha acabado por aceptar que ello constituye una parte indisoluble de su vida, por sus propiedades beneficiosas”¹¹⁴.

La reivindicación de las capacidades y del aprovechamiento del puerco corren también a cargo de los Bennisar, quienes en la recopilación de textos de viajeros francófonos por la Península seleccionan reveladoras experiencias al respecto. Así lo expresa, por ejemplo, la anécdota recogida por Guillaume Manier y Jean Bonnezeze, cuyo criado guardaba un nabo en su bolsa, lo olió un cerdo de la posada donde dormían, tras lo que atacó la bolsa donde lo guardaba, originando un notable revuelo¹¹⁵. Pero tampoco cabe ocultar reflexiones de esa misma época en la que Jean-François Bourgoing, cuando a finales del siglo XVIII pasó por Albacete, indica que allí se crían estos “animales inmundos” proscritos por la ley de Moisés, que la poesía, apunta, no se atreve a nombrarlos sino a base de perífrasis o circunloquios¹¹⁶.

Jean-Baptiste Labat (1705, p. 407) alaba el instinto de los puercos a su paso por Andalucía, donde los cerdos salvajes “se acercan a los árboles cuando el fruto está maduro, y los vientos los hacen caer”, además de alabar el buen sabor de carne de dichos animales¹¹⁷, mientras George Sand [1838-1839] elogia la variedad de productos elaborados con los cerdos: morcillas, tocino, jamón, y salado. Las morcillas

[114] *Ibidem*, pp. 107-114.

[115] *Le voyage en Espagne, Anthologie des voyageurs français et francophones du XVI au XIX siècle*, Ed. Robert Laffont, Paris 1998, pp. 42-43.

[116] *Ibidem*, p. 286.

[117] *Ibidem*, p. 407.

vienen sazonadas, comenta, con diversos ingredientes, como ajo y pimienta¹¹⁸.

Charles Davillier [1862-1873], cuando habla sobre la cocina española, corrige lo de que se trataba de una tierra de hambre, cuando matiza que lo es de la sobriedad, y recurre al célebre gastrónomo Reynière, quien denomina al cerdo “Animal Encyclopédique”. La invitación entre amigos, comenta Davillier, es participar en el *puchero*, u “olla podrida”, como si fuera el plato nacional, con nuevas referencias a trozos de jamón, y alaba los jamones procedentes de Extremadura, muy estimados, y que Madame D’Aulnoy estimaba más que los de Bayona¹¹⁹. Charles Dembowski [en su viaje de los años 1838-1840] relata que un vapor en el que viajó de Barcelona a Palma de Mallorca volvió a los dos días sin apenas viajeros, “pero a cambio, con un número enorme de puercos, dado que el puerco mallorquín goza de una gran reputación en Cataluña”, a lo que añade que esta exportación masiva llegó a prohibirse “de miedo de que el único alimento de carne con el que se alimentaban sus habitantes faltara”¹²⁰.

V.2 La importancia de la presencia de los puercos en la vida humana

En el contexto del general desprecio de los puercos, resulta sorprendente la imagen que produjo el asombro de Madame d’Aulnoy cuando, el año de 1679, pasando por Bayona rumbo al sur, vio cómo “algunas de las que vinieron a verme llevaban consigo un lechoncito como nosotras llevamos nuestros perrillos falderos”¹²¹. La misma señora, al viajar por Andalucía, comenta que le “sirvieron allí también un jamón que venía de la frontera de Portugal, y que era mejor que los de Hontán, que tanto alaban en Bayona”¹²². Los puercos tenían, aparte de su carácter decorativo entre ilustres señoras bayonesas, otras funciones que los hacían reconocer como parte importante en la vida humana de un mundo cambiante.

[118] *Ibidem*, p. 615.

[119] *Ibidem*, pp.724-725.

[120] *Ibidem*, p. 621.

[121] *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, op. cit. T. III, p. 11. Por cierto, estas señoras no serían vulgares aldeanas, sino que pertenecerían a la sociedad más ilustre de la ciudad.

[122] *Ibidem* p. 160

Mercadal recurre a textos de tantos otros viajeros que alaban la importancia que tenía el puerco en la cocina peninsular. El Señor de la Melonnière (que viajó entre 1720 y 1726) cuenta la hilarante historia de dos frailes que en la población de Alhambra “entraron bruscamente en nuestro cuarto y, sin gastar el menor cumplido, estos hambrientos se apoderaron del pan, de un grueso salchichón y de la botella, y se pusieron a comer con gran apetito, repitiendo a menudo ¡Dios y San Francisco os lo devuelvan en la paraíso!”¹²³.

G. Duby señala que en la Alta Edad Media, los productos del bosque y de los pastos eran explotados por varias comunidades limítrofes, y era la comunidad la que asignaba a cada familia cuántas cabezas de ganado podían pastar en esos terrenos, a cambio de pagar al señor algo en moneda o un cerdo, y añade que “Los textos nos indican que los hogares campesinos criaban, sobre todo, cerdos; el bosque bastaba para alimentarlos. En el pueblo de Essex descrito por el *Domesday Book* [censo de recogida de datos a principios del segundo milenio] el dominio señorial tenía cuarenta cerdos, y las tenencias pendientes dos mil doscientos”. Afirma asimismo que, en esa época, la ganadería no era solo un complemento, sino el recurso alimenticio principal en Inglaterra, donde “existían establecimientos aislados en el engorde de cerdos”, y se distinguía a los campesinos de los porqueros¹²⁴.

Los cerdos eran uno de los animales más abundantes y apreciados de los monasterios. Por ejemplo, el monasterio de San Zoilo, en Carrión de los condes, contaba con 400 vacas, 5.000 ovejas y 200 puercos, mientras que el de Santa María de Parraces disponía de 6.000 ovejas, 1.500 vacas y 800 puercos¹²⁵.

A. Riera Melis asegura que, en la Edad Media, la población se sentía frustrada por la falta de carne, cuya carencia “era compensada parcialmente con tocino salado”¹²⁶. El cerdo salado constituía la base de la carne consumida durante el invierno¹²⁷.

[123] *Ibidem*, T. IV- p. 697.

[124] *Economía rural y vida campesina en el occidente medieval*, Ed. Península, 1973, pp. 190-191.

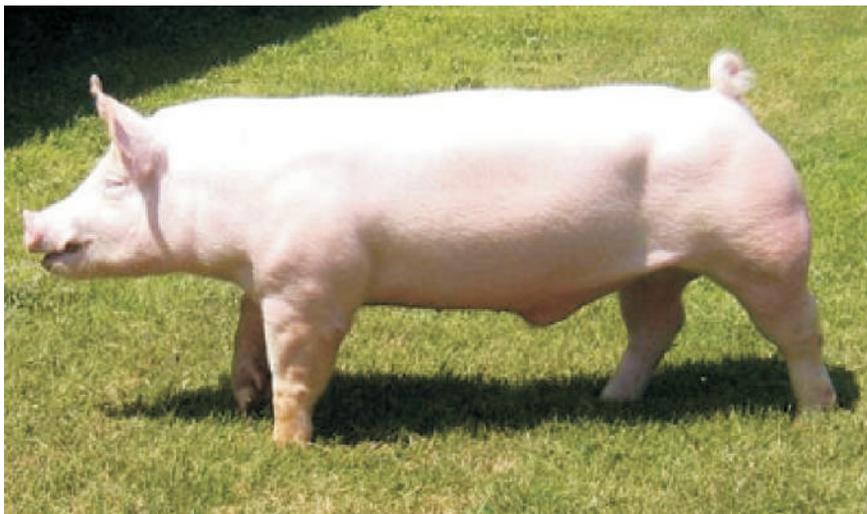
[125] CARANDE, R., *Carlos V y sus banqueros. La hacienda de Castilla*, Ed. Junta de Castilla y León, Barcelona 1987, p. 290.

[126] “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie”. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, *La vida cotidiana en la Edad Media*, VIII semana de Estudios Medievales, Instituto de Estudios Riojanos, 1998, p. 33.

[127] *Ibidem*, p. 39.

J. Caro Baroja asegura que en el reparto de seles en los terrenos montaraces, cada tipo de ganado tenía asignado su parte, y uno de cuyos pastos estaba destinado al de cerda¹²⁸. J. I. Lasa explica en referencia a Gipuzkoa que el fruto de la bellota era muy estimado para el engorde de cerdos en nuestra Provincia, en la que abundaban robledales y hayales, y el arrendador negociaba con los propietarios de cerdos de otros ayuntamientos, estableciendo convenios con estos mediante escrituras notariales. En la escritura del pasto de los puercos otorgada el 4 de diciembre de 1574 ante el escribano de Beizama Jorge Fernández de Olazábal entre Domingo de Celaya, del concejo de Zaldivia, arrendador de los pastos de bellota de los Montes de Enirio, y los propietarios de cerdos de Beizama, “comprendía el padrón o lista 325 cabezas o cochinos que hacen 260 puercos”¹²⁹.

J. Thamalas Labandibar recuerda que, hace casi un siglo, “A Urbía y a Oltza suelen subir en verano los pastores con sus familias; la estancia en las cumbres se prolonga desde Mayo hasta mediados de Octubre; el rebaño de cada pastor se compone de un promedio de de ciento ochenta cabezas de ganado lanar, más algunas bestias de carga y una



Puerco de raza Yorkshire

[128] *Los vascos*, Ed. Istmo, año 1971, p. 158.

[129] *Tejiendo historia*, Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones, Donostia 1977 p. 311.

piara de cerdos que suelen ser cebados con los residuos de la fabricación del queso”¹³⁰.

J. R. Arrazola indica que en la visita que realizaron las autoridades a la venta de Arantzazu, conocida como Goikobenta, el año 1604, “halláronseles los puercos en casa”¹³¹, y que en el arrendamiento por seis años de la misma el año 1676, Martín de Madina y Joseph de Ascarraga pagaron por renta anual 112 ducados de vellón, 14 fanegas de trigo de Alava, un pellejo de 32 azumbres, 30 libras de queso y dos lechones de entreaño¹³². J. M. de Barandiarán, en su “Bosquejo etnográfico de Sara”, dice que “en otoño muchos echan al bosque comunal sus cerdos, pagando un tanto por cada cerdo”¹³³.

Según cuentan consejas populares, hubo quien consiguió hacerse con un cerdo, ya preparado para conservarlo o comerlo, por sistemas poco aconsejables. Es lo que narra J. Garmendia Larrañaga, según le contó un informante. Se trataba de unos carboneros que, al enterarse de que una vieja, al fallecer, ordenó que junto a su cadáver incluyeran sus dineros, abandonaron la pira y bajaron al pueblo con aviesas intenciones. Allí se encontraron lo que no buscaban: un apetecible puerco recién sacrificado sacado a la intemperie para orearlo. Decidieron apropiarse de dicha pieza y la llevaron al monte, con la desagradable sorpresa de que, al abrir el saco que lo portaba, de encontraron con el cadáver de la mentada vieja, junto a la que tampoco encontraron el dinero que había exigido la acompañara en su tránsito al otro mundo.

La literatura popular vasca nos deja preciosas perlas sobre la indudable presencia de los puercos en la vida cotidiana. Buena prueba de ello nos la proporcionan las anécdotas, al menos en parte, atribuidas al famoso Pernando Amezketarra, personaje cuyos dichos y hechos “shelebres” se han conservado en el imaginario popular. Nacido en Amezketa el año 1764, falleció en 1823. Analfabeto pero de vivo ingenio, mereció, un siglo después de muerto (1923), un sentido homenaje con participación popular y de ilustres personajes de la época, y G. Muxika (Gregorio Mújica) escribió un librito que mereció varias ediciones¹³⁴.

[130] “El colectivismo de los pastores vascos”, *Yakintza, Revista de Cultura Vasca*, N.º 17, Donostia 1935. p. 399.

[131] *La venta de Aranzazu*, Oñati 2021, p. 21.

[132] *Ibidem*, p. 28.

[133] *Obras completas IV*, GEV, Bilbao 1974. p. 348.

[134] *Pernando Amezketarra. Bere ateraldi eta gertaerak*, Ed. Itxaropena, Zarautz, año 1927.

Uno de los relatos se relaciona con un vecino que, por no querer repartir morcillas entre los vecinos, sacrificaba su cerdo de noche. Noticioso Fernando de su actitud poco participativa, anduvo atento, y a las dos de la madrugada de una fecha se aperció de que mataban el cerdo sin anunciarlo. Según costumbre, el matarife encendió fuego para quemar el pellejo y las cerdas, y al ver el humo Fernando se apresuró a ir a casa del sacristán anunciándole que había fuego en el pueblo y que tocase las campanas. La gente salió alarmada ante la señal de fuego, y se acercó a la casa de la matanza oculta, con lo que, quien no quería ser observado en su silenciosa faena, acabó siendo la comidilla de todo el pueblo¹³⁵.

En otra ocasión Fernando fue a la feria de Tolosa a vender una cerda con cinco cochinitos. Un tratante le preguntó cuántos cerdos machos tenía, a lo que respondió que el padre era cerdo macho. Insistió el tratante: todas son cerdas? A lo que respondió: sí, incluso la madre¹³⁶. Sirvan estas mínimas muestras para entender que el puerco era un animal apreciado y popular en la sociedad vasca.

V.3 Los sabrosos bocados del puerco

Una clara señal del aprecio que la sociedad dispensaba al puerco se manifiesta en múltiples textos que alaban las propiedades que ofrecen sus piezas tras la matanza. El Arcipreste de Hita Juan Ruiz, nacido en Alcalá de Henares y muerto en 1350, en el capítulo titulado “De la pelea que ovo Don Carnal con la Cuaresma”, incluye entre los más sabrosos manjares la cecina, las piernas del puerco y... los jamones enteros¹³⁷, y B. Bennassar, en su estudio sobre Valladolid, asegura que el cerdo procedía sobre todo de Plasencia, pero también que la “gente de la montaña” venía con frecuencia a Valladolid en invierno con los “deliciosos jamones serranos”, a menudo presentes en los inventarios *post mortem*, donde figuran tocinos y pernils, a lo que añade que en dicha capital se criaban cerdos que buscaban alimento por las calles, y que entre los años 1573 y 1591 el ayuntamiento imponía prohibiciones sobre su habitual deambular por el centro de la ciudad¹³⁸.

[135] *Ibidem*, pp. 65-66.

[136] *Ibidem*, p. 83.

[137] Libro del Buen Amor, Planeta 1992, Clásicos Universales.

[138] *Valladolid en el Siglo de Oro*, Ayuntamiento de Valladolid, 1983, p. 60.



Morcillas

En el relato del viaje realizado a España por el alemán Erich Lassota de Steblovo entre los años 1580 y 1584, este hace una lista de las provisiones que, el 1583, Don Alvaro de Bazán, Marqués de Santa Cruz, capitán de la Armada, llevaba consigo. En esta lista lo que llama la atención es la cantidad de tocino: nada menos que 3.520 quintales¹³⁹.

G. Borrow, en sus andanzas por la Península promocionando la Biblia, cuenta que en Portugal se encuentran bosques de alcornoques y encinas que producen bellotas dulces, “tan agradables como las castañas, y principal alimento en invierno de los numerosos cerdos que cría el Alentejo”¹⁴⁰. Cuando entró en Pitiega, a cuatro leguas de Salamanca, los albergó un cura, en una de las habitaciones de cuya casa “colgaban varias lonjas de tocino”, de lo que tomaron unos torreznos con huevos¹⁴¹.

Plenamente incrustado en la Euskal Herria del siglo XVIII, J. A. Moguel ofrece, en su magistral retrato de la sociedad vasca de finales del siglo XVIII, la importancia que se daba al cerdo en su tierra. Su obra nos ofrece múltiples aspectos del animal, tanto en vivo como en su aprovechamiento tras la matanza. Esta apreciación muestra la importancia que tenía el cerdo hace dos siglos y medio, época en la que era

[139] *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, op. cit., II, p. 438.

[140] *La Biblia en España*, op. cit. p. 75.

[141] *Ibidem*, p. 242.

fundamental para la alimentación de la población, sobre todo en la época invernal. Moguel nombra que al cerdo destinado al engorde, como alimento se le proporciona harina, maíz y castaña¹⁴².

Pocos autores han descrito con tanta precisión y arte el entorno vasco que rodeaba a los alimentos sacados tras la matanza del cerdo como N. Ormaetxea “Orixe”. Conocedor presencial del tema por haber transcurrido su infancia, a caballo entre los siglos XIX y XX, en el case-río de su abuela, en Huizi, al comienzo de su poemario, en el octavo verso, canta “Etxe bana arategi bi bider urtean. Txerri-iltzekoan eta pesta-aurregunean” (hay dos fechas en las que la casa se convierte en carnicería: el día de la matanza y la víspera de las fiestas)¹⁴³. En referencia al día de la matanza o “Txerri-iltzea” dedica nada menos que 43 versículos que denotan con detalle todos los pormenores que rodean al aprovechamiento y reparto de ciertas piezas, entre las que llama la atención la tradicional reserva de las orejas y las patas del animal, que estaban destinadas a los frailes: “praillentzat utzirik, belarri ta anka”¹⁴⁴.

Tampoco la documentación notarial queda al margen de estos aspectos, sobre todo aquellos que abordan la importancia que tenía, para el mercado y la alimentación familiar, el tocino. El año 1539, el vecino de Soraluze Joan de Egoçi dice “deber a Joan Pérez de Yrigoytia, francés vecino de Urnia, ausente, 403 maravedís de buena moneda castellana por razón de 31 libras de tocino bien curado e sazonado a razón de 13 maravedís por libra”, y el mismo año, su probable pariente Pedro de Egoçi manifiesta deber al mismo Yrigoytia 871 maravedís, de los que se dice que “por razón...”, se sospecha que por idéntico motivo, que no era otro que la compra de tocino, pero el documento queda cercenado e ilegible¹⁴⁵.

V.4 El aprecio de la burguesía por los productos del puerco

Sobre la importancia del puerco en la alimentación de épocas pasadas de la gente con pocos recursos nos ilustran muchos documentos y lo comentan los historiadores. La burguesía y la aristocracia no tenía

[142] *Peru Abarca*, Ed. G.E.V, Bilbao 1970, pp. 53-56v.

[143] *Euskaldunak*, Ed. Itxaropena, Zarautz, 1950, p. 18

[144] *Ibidem*, pp. 179 a 188.

[145] AHPG-GPAH, 1,3635, ff. 27 y 36v.

problemas para conseguir carne de otro tipo, y así lo muestran, en el terreno de los arrendamientos, las obligaciones de los arrendatarios para con sus amos. Sin embargo, estos obligaban a pagar las rentas de sus caseríos en dinero o en especie, como lo muestra machaconamente la obligación de entregar capones en navidad, y otros productos como quesos o, como no, el apreciado tocino.

De la estima de la gente pudiente por las piezas del cerdo, sobre todo los perniles, también quedan muestras claras. El año 1563, Felipe de Garbuño, “morador de la villa de Fuenterrabía”, tenía en Lisboa un amigo, platero de oficio, llamado Francisco Montero. Garbuño, que mantenía buenas relaciones con el lisboeta, decidió enviarle un pernil o jamón. Supo que un marinero vecino suyo, llamado Juan López de Echavarria, en breve viajaría en un navío destinado a “Lisbona”, circunstancia que aprovechó para encargarle la entrega de dicho pernil a su amigo. Pasado un tiempo, el morador en Hondarribi no tenía noticias de la entrega en destino de dicho jamón, pues no había recibido notificación alguna al respecto. Decidió escribir a su amigo para asegurarse de que había recibido su regalo, al que se refería como “un pernil de tocino grande y muy bueno”. El platero dijo que no sabía nada al respecto, por lo que Garbuño buscó a Echavarria para saber qué pudo haber sucedido. El marinero le respondió que, una vez en Lisboa, fue a la casa de Francisco Montero, donde entregó el regalo a un criado de la casa. ¿Qué fue de dicho apreciado regalo? Sin duda, la familia del criado dio buena cuenta del rico jamón, en la seguridad de que el asunto no trascendería ni le crearía problemas¹⁴⁶.

A principios de la segunda mitad del siglo XVII nos encontramos con dos documentos muy significativos que muestran el aprecio expresado por la más acreditada burguesía oñatiarra. En el primer caso se trata del ilustre vecino de la localidad Manuel de Plaza y Lazarraga. Este se presentó ante el alcalde de la villa, que no por casualidad era Juan Araoz de Lazarraga. El asunto propuesto era que “convenía dar información como ocho perniles de tocino y ocho pies de cecina y una presa de beatilla de 43 varas y media sin entrar en agua que remite a la villa de Madrid al señor Don Luis de Muriel Salcedo, Caballero de la Orden de Alcántara y Gentilhombre de la casa de Su Magestad”. ¿De dónde procedían las piezas de puerco que pretendía enviar a Madrid

[146] AHPO-GPAH, 3,3185, ff. 53r-54v.

como exquisito regalo? Sin duda, pertenecían al cobro de rentas sobre varios caseríos que pertenecían a Lazarraga, según se aclara con la expresión “procedidos del ganado criado y muerto y salado en esta dicha villa y casa y caserías”¹⁴⁷.

Dos años más tarde nos encontramos, también en Oñati, con el arrendamiento de la casa denominada Bidaurreta Nagusia. ¿A quién pertenecía dicho caserío? Nada menos que al anteriormente mencionado “Don Manuel de Plaza y Lazarraga, Contador del Rey nuestro Señor en su Real Consejo de Indias y vezino de esta villa de Oñate”, quien daba en renta a Juan de Espeleta y Mari Miguel Segura su mujer dicha casa y heredades, castañales y pertenecidos por una duración de nueve años desde el próximo San Miguel de septiembre”. ¿Cual era la contraprestación exigida en dicha renta? 40 ducados en dinero, a los que se añadía “un lechón de 130 libras en canal, dos capones y dos gallinas en cada un año”, entrega que debía contar con los siguientes plazos: “Que el lechón de 130 libras en canal se me ha de entregar en San Miguel sin más tardanza, los capones y gallinas en Navidad”¹⁴⁸.

[147] AHPO-GPAH, 1,3184, ff. 154r-155v, año 1660.

[148] AHPO-GPAH, 1,3185, ff. 53r-53v, año de 1662.

VI. EL BOSQUE ANIMADO

VI.1 El bosque, el hábitat natural de los puercos

Nuestros bosques han sufrido, sobre todo en los dos últimos siglos, una transformación radical del paisaje. A la actual proliferación de coníferas ha precedido durante siglos, quizá de milenios, un arbolado en el que el protagonismo correspondía a las hayas, los robles y los castaños. En ámbitos más cercanos a las zonas habitadas, los frutales completaban un panorama que contrasta radicalmente con lo que contemplamos hoy día.

Si nos remontamos a finales del siglo XVI, tenemos la oportunidad de contar con descripciones sobre los modelos de bosque de los que hoy nos quedan pequeñas manchas de la vegetación original que poblaba nuestras montañas y valles. En esa época, a diferencia de la actual, en que la presencia humana en los bosques resulta casi ocasional, los bosques gozaban de una inusitada animación de presencia humana que invita a denominar a estos lugares como “bosque animado” o incluso “bosque encantado”, con plenitud de vida. Pastores, porquerizos, leñadores, carboneros, mulateros, mercaderes y gentes de otros oficios eran habituales en zonas hoy día prácticamente deshabitadas e intransitadas. Tampoco era extraño encontrarse con niños que acudían a la escuela, o a quienes se les había encomendado un recado.

Hoy el bosque se evita. Incluso los aficionados a la montaña discurren por rutas transitadas que se apartan del interior de las contadas arboledas autóctonas que todavía podemos gozar y que nos pueden llevar, imaginariamente, a los espacios que eran habitualmente frecuentados, debido a motivos laborales, por nuestros antepasados. En la actualidad, el bosque está considerado como un espacio molesto, que está de más, esto es, se ha convertido en un lugar desconocido, carente de alma, justo algo diametralmente opuesto a lo que ha supuesto para nuestros ancestros.

A mediados del siglo XVI, el suizo Félix Platter, tras haber estudiado medicina en Montpellier, se dirige a París, y cerca de Burdeos debe atravesar bosques en los que los viajeros “deben soportar peligros, hay delincuentes, reales o imaginarios. Se encuentran con importaciones del País Vasco: hierro, armas, barricas, sacos de lana, barriles de sardinas o de ballena, se nombran las ‘terre-neuvas’ (Terranova), donde van unos veinte barcos al año”¹⁴⁹.

Desde Burdeos, Félix Platter se dirige hacia el norte “atravesando el bosque de Orleans, lleno de cerdos que se crían en trashumancia, alimentándose de bellotas”¹⁵⁰. En plena Francia, nos encontramos con bosques y cerdos, muchos de los cuales se destinaban a ser vendidos en nuestra tierra, procedentes, por ejemplo, de Mont de Marsan. Las alusiones a bosques llenos de peligros, bandoleros y gente de mal vivir son constantes en el mencionado libro.

Esa misma animación es la que percibimos en un episodio ocurrido en Euskal Herria en la primavera del año 1596. En estas fechas sucedió un acontecimiento que convulsionó la sociedad vasca. Se trataba de la fuga de un convento de Mutriku de una jovencita llamada Isabel de Lobiano, cuyo pretendiente Pedro de Idiaquez, natural de Azkoitia, urdió una compleja y arriesgada trama al objeto de fugarse con la joven Isabel tras sacarla del convento en el que había sido encerrada siendo niña. Esta reclusión tenía por finalidad preservar su doncelez e instruirse hasta que sus padres le eligieran un marido adecuado. Tanto Isabel como Pedro pertenecían a la más alta burguesía guipuzcoana.

El convento de Areizietia, cercano a Mutriku, donde Isabel residía, estaba situado frente a un robledal. Los compañeros de Pedro se habían ocultado en dicho bosque con sus cabalgaduras, para dirigirse hacia Azkoitia en cuanto Isabel abandonara el convento, a lo que ella se hallaba dispuesta. Se trataba de un “rpto consentido”, pues las cartas o billetes que se habían cruzado entre los novios, en connivencia de algunas monjas, así lo manifiestan.

Para el convento al que se había encomendado la custodia de Isabel la fuga de la adolescente suponía una tragedia que sus cuidadoras

[149] LE ROY LADURIE, E. (presentado por) *Le siècle des Platter 1499-1628*, Tome I, *Le mendiant et le professeur*, Fayard 1995, p. 337.

[150] *Ibidem*, p. 374.

pagarían caro. Al darse cuenta de la ausencia de la niña, las monjas tocaron a rebato, lo que movilizó a la población y animó a la persecución de los mutrikuarras, algunos de ellos deudos y otros comprometidos en todo lo que concernía a la poderosa familia de los Lobiano, y sobre todo a la de los Berriatua, la más importante de Mutriku.

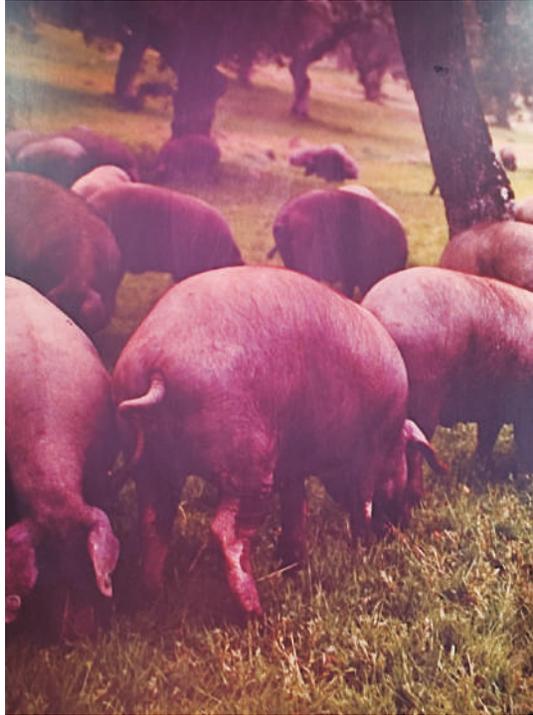
¿Qué solución tenían los fugitivos para escapar a la cuadrilla de hombres, mujeres y algunas monjas que salieron en su persecución? El destino inmediato era el convento franciscano de Sasiola, a orillas del río Deba, y el camino, un trayecto de unos cinco kilómetros cubierto de bosques. Este tramo recorrido por los fugitivos y sus perseguidores será determinante para considerarlo, fieles a los testimonios de los que declararon ante los jueces, como un “bosque animado”.

En el trayecto, según indagaciones elaboradas por los jueces en los interrogatorios a los testigos que vieron pasar la comitiva de fugitivos, el bosque, aparentemente solitario, se anima con las declaraciones de muchos ojos que observan el paso de las caballerías con Isabel, Pedro y sus compinches. Dos muchachas, criadas del convento, salen tras los fugados y, al ver a la muchachita, le insisten en que vuelva al convento. Algunos trabajadores del bosque intentaron frenar a la comitiva, pero se retiraron bajo la amenaza de las armas de fuego que portaban los presuntos raptos. En el trayecto del bosque de robles, y cerca ya del río Deba, un testigo ve a los fugitivos desde el manzanal donde trabajaba. Da la impresión de que ni los propios lugareños escapan a las inquietantes miradas que provienen de distintos puntos del bosque, que para un ajeno a la trama carecía de alma. Sin embargo, se trata de la animada estampa del auténtico bosque de hace unos siglos, donde, entre otros animales, pacían los puercos aprovechando la grana y eran considerados como un elemento esencial en los modos de vida de la sociedad vasca¹⁵¹.

VI.2 La importancia que adquiere el bosque

El bosque, sus frutos, sus moradores. Un elemento básico en la vida de nuestros antepasados, sobre todo los del interior, dedicados en gran parte a la agricultura, la ganadería, la construcción, pero asimismo a la equipación de los navíos y... a la alimentación de los puercos.

[151] Este relato está tomado básicamente de mi libro *Historia de un rapto*, Ed. Erein, año 1999, p. 63 y ss.



Puercos en la dehesa

La sociedad era consciente de la importancia de mantener los bosques en buenas condiciones. Los municipios, los campesinos, los poseedores de grandes espacios, todos estaban interesados en protegerlos.

Unos pocos datos bastan para corroborar este dato. Aragón Ruano incluye en su libro los datos suministrados por Jorge Ascasibar en su trabajo “los montes de Guipúzcoa” [1978] en el que se concluye que, el año 1784, el bosque guipuzcoano contaba con 5.430.453 robles; 4.812.118 hayas; 878.916 castaños; 63.556 fresnos y 22.924 nogales, etc., haciendo un total de 11.237.927 árboles¹⁵².

Por esas mismas fechas, la relación del bosque de la población de Aia cuya madera se destinaba a la fabricación de barcos era de 12.799 árboles¹⁵³. Dos siglos antes, Phelipe de Murguía se declaraba poseedor de 15.000 robles¹⁵⁴.

[152] *El bosque guipuzcoano en la Edad Moderna: aprovechamiento, ordenamiento legal y conflictividad*, Aranzadi, Donostia año 2001, p. 35.

En la segunda mitad del siglo XVIII, el Marqués de San Millán acuerda con Domingo Cendoya que este cuide un vivero de 6.000 árboles de roble en términos propios de los Vicuña, en Azpeitia, y haya de cercar el vivero y cavarlo tres veces al año¹⁵⁵. Pocos años después, Joaquín de Unsáin, apoderado del mencionado Marqués de San Millán, cedió unos terrenos en renta por 9 años a Antonio de Ulacia, de Zestoa, en los que debía plantar y criar un vivero de 20.000 árboles¹⁵⁶. Es asimismo notable lo consignado en el testamento del mutrikuarra Manuel de Arreguía el año 1630, en el que se afirma que el testamentario plantó más de ocho mil plantíos de roble y castaño¹⁵⁷. Nos encontramos, el mes de noviembre de 1756, con que el municipio de Bera propone unas normas para guardar distancias entre los nuevos plantíos. Se ordena que la distancia entre los árboles plantados ha de ser de seis codos para los manzanos, y de veinte codos para los árboles de gran ramaje: nogal, haya... “y cada vecino, por la carestía, pueda plantar cien plantas de roble para goce propio”¹⁵⁸.

El año 1801, cuando el eminente polígrafo alemán Guillermo de Humboldt visitó Bilbao en su recorrido por Euskal Herria, quedó asombrado de la riqueza de los bosques que convertían los alrededores de la villa en un espacio cuyo verdor semeja “al más hermoso y variado jardín inglés”, y admira “el hermoso robledal delante de la iglesia de la milagrosa imagen de María en Begoña”¹⁵⁹.

Solo unas décadas más tarde, la excesiva explotación del bosque y la introducción de plantíos extraños a la flora tradicional provocaron el empobrecimiento del suelo y, en muchos lugares, se produce la casi desaparición del bosque tradicional que había proveído el alimento de las piaras de puercos que poblaban nuestros montes.

Una muestra de esta degeneración de los montes se constata en Oñati a partir de mediados del siglo XIX¹⁶⁰. Mendizorrotz señala que,

[153] AHPG-GPAH, 2,1412, f. 212, año 1784.

[154] AGG, CIM, 187, año 1576.

[155] AHPG-GPAH, 2,655, f. 223, octubre de 1764.

[156] AHPG-GPAH, 2,658, f. 48, febrero de 1770.

[157] AHPG-GPAH, 1,2623

[158] Archivo Municipal de Bera, Leg. 47, n.º 34.

[159] *Los vascos. Apuntaciones sobre un viaje por el País Vasco en primavera del año 1801*, Ed. Auñamendi, Donostia año 1975, p. 136.

[160] MENDIZORROTZ, “Pequeña historia forestal”, *Rev. Oñate*, N.º 1, 1950, pp. 36-37.

hacia 1860, el general oñatiarra Francisco de Elorza envió a su pueblo plantas de pino alerce y marítimo, árboles prácticamente desconocidos en Gipuzkoa. En aquella época, sobre todo en la sierra de Elgea, abundaban los hayedos, aprovechados para producir carbón vegetal y, obviamente, como óptimo recurso para la crianza en libertad del ganado cerduno. A esto se añadió que, a finales de la segunda guerra carlista, otro oñatiarra trajo de Las Landas la variedad del insignis, que contribuyó a empobrecer el suelo.

Hacia 1920, Mendizorrotz fue testigo de la desaparición de los castaños, de modo que el insignis, que había desplazado al pino marítimo, ocupó los argomales y las zonas de los castaños desecados¹⁶¹. El autor formula, a modo de aviso premonitorio, el desastre que supondría este cambio radical y acaba con esta reflexión: “También entendemos que en nuestros montes se debía incrementar la plantación de los seculares y tradicionales roble y haya, so pena de que desaparezcan o queden reducidos a pequeñísimas extensiones”.

Berriochoa añade a estas reflexiones otro dato preocupante, el provocado por la enajenación de los comunales, montes de aprovechamiento libre del vecindario, a principios del siglo XIX. Esto provocó la desaparición de los terrenos de pastos, que pasaron a manos privadas y fueron cercados, práctica que hasta entonces estaba prohibida¹⁶².

VI.3 El puerco como motivo de sociabilidad

El hombre ha convivido muy de cerca con los puercos, y esta compañía ha creado fuertes vínculos de sociabilidad entre estos animales y

[161] La enfermedad de la “tinta” [oinbeltz] atacó a los castaños en las últimas décadas del siglo XIX, lo que generó una gran preocupación entre los campesinos, que en buena parte se alimentaban de castaña, que era asimismo elemento básico para el engorde de los puercos. En parte, el problema se solucionó con la intervención de misioneros vascos que residían en Japón, quienes, al conocer lo ocurrido, enviaron esquejes de castaño japonés, que eran inmunes a la “tinta”, plantas que ayudaron a aliviar el problema, y que tuvieron un inusitado éxito comercial en un amplio entorno [IBABE, E. / LUJAMBIO, M.^a J.^a, “Unas notas sobre las castañas en la alimentación y las ericeras”, Laratzen Taldea, Dima-Bizkaia, 1997-1998, p. 98].

[162] *Como en un jardín. El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, Servicio Editorial de la UPV / EHU, año 2014, p. 59 y ss. Esto supuso el fin, en Gipuzcoa y Bizkaia, no en Nafarroa ni Araba, de los bosques que alimentaban a las pjaras de cerdos. Los dueños de estos bosques puestos en venta los aprovecharon para talar sus árboles y vender la madera y la leña.

los humanos. La relación del hombre con los puercos que pastaban en libertad en los bosques comunitarios se ha mantenido vigente hasta tiempos muy recientes en Nafarroa. Los cochinos se mostraban obedientes incluso a las órdenes de los niños a los que se encomendaba la tarea de dirigirlos, en tiempo de la grana o bellota, a los bosques vecinales, donde les acostumbraban a permanecer en las cabañas fabricadas para retirarse de noche, o los traían al anochecer a casa, si la distancia no era excesiva. A los pocos días, los cochinos se acostumbraban a retirarse a sus habituales lugares de refugio sin tener que ir a buscarlos.



He conocido y entrevistado a varios navarros que, a mediados del siglo XX, fueron protagonistas de estas costumbres. Dos de ellos, de Lesaka; otros dos, de Arbizu, y un quinto, de Auza, en el valle de Ultzama. Para ellos, el trato con los puercos era habitual y de ningún modo resultaba conflictivo. La sociabilidad se imponía con estos animales en las tareas de las que, cuando eran niños de ocho a diez años, se encargaban con la mayor naturalidad.

Uno de mis informantes, al que entrevisté algunas semanas antes de su fallecimiento, en la primavera de 2022, fue el sacerdote / agustino, natural de Arbizu, Felipe Araña. Casi centenario, guardaba un vivo y agradable recuerdo de cuando, con seis o siete años, acompañaba a su padre cuando este conducía varios cochinos hacia la sierra de Aralar. Allí se construía una *zotola* o cabaña con troncos y ramas, donde se enseñaba a refugiarse de noche a dichos animales. Al poco tiempo no hacía falta acompañarles, pues se habían acostumbrado a retirarse bajo dicha techumbre. Por cierto, y contrariamente a la idea de que los puercos son amantes de la porquería por naturaleza, los cuidadores constataban que la zona de la *zotola* se mantenía limpia, y era en las afueras donde defecaban los puercos. El niño Felipe se encargó de estas tareas hasta que fue al seminario de Oñati. Otro vecino de la misma localidad me certificó que esa actividad era habitual, pues él mismo se había encargado en su niñez del cuidado de puercos en el monte.

Dos vecinos de Lesaka de la misma edad recuerdan que, hacia el año 1950, era habitual que los niños de los caseríos se ocuparan de conducir varios cochinos al bosque, donde les enseñaban a retirarse de noche a las txabolas construidas al efecto. Ambos participaron en estas tareas, que consistían en acompañarlos al monte durante varios días, hasta el momento en el que los animales se retiraban solos a cubierto. Era la hora de volver a la escuela, a la que no habían podido acudir algunos días por el expresado motivo. Un profesor, recién llegado a la villa, se asombraba de que durante varios días faltara una serie de muchachos que no se presentaban a clase durante determinados días. Estos improvisados “niños porqueros” se encargaron de informarle de la razón de su forzada ausencia¹⁶³.

El testigo de Auza, Ultzama, aporta nuevos datos sobre esta costumbre de convivencia entre los jóvenes muchachos y los cochinos. Me comentó que, cuando el bosque era cercano, de niños se encargaban de conducir los cerdos al lugar apropiado, para buscarlos y retirarlos a casa al anochecer. A los pocos días, no era necesario ir a buscarlos, pues volvían solos a dormir a casa. Cuando el lugar asignado para

[163] AHOTSAK, en testimonios recogidos de esta villa de Arbizu, confirma estos datos. Juanita Berastegi y José María Reparaz dicen que los cerdos residían en los bosques, y que allí se fabricaban txabolas o *zotolak* para guarecer a los puercos que pastaban.

pastar estaba más alejado, se utilizaba un sistema similar al de Arbizu y Lesaka, recurriendo a la *zotola*. Pero para estas tareas se recurría a un porquero, quien se encargaba de recoger los cerdos de cada familia y recluirllos de noche en sus correspondientes *zotolak* o cabañas. Antes de iniciarse las nevadas, el porquerizo se encargaba de bajar las pjaras de puercos al pueblo, donde se los alimentaba, entre otros productos, con la gatura o líquido que sobraba tras hacer el queso. Los días 5, 15 y 25 de cada mes se celebraba feria de ganado en Etxarri Aranaz, a donde acudían con los cochinos. Si el precio ofrecido no les satisfacía, se volvían a casa y los mataban para alimento de la familia.

Resultaba algo habitual, tras estas estancias en el bosque, que algunas cochinas volviesen del bosque embarazadas de sus parientes cercanos los jabalíes, lo que se aceptaba como algo natural y de ninguna manera perjudicial. Se consideraba que el fruto de dicha mezcla de razas resultaba beneficioso y su carne ganaba en calidad.

Con frecuencia, los puercos comprados se mostraban reacios a abandonar su lugar de procedencia o a los miembros de su manada. Miguel Maiztegui, de Goikobenta, Arantzazu, cuenta que solía frecuentar la feria, de origen medieval, de Agurain / Salvatierra, de donde traía un grupo de cochinos. En una ocasión, estos se negaron a cruzar un riachuelo y escaparon, para volver del camino de la montaña al lugar de la feria.

Un vecino de Lesaka me contaba que, en cierta ocasión, compró un cerdo en Arantza y lo trajo a pié a su pueblo, distante unos trece kilómetros. El puercito desapareció a los pocos días. Puesto en contacto con el antiguo dueño del puercito fugitivo, se le comunicó que el animal había vuelto a su antigua casa, guiado por su instinto.

La trashumancia fue una de las características de los puercos criados en libertad. Como tendremos ocasión de comprobar, porqueros, guías o dueños recorrían grandes distancias con sus pjaras, en busca de pastos o mercados, o para satisfacer las demandas de poblaciones que requerían la compra de carne porcuna para su manutención.

El año 1522, el vecino y escribano público de Larraul Juan de Ycha-soçabal acuerda con Juan de Yruretagoyena y Juan de Gorriarán, vecinos de Aia, que estos se hagan cargo de dar pasto a 150 puercos procedentes de Huizi, Nafarroa, para lo que deben adquirir derechos de utilización de ciertos pastos en Gipuzkoa. Tras el engorde, serían lleva-

dos a Deba, al objeto de ser vendidos en almoneda¹⁶⁴. Sin duda, estos puercos trashumantes producían una calidad de carne muy superior a la de los animales estabulados.

VI.4 Los arriendos

VI.4.1 El arriendo de la grana o pasto

Los puercos sentían los bosques como su hábitat natural. Allí encontraban alimento, agua y compañía para defenderse, aunque con frecuencia eran víctimas de animales como lobos y osos, codiciosos de su carne. Hallamos muchas referencias a los bosques que se arrendaban a cambio de una cuota, una renta en dinero o, con frecuencia, con la entrega de algunos de los propios animales que pastaban en sus tierras. Era un importante negocio para los dueños de bosques o para las comunidades que contaban con importantes zonas de arboledas dotadas de bellota, castaña, etc.

Tendremos ocasión para apreciar esta costumbre de arrendar el pasto al estudiar algunos de los pueblos más interesantes en los que estas prácticas eran la norma. Nos encontramos con bosques como los de Legorreta, a los que acudían muchas piaras de diferentes zonas, o los de Artía, en la muga con Araba, pobladas de cerdos tanto de Oñati o de otros demandantes que necesitaban la grana para el engorde de puercos.

De fenómenos como los de Artía de Oñati, Legorreta y otros nos ocuparemos detenidamente, y nos ceñiremos aquí a otros casos más generales en los que los arriendos de grana eran moneda corriente, práctica que era habitual en la Península. Sin alejarnos apenas de tierras vascas, el año 1719 se presenta en San Pedro del Monte el testigo Domingo Esteban, vecino de Quintanar, jurisdicción de la ciudad de Santo Domingo de la Calzada, quien asegura que en Olleta, Zuerta y otras poblaciones “siempre se ha visto pastar aprovechándose de la grana de dicho monte, y arrendaban la grana a la persona que más daba por ella, con mucha copia de cerdos, y el diezmo lo cobraban los curas desde la antigüedad”. Otros testigos aseguran que se hacía lo mismo en Quintanilla del Monte, jurisdicción de Belorado, donde “han

[164] AHPO-GPAH, 1,1218, f. 55 v.

arrendado sus pastos y grana, entre otros, para cerdos”, y para ese mismo fin se utilizaban los montes de la localidad de Cerezo, donde, según afirma otro testigo, él mismo “trajo cantidad de cerdos para aprovechamiento de la grana de la villa”¹⁶⁵.

Si nos ceñimos a casos de Euskal Herria, nos encontramos con que, a finales del siglo XVI, Joan González de Apaolaza, en nombre de Joan Sempere, vecino de Lazkao, se obligó a apacentar el ganado porcuno que le habían de entregar en los montes de Insusti (Ataun), que él tenía arrendados, a condición de que los dueños de los cerdos pagaran un tanto por la custodia y trabajo de la piara que se le entregaba para dicho menester. Entre los que entregan los puercos y lechones, se pagan 10 reales por cabeza de puercos crecidos, mientras que el conjunto de los lechones, que pagaban menos, llega a pagar 300 reales. El total de la piara constaba de 37 cabezas apacentadas¹⁶⁶.

También el clero participaba en este negocio. Un tal Laçarraga, cura de Çalduondo y poderhabiente de su cuñado Francisco Barton de Ganba y su hermana M^a de Laçarraga, que eran señores del Valle de Arriarán, arriendan la casería de Urrutia de Zumárraga, con todo lo perteneciente, por cuatro años a partir de San Martín, 11 de noviembre de 1612, a favor de Domingo de Yçaguirre y su suegro Juan de Soraiz. Entre los ganados que se les entrega figuran “puercos mayores y menores”¹⁶⁷.

Por supuesto, los propios escribanos participaban en el mismo negocio, como lo hizo Pero de Goyenechea, quien arrienda a Domingo de Osinalde, por diez años, y a media ganancia, la casería de Osinalde Suso, en Ezkioga, con sus tierras, manzanales, castañales, robledales y pastos, “más el robledal y castañal que tengo en el término de Arregui, y por arriendo se me pagará en dinero, capones, requesones, todo a media ganancia, y si Osinalde pierde el ganado será a su cuenta”¹⁶⁸.

Entre los arrendadores destacan algunos que obtienen verdaderas ganancias debido a que disponían de amplios pastizales a los que acudían puercos de diferentes localidades. Es el caso de Pedro de Lizarraga, quien tiene arrendados los “pastos aiales” (de haya) del término de

[165] ARChV, Zarandona y Balboa (Olv.) 3142,1.

[166] AGG-GAO, CO LCI, año 1599.

[167] AHPO-GPAH, 1,4007, f. 105.

[168] AHPO-GPAH, 1,4014, f. 80 y ss., año 1583.

Insausti en Zaldibia “para el pasto de ganado de cerda de la universidad de Beizama, que a cada lechón abastecerá por medio ducado de vellón” (5½ reales), aunque si se trataba de lechones pequeños pagaban uno por cada dos de ellos, esto es, la mitad. El arriendo empieza en la época de la grana, siete de octubre, y la devolución al dueño sería el día de San Andrés. Caso de que “se perdieren algunos lechones por muerte o por descalabro o por otro caso fortuito, les pagará a sus dueños por ello”¹⁶⁹

La cantidad de puercos encomendada al engorde es importante, pues superaba ampliamente el centenar, según las cuentas, en las que se aclara que los lechones pequeños pagaban la mitad¹⁷⁰.

[169] AHPO-GPAH, 2,1484, f. 75, año 1665.

[170] Esta es la lista que suscribe el propio Pedro de Lizarraga:

- Primeramente Pedro de Urquiça dos lechones grandes y seis pequeños [5, dos enteros y seis medios]
- de Diego de Aspillaga dos bargotes y dos lechones, [3]
- de Sebastián de Elustondo seis pequeños y dos grandes, [5]
- de Mendilassa dos grandes y tres pequeños [3 ½]
- de Atanasio Ayestarán dos grandes y dos pequeños [3]
- de Miguel de Aranguren tres de quenta [3]
- del Señor Rector de Beizama dos de quenta [2]
- de Muleri, dos de quenta [2]
- de Grabiél de Arregui un grande y tres pequeños [2 ½]
- de Pedro de Otaegui Garagarça docho pequeños y dos grandes, [6]
- de Mateo de Corta, seis pequeños y tres grandes [6]
- de Gracián de Echeverria dos de quenta [2]
- del mismo Gracián de Echeverria un lechón y otro lechoncito [1 ½]
- de Esteban de Erquicia dos de quenta [2]
- de Juan de Olarte uno de quenta [1]
- de Martín de Ganparrón, uno de quenta [1]
- de Francisco de Larrar dos de quenta [2]
- de Martín de Odriozola diez pequeños y cinco grandes [10]
- de Luis de Odriozola quatro de quenta [4]
- de Martín de Echezarreta ocho pequeños y tres grandes [7]
- de Gracián de Echeverria dos de quenta [2]
- del mismo Gracián de Echeverria un lechón y otro lechoncito [1 ½]
- de Esteban de Erquicia dos de quenta [2]
- de Juan de Olarte uno de quenta [1]
- de Martín de Ganparrón, uno de quenta [1]
- de Francisco de Larrar dos de quenta [2]
- de Martín de Odriozola diez pequeños y cinco grandes [10]
- de Luis de Odriozola quatro de quenta [4]
- de Martín de Echezarreta ocho pequeños y tres grandes [7]

De manera que los lechones que le han entregado dichos vecinos cuentan, a efectos de pago, 75½ cabezas. El contrato era importante, y participan en el mismo varios vecinos, que certifican que dichos puercos “están en su poder real,

VI.4.2 Rentas muy gravosas

Tal como se ha dicho, las ganancias de los que poseían grandes porciones de bosques eran cuantiosas, puesto que los arrendatarios pagaban con frecuencia cantidades que les resultaban muy gravosas. Esta situación se agravó en el siglo XIX, cuando la duración de los arrendamientos se recortó notablemente, lo que impedía a muchos colonos facilitar el pago de las rentas de corto plazo, debiendo abandonar la casería en busca de otro arrendador por no poder responder a lo estipulado en el contrato.

A principios de la Edad Moderna, las rentas ya presentaban síntomas de un difícil equilibrio para la economía de los colonos. Veamos las condiciones impuestas a los arrendatarios de una casería de Urretxu el año 1584: “En las puertas de la ermita de Santa Lucía, escritura de arrendamiento de la casería Ygartua de Medio, por parte del escribano Pedro de Goyenechea, a favor de los esposos Juan de Múxica y Catalina de Igartua, por seis años, por los que debe pagar 7 ducados anuales, y un puerco de 100 libras por Navidad”¹⁷¹.

Seis años más tarde, Pedro de Arana, vecino de Ezkioga, recibe de Francisco de Aguirre, vecino de Urretxu, “cuatro cochinos a media ganancia y pérdida, todos ellos apreciados en 6 ducados, por tiempo de hasta Todos los Santos que viene, y los mantendrá en la casa Arana, guardándolos y recogiénolos, y acudirá con ellos a dicho Francisco y la ganancia, según uso y costumbre en Zumárraga y sus comarcas, pero que si por su culpa hubiese pérdidas, Arana se haría cargo de ellas”¹⁷². La responsabilidad del cuidado de dichos cochinos sería sin duda motivo de preocupación de Arana y de otros como él, pues se exponía a fuertes pérdidas.

Llama la atención, en los diversos contratos de arrendamiento de caseríos, que una buena parte de la renta se basaba en la entrega de un puerco bastante crecido, además de otros productos. Es el caso de Domingo de Aguirre Andía y Madalena de Achivite, moradores en Zumárraga, a quienes Mariana de Galdós, de Urretxu, viuda del adminis-

y se obligó por sus bienes presentes y futuros de cumplir dicha escritura y pagar los daños y costas que recrescieren, siendo testigos Pedro de Iriarte Juan de Imaz y López de Aguirre, vecinos de las villas de Ataun, Amezqueta y Legorreta”.

[171] AHPO-GPAH, 1,3980, f. 55.

[172] AHPO-GPAH, 1,3986, f. 217, año 1590.

trador Domingo de Galdós, les arrienda “la casería de Oraa de Yuso por ocho años, a partir de Todos los Santos, y deberán pagar cada año 16 anegas de trigo, dos de mixto y dos de avena, y un puerco de 100 libras”¹⁷³.

La escritura de arrendamiento de la viuda Petronylla de Atibar a favor de Martín de Leturia, siendo ambos de Urretxu, permite a este gobernar el caserío Ayzpuru y sus pertenecidos, en Zumárraga, durante ocho años. Martín es “menor en días”, esto es, sin haber cumplido los 25 años, y debe vivir en dicho caserío con su familia. Por el arriendo deberá pagar quince fanegas de trigo bueno, una anega de avena, dos capones y cuatro requesones, además de ciento treinta libras de tocino cada año. El ganado del caserío, a excepción de los puercos, los tendrán a media ganancia, los diezmos y primicias los pagarán a medias, y cada año debía entregarle un puerco de al menos 130 libras. Tocino y cerdo, como se ve, tenían una gran importancia en los contratos y arriendos de los caseríos, como en la vida cotidiana de los vecinos¹⁷⁴.

En la misma línea, y ese mismo año de 1591, se suscribe una escritura de a media ganancia entre Tomás de Gurruchaga, vecino de Zumárraga, y Juan de Mendiguren, morador en aquel momento en la casería de Urdanpileta de Beizama. Tomás entrega a Juan cuatro puercos: dos puercas preñadas, de cada dos años (cuyo precio se estima de 4 ducados por unidad) y dos cochinos de a cada un ducado. Dispondrá de dichos animales, a media ganancia, durante cuatro años, “y si hubiese algún descalabro, será a cargo de Mendiguren”¹⁷⁵. Una vez más, los puercos como motivo de inversión en la vida del caserío vasco.

De ello queda clara muestra en el arrendamiento del caserío de Zumárraga Horaa de yuso, propiedad de Mariana de Horaa y de Eztenaga, residente en Urretxu, a beneficio de Martín de Ygarça. El contrato es para seis años, y se arrienda ese caserío y todos sus pertenecidos por dicho período, a partir del día de San Martín de 1604. A cambio, y por cada año, en concepto de alquiler, Ygarça proporcionará a Mariana dieciséis fanegas de trigo limpio, dos de avena, dos capones, doce libras de queso, “y el segundo mejor puerco vivo que tuviese”. El trigo y la avena los pagaría cada año el día de San Martín, y el puerco y los

[173] AHPO-GPAH, 1,3998, f. 236, año 1592.

[174] AHPO-GPAH, 1,4015, ff. 62r a 63v., año 1591.

[175] AHPO-GPAH, 1,3987, f. 26v.

capones en Navidad; el queso, por Nuestra Señora de septiembre. Todo lo referente al arriendo queda muy definido y claro. Pero se añade un detalle que muestra la volatilidad de los arriendos por el posible impago de lo estipulado. Mariana señalaba que Martín, que había sido el anterior inquilino de dicha su casa, no le debía nada de los anteriores arrendamientos. Por ello, solo le cobraría cuarenta ducados, y ya se habían concertado en el sistema de los pagos. El carácter excepcional de este contrato indica la frecuencia de inquilinos que acababan con deudas y se veían obligados a abandonar el caserío. No era el caso de Martín, buen pagador, según sugiere la estimación de la arrendadora Mariana¹⁷⁶.

Si fijamos la atención en una época avanzada de la Edad Moderna, la documentación de Bergara ofrece ejemplos de este tipo de arriendos en cuyos cobros el ganado porcuno muestra un claro protagonismo. El año 1677 Pedro García de Sagastizaval dio en renta a Pedro López de Alday y Mariana de Echalecu su mujer la casa y casería de Sagastizabal con todos sus pertenecidos por tiempo de seis años, por lo que pagarían cada año 28 fanegas de trigo seco y bueno, treinta ducados en dinero y un lechón para cría, y el ganado que tenía el caserío sería “a media ganancia y perdida”¹⁷⁷.

En 1731 Josepha Francisca de Zabaleta arrienda a Miguel de Lamaiano y Francisca de Bagozgoitia su mujer la Casa Solar de Zabaleta con sus pertenecidos por tiempo de 9 años, por una renta de 24 fanegas de trigo seco y limpio, y un cerdo de 120 libras¹⁷⁸.

Una década más tarde vemos que las familias más poderosas de la villa explotan sus posesiones poniendo condiciones muy gravosas a los colonos. Don Manuel de Arrese Jirón Bernui Mendoza, Marqués de Villanueva del Castillo, le ofrece en “renta a Joseph de Laspiur y Martha de Babascoitia su muger, y Francisco de Laspiur hijo de ambos, por tiempo y espacio de nueve años, por precio y quantía de treinta fanegas de trigo de la cosecha de la casa, bueno, limpio y seco. Un lechón de 150 libras, una fanega de nueces, la cosecha de manzanas a medias, cuatro capones por Navidad y condición de plantar cada año 16 arboles de todo género y condición. También de que durante dichos nueve

[176] AHPO-GPAH, 1,3999, ff. 1r-2v., año 1604.

[177] AHPO-GPAH, 1,366, f. 245.

[178] AHPO-GPAH, 1,519 f. 18.

años de este arrendamiento abrán de hacer a su costa nueve ducados de obras de dicha casa a donde se les señalare. E que también han de pagar el ducado y medio de la hermandad de las casas gemadas, como también seis carros de leña”. Una renta compleja y gravosa a la que la familia Laspiur debería responder trabajando duro¹⁷⁹.

Todavía a finales del siglo XIX la burguesía bergaresa explotaba sus caseríos imponiendo condiciones duras a los inquilinos. Don Vicente de Monzón (1860-1913), en una revista de los caseríos de su propiedad, fija su atención en el de Olabarria, que arrienda bajo las siguientes condiciones: “El edificio está bueno excepto un madero del tejado que está viciado pero en de pronto no ofrece peligro. El colono tiene deseos que se hagan unas pequeñas reparaciones de obras en las cuadras, comedores para los cerdos y sus ganados y remplazar una puerta vieja con otra nueva. Le advertí que como son para su comodidad podía hacerlas a su costa y no molestar al amo para nada. Sin embargo para dicha puerta podía cortar un árbol chopo que está cerquita de la casa y aserrarlo. Al fin se quedó conforme hacerlo así. La labranza tiene bien cultivado y cuidado. Arbolado tiene muy poco, unos pocos arboles de castaños y una veintena de arboles bravos chopos. Sus montes son de jarales cepas de haya y helechales, excepto del monte que tiene proindiviso con el caserío Gueneche en donde se hallan sobre cien árboles nogales. Hacen falta otras cien plantas para que con tiempo utilizar el amo con su madera de tablas. Hacen falta también 30 plantas de chopos plantadas en las orillas de la regata del agua manantial”¹⁸⁰.

[179] Archivo del Ayuntamiento de Bergara, l. 42, f. 200, año 1741.

[180] Archivo Ozaeta-Monzón, II-K17, año 1895.

VII. LA MONTANERA EN GIPUZKOA

Es probable que algunos lectores encuentren algo complejo el presente capítulo, en parte debido a la transcripción literal de algunos textos antiguos, o quizá por la prolijidad de las noticias de diferentes zonas. Pero son precisamente estos datos los que nos descubren, mediante una gran riqueza de noticias, una de las esencias del fenómeno de la montanera y la gran repercusión que tuvo la crianza de puercos en la vida de nuestros antepasados. La vida de los vascos está, a lo largo de su historia, en gran medida vinculada al aprovechamiento del bosque, y en particular a las piaras de puercos cuya carne conseguía protegerlos del hambre y la miseria. El conocimiento de este fundamental recurso natural ayudará a comprender, a través de diversos ejemplos, de lo que ocurría en algunas comunidades de vecinos y en el aprovechamiento compartido de los pastos, lo que les suponía un recurso de vital importancia para la supervivencia. La riqueza de casos que se nos ofrece nos muestra los métodos utilizados por nuestros ancestros para sacar provecho de la riqueza de los bosques, debido a que nuestra tierra era pobre en cereales, que han sido a lo largo de la historia el alimento básico de la humanidad.

Se entiende por montanera la última fase de la cría del cerdo, al que se lleva a pastar a la dehesa, a los bosques tradicionales con abundante producción de bellotas, castañas, etc. Tradicionalmente, en Euskal Herria los bosques se cuidaban con esmero para el aprovechamiento tradicional, como ya se ha comentado: madera para fabricar las casas, carbón para las herrerías, árboles para la construcción naval, y alimento para el ganado. En este último apartado, el cerdo se convertía en un animal privilegiado, dado que constituía el principal alimento de grasa de la población.

Naturalmente, la importancia de la preservación de los bosques a este efecto era fundamental. En otoño, cuando los hayedos, los robledales y los castaños estaban en sazón, las piaras de puercos eran conducidas a los bosques para el engorde previo a la matanza. Era el período en el que se practicaba la montanera.

Antes de que los pinos inundaran nuestros montes, los bosques vascos constituían el escenario donde los puercos engordaban y su carne adquiría una calidad extraordinaria proporcionada por esta rica alimentación en libertad de que gozaban durante los dos o tres últimos meses de su vida.

A. Urzainqui afirma que “las piaras de cerdos, alimentados con glandes en los bosques, y el ganado ovino, debieron proporcionar un elemento esencial a los estratos más bajos de la población, mientras que el ganado mayor formaría el patrimonio y la fortuna del grupo dominante”¹⁸¹, y en referencia a la montanera indica el carácter estacional ejercido por el ganado porcino, cuando entre varios propietarios se conformaba una piara dirigida por un pastor encargado de su vigilancia nombrado por el concejo. En ambos casos se trataba de un pastoreo a tiempo parcial que se limitaba a un determinado período del año¹⁸².

B. Fagan aporta el ejemplo de Gilles de Gouberville, un granjero que, a mediados del siglo XVI, regentaba una pequeña hacienda en Normandía. Los cerdos de este señor pastaban libres en los bosques cerca de Cherburgo, alimentándose de bellotas. Afirma que las verdaderas ganancias de Gouberville no provenían de la agricultura, sino de los puercos, a lo que añade que cobraba mucho dinero a los aldeanos por aprovechar el pasto de dichos animales en sus bosques¹⁸³.

N.J.G. Pounds, al estudiar la cultura material en relación a Europa, indica que en “los hayedos y robledales era donde más engordaban los cerdos, y era habitual medir la superficie de un bosque por el número de reses que podía mantener. Uno de los trabajos perfilados en el calendario, por lo menos en el norte de Europa, era la sacudidura de bellotas y hayucos para alimentar a los cerdos antes de que llegara el invierno, período en el que el alimento escaseaba, por lo que se mataban todos los puercos que no se podían mantener”¹⁸⁴.

Un método semejante de alimentación y rentas se practicaba en Oñati, según Zumalde, donde regía la costumbre de pagar el puerco

[181] *Comunidades de montes en Guipúzcoa: las parzonerías*, Mundaiz, Deusto, Donostia, año 1991, p. 43.

[182] *Ibidem*, p. 209.

[183] *La Pequeña Edad del Hielo. Cómo el clima afectó a la historia de Europa. 1300-1850*, Ed. Gedisa, 2008, p. 139.

[184] *La vida cotidiana...*, op. cit., p. 222.

“ezkurbeste”¹⁸⁵ al conde de Guevara, esto es, uno de cada 66 cerdos de los que pastaban en Artía. El ganado porcuno era el más abundante del condado a mediados del siglo XV, y este autor indica que el año 1516 pacían en dicha sierra 480 puercos procedentes de otros pueblos, mientras que los correspondientes a Oñati llegaban a 881¹⁸⁶. Irune Zumalde confirma estos datos diciendo que a caballo entre los siglos XV y XVI los cerdos que pastaban en los bosques de Oñati podían aproximarse a los 1.500¹⁸⁷.

Si nos retrotraemos a la Edad Media, un estudio sobre ciertas regiones italianas nos asegura que el puerco asume un papel preponderante en la economía y en los hábitos alimenticios de la época. Para ello se adaptaban amplias zonas de bosque para la crianza de puercos, y la iconografía medieval es rica en representaciones sobre el tema. Un censo del siglo décimo indica que una sola hacienda podía disponer de 1.672 cerdos libres en el bosque. Tras saciarse de bellotas, los animales se retiraban a una cerca protegida por ramas y paja alrededor de un árbol, donde se retiraban para dormir. Se acostumbraban a retirarse por sí solos a estos refugios. Se trataba de animales dóciles. La importancia de los porqueros era tal que se establecieron, en los siglos X y XI, fuertes multas a quienes herían o mataban a alguno de ellos. Algunos propietarios de cerdos se ponían de acuerdo con el dueño de una hacienda, a quien pagaban por el cuidado, como tributo, cerdos o alimentos, práctica que debía ser común, como lo muestra la costumbre del pago del *ezkurbeste* en nuestra zona.

Los cerdos en libertad eran muy parecidos a los jabalíes, magros y con patas largas. El peso de aquellos cerdos debió ser “infinitamente inferior” al de los cerdos actuales. Se les mantenía en libertad, antes de matarlos, cerca de un año. La arqueología muestra que pesarían, al sacrificarlos con un año, unos 30 o 40 kilos¹⁸⁸.

A nivel peninsular, las montaneras conforman el recurso óptimo para la crianza de puercos de calidad. Extremadura, junto a Salamanca

[185] “*Ezkurbeste*, a cambio de la bellota”, un tributo que se pagaba en especie al amo de ciertos pastos donde engordaban los cochinos.

[186] *Historia de Oñate*, Diputación de Guipúzcoa, Donostia año 1857, p. 304.

[187] *Fuentes documentales medievales del País Vasco*, Archivo Municipal de Oñati, Tomo II (1494-1520), Eusko Ikaskuntza, año 1999, p. 383.

[188] LÓPEZ MORALES, J., profesor de la FMVZ UNAM, “Importancia de la cría de cerdos en la Edad Media”



Javalíes-puercos - Las Muy Ricas Horas del Duque de Berry

y Andalucía, dispone en sus encinares de mucha bellota, destinada básicamente a los cerdos¹⁸⁹. Sin embargo, las alarmas sobre la viabilidad de los bosques tradicionales se encienden cada vez más debido al

[189] CALLES Y MARISCAL, J. y A., *Ganado porcino extremeño*, Madrid 1946, p. 61.

peligro que supone para el desarrollo de la montanera. La prensa toma conciencia de los daños de una deforestación excesiva y de la enfermedad de algunas especies de árboles, lo que ha supuesto, en los últimos decenios, una amenaza para este sistema de engorde. Teniendo en cuenta la realidad de la Península, esta amenaza es muy grave, como lo confirma S. García quien, tras admitir que se goza de un espacio privilegiado que saca a relucir sus mejores galas en la montanera entre septiembre y octubre, cuando la bellota madura y marca la última fase de la cría del cerdo, para su engorde antes del sacrificio, la escasa regeneración de encinas y alcornoques, las plagas y abandono del campo se confabulan contra un ecosistema de 4,5 millones de hectáreas único en el mundo y hogar del cerdo ibérico. A esto se añade que la falta de control sobre el jabalí y el aumento de su población siembra la inquietud en un sector estratégico que tiene en China a su mayor cliente, con un facturación del 43,8%, y contando con que el 40% de los animales sacrificados se envían fuera¹⁹⁰.

En referencia al tema, un periodista de *The Guardian* avisa del peligro del producto estrella de la gastronomía peninsular, en el que el jamón ibérico representa entre el 7% y el 8% de la industria cárnica, ante lo que el cambio climático supone una clara amenaza, puesto que los árboles necesitan agua y los cerdos, bellota¹⁹¹.

La documentación de Gipuzkoa sobre la costumbre de sacar las pjaras de cerdos a los bosques en la época de la montanera es muy rica, lo que invita a recurrir a una selección de los principales municipios donde se practicaba este sistema de engorde de puercos, con la única manifiesta intención de que solo sirvan de ejemplo, sin pretender ser exhaustivos en su descripción. Muchos de los datos recogidos en este estudio quedarán, por tanto, como meras muestras, y también como una invitación a formular nuevos aportes sobre el tema.

VII.1 Legorreta

Legorreta recibió un elogioso comentario de Lope de Isasti sobre las bondades que ofrecía su sistema de montanera, gracias al cual sus vecinos no necesitaban otra carne que la proporcionada por sus puer-

[190] "A cuchillo con la dehesa", suplemento del D.V. 31/7/202

[191] MARTÍN, E., "¿El cambio climático nos dejará sin jamón pata negra?" D.V. 4/2/2023.

cos, aparte de las rentas que recibían por su arriendo. Comenta además este autor que las vecinas zonas de Aldaba y Aralar disponían de mucho pasto “y mucha castaña y bellota para el ganado de cerda”, lo que les proporcionaba, entre otros alimentos, abundante tocino¹⁹².

M. Urteaga, en el reciente estudio dedicado a las parzoneras de Urbia / Altzania, ratifica la importancia que tuvo en Gipuzkoa la zona de Enirio-Aralar, “cuyos montes fueron donados en 1400 a Juan de Amezqueta y vendidos por este nueve años más tarde a mitades, por una parte, a Villafranca y sus vecindades (Legorreta, Itsasondo, Arama, Alzaga, Gaintza, Zaldibia, Ataun Beasaín y Lazkano), y por otra a Amezqueta, Abaltzisueta, Orendain, Baliarrain, e Ikaztegieta por la cantidad de 1.400 florines de oro” lo que indica la alta cotización de que gozaba este tipo de terrenos¹⁹³.

Los derechos de la Provincia para aprovechar dichos pastos se guardaban fielmente, como se observa en la queja de Martín Ochoa de Argana y otros vecinos de Legorreta, los cuales gozaban de abundante pasto de castaña y bellota. Algunos vecinos de la alcaldía de Saiaz [compuesta por Aia, Beizama, Goiaz, Errezil y Bidania] intentaron repastar su ganado de cerda en dichos bosques, pagando lo que se considerase justo, y no se lo habían concedido, permitiendo en cambio la entrada en alquiler a ganado procedente de Nafarroa, lo cual resultaba en perjuicio de la Provincia, motivo de la queja presentada por Saiaz¹⁹⁴.

Cuando llegaba la época de la montanera, según rezan numerosos documentos, varios vecinos de distintos municipios recurrían a Legorreta para que sus puercos aprovecharan la bellota y la castaña de sus bosques. En septiembre de 1602, en la localidad de Antzuola, jurisdicción de Bergara, Pero García de Garitano, de la casa Garitano, acordó, según se ha comentado anteriormente, con los hermanos “que quisieren, para enviar puercos a engordar en bellota y castaña en la dehesa y monte de Legorreta, entregándolos a Asencio de Goicoa, vezino de dicha universidad. Primero, que vayan dos personas de Vergara a indagar el monte concejil de Legorreta, monte de Aldaba, para ver si hay

[192] *Compendio Historial de Guipúzcoa*, I. R. Baroja, San Sebastián 1850 [original de 1625], p. 559.

[193] *Urbia/Altzania*, Burdinola, op. cit. p. 75.

[194] *JJ. y DD*, T. XXVIII, 1641-43, Mutriku año 1641 p. 123.

sustento para mil puercos, pero deciden enviar ochocientos entregados en la plaza de Legorreta, pagando por cada cerdo ocho reales y medio, contando uno por dos si son pequeños, hasta el día de San Antón, [o sea, un plazo de cuatro meses] y acabado el plazo los entregará en la plaza de Vergara en una casa de los dueños, y si alguno de los puercos muriere por enfermedad o matado por los lobos o si faltara alguno de los puercos, haya de pagar lo que así valieren”. Se añade a lo anterior que “Si algún puercos muriere de enfermedad en el dicho pasto, o lo mataren lobos, osos o otros animales silvestres, haya de traer el dicho Asencio señal cierta, y si faltare algún puercos o puercos, dicho Asencio puso de fiador a Pero García de Oruesagasti, vecino de Vergara”¹⁹⁵.

La presencia de Legorreta en la documentación vinculada al engorde de puercos resulta recurrente, de modo que el recurso a sus pastos aparece en diferentes ocasiones, épocas y circunstancias.

VII.2 Segura y la parzonería de Urbía y Alzania

En la Baja Edad Media ya disponemos de documentación que regula el aprovechamiento por los puercos de Gipuzkoa y Araba de la parzonería de Urbía y Alzania. Los acuerdos entre varios pueblos de Araba y de Gipuzkoa, entre los que destaca Segura, sobre el aprovechamiento de dicha parzonería o territorio compartido resultan de una riqueza extraordinaria. A través de su lectura se percibe claramente la importancia que tenía el puercos en la economía, e incluso en el sistema de vida y relaciones sociales de la época. Las comunidades defendieron, a lo largo de los siglos, el derecho que les amparaba a los dueños de los cerdos de ambas vertientes del Aitzkorri para poder enviar puercos al pasto de la zona descrita, que con el tiempo cedería el protagonismo al ganado ovino, hoy día en manifiesto declive. Los datos de los documentos permiten a los habitantes de ambas vertientes llevar a pastar a la zona por lo menos a cada quinientos puercos, un número muy a tener en cuenta.

Un documento de 1440, que se ratifica en 1854, nos descubre la importancia que la sociedad tradicional vasca daba a la crianza del puercos. Se trata de la “Concordia acerca de la pasturación de los puercos en los términos de la parzonería de Guipúzcoa y Alava”, documen-

[195] AHPG-GPAH, 1,161, f. 125.

to que se transcribe parcialmente y muestra muchos detalles de la presencia del ganado porcuno en dichas sierras:

“Sepan cuantos este público instrumento vieren como nos, en la Cueva de Sant Adrián, en la Junta de dicha Cueva de Sant Adrián, a diezyséis del mes de Noviembre año del nacimiento de nuestro Salvador Jesucristo de mil y cuatrocientos y cuarenta años, en presencia de nos Yñigo Ybáñez de Vitoria escribano del Rey su notario público en la su Corte... parecieron presentes en dicho lugar Juan Sánchez de Xerez alcalde de la dicha villa de Salvatierra y Gómez de Hernández de Paternina... de dicha villa, en nombre del conçejo y veçinos de Salvatierra. Y Pedro Ladrón de San Román de Ordoñana procurador... de las aldeas de dicha villa y Rodrigo Ochoa de Yllarduya alcalde de Guevara de la hermandad de Heguilaz y Zalduondo y Pedro de Luçiaga alcalde de la villa de Segura... y moradores de Çegama... y moradores de Idiazabal... de Çerain... y de común acuerdo y conformidad dijeron que por quanto entre dichas partes había dudas sobre los montes y pastos, prestaciones y fruto y uso de los montes y términos que son en Alzania, y por quitar las dichas cuestiones y debates y pleitos... otorgaron de aquí en adelante para siempre usasen y paciesen ... los montes yervas y pastos e bebiesen las aguas... hasta los mojones de Navarra y términos de Barrundia, e que la una parte ni la otra puedan embargar ni perturbar... de día y de noche, que puedan engordar puercos que durante la çevera... no puedan echar ni echen puercos algunos al pasto los quatro o seis homes escogidos vayan a los dichos montes o términos y echen a los dichos montes los quinientos puercos y los de Salvatierra otros quinientos y toviese la dicha çevera hasta el día de Santa María de agosto... y sea examinado cuántos puercos puede echar al monte y así puedan engordar dichos puercos... e que si por ventura los homes examinadores de dicha çevera... pueda echar la otra mitad de los otros cerdos así de los puercos que en sus casas criaren como de los que por sus dineros o de otra qualquiera manera ubieren e de los quisieren de fuera aparte de otros qualesquiera extraños en el precio que dichas partes igualaren... e igualaron que la parte que en contrario fuera les pagase a otra parte mill florines de oro buenos... pidieron e rogaron a qualquier juez eclesiástico o seglar ante quien este publico instrumento que lo haga guardar e cumplir y ni haya defensión con mill florines cada vez... a la parte obediente, ... el escribano de segura a quatro de octubre de mil ochocientos çinquenta y quatro... José Manuel de Gorrochategui”¹⁹⁶.

[196] AGG-GAO. JMIM 2/19/2,

Queda claro, a pesar de lo enrevesado del lenguaje, que gozar de dicha parzonería suponía un manifiesto beneficio para quienes llevaban puercos a esta sierra, fueran estos animales propios suyos o de otros dueños que compraban el derecho, dentro de unos límites, a gozar de semejantes pastos.

En este contexto, se hace saber que “de una u otra forma, Fernán Pérez otorga carta de venta en 22 de junio de 1401 (confirmada en 1406) por valor de quinientos florines y dos piezas de paño al concejo de la villa de Segura y sus vecinos y moradores, entre ellos Idiazábal, Legazpi, Zerain y Zegama, en razón a su pertenencia a Segura, únicos que participaron en la compra de los montes, quienes ovieron comprado de Fernand Pérez de Ayala ciertos mortueros e montes e términos”¹⁹⁷.

Como se ha adelantado, Araba participa activamente en la citada Parzonería, y se dice que al otro lado de la vertiente, Salvatierra toma parte en la firma del acuerdo de 1430 que supone el inicio oficial de la Parzonería, con integrantes guipuzcoanos y alaveses. Los documentos confirman que la villa alavesa ya disfrutaba del aprovechamiento en la zona de tiempo atrás, lo que explica que “el concejo de Salvatierra ordena derribar en 1418 los mojones que habían sido colocados por parte del señor de Oñate Pedro de Guevara para establecer seles particulares en Entzia, Ubarrundia, Altzania y Urbia, aunque Salvatierra, bajo la jurisdicción de los Ayala, olvida que esos mismos recursos forestales disfrutados desde hacía tiempo fueron donados por Enrique III a Fernán Pérez de Ayala en 1401, y que este los vendió a la villa de Segura, Legazpi, Zegama y Zerain en junio de ese mismo año. Además, Zalduondo pertenecía a la casa de Guevara y condado de Oñate desde mediados del siglo XIV”¹⁹⁸.

Uno de los capítulos clave del aprovechamiento de estas tierras reside en la ya referida pasturación en ellas del ganado porcino que provenía de las dos vertientes, la guipuzcoana y la alavesa, por lo menos entre los siglos XV y XVIII. El año 1436 “Salvatierra recuerda a Segura que varios vecinos de esta villa están contraviniendo las normas básicas de la comunidad llevando a pacer más ganado porcino del que les correspondía y talando arbolado de forma descontrolada un listado de las

[197] *Ibidem*.

[198] *Ibidem*, pp. 79-80.

personas que aprovechan canteras pastores con ganado lanar, de cerda, vacuno y caballar, apuntando el número de cabezas”¹⁹⁹. Estos acuerdos, por lo visto, se ignoraban, pues el año 1436 se insistía en que se cumpliera lo acordado, y se acusaba a los vecinos de Segura de llevar a pacer más ganado porcino de lo que le correspondía, y de talar árboles de forma descontrolada: en concreto, “que el dicho concejo de Segura en general e algunas personas de él en syngular avían echado ciertos puercos e puercas en los dichos montes a menospreçio de dicho conçejo de Salvatierra e de los otros deviseros dellos...”²⁰⁰.

Para determinar la importancia que para las citadas comunidades tenía la utilización de dichos pastos, se explica que “El ganado porcino, que se alimentaba de bellota, grana, cebera o lande respondía a una modalidad montanera, estacional, que combinaba el pasto de altura durante cierta parte del año en las aldeas y villas durante el resto del año, estabulado y asociado a la explotaciones agrícolas”, aunque se afirma, muy probablemente en referencia a tiempos más actuales, que este sistema de explotación ganadera, sobre todo en lo referente a las cabras y los puercos, “hoy día, el ganado cabrío y porcino tienen prohibido pasturar libremente en los montes de la Parzonería, debiendo ser una ganadería gestionada y estabulada”. Con ello, “Las cabezas de ganado han ido disminuyendo su número a lo largo del siglo XX, desapareciendo el ganado porcino”, este recientemente prohibido en la parzonería²⁰¹.

En noviembre del año 1581 la Provincia investiga en Segura la saca de 118 puercos que Juan López de Elduayen y consortes de Zaldivia destinados a ser engordados en la citada Provincia, para certificar si dichos puercos se consumirían en ella²⁰². Alguna sospecha debían albergar sobre la saca de puercos a otras provincias cuando, el año 1585, en las Juntas celebradas en Mutriku, se denuncia que ese año todos los puercos engordados en esta tierra y servían para provisión de la Provincia los compran todos y los sacan fuera, y utilizan “caminoz exquisitos” abandonando los caminos reales, de modo que para la gente común no queda nada en las tiendas.

[199] *Ibidem*, p. 83.

[200] *Ibidem*, pp. 93-94.

[201] *Ibidem*, pp. 204-205.

[202] *JJ. y DD.*, T.VIII, p. 40.

Estas malas prácticas se debieron repetir con frecuencia, pues casi dos siglos más tarde, el año 1755, el alcalde de Segura denuncia la extracción de 12 cerdos. Más significativa resulta la práctica de vender puercos a provincias vecinas, como se denuncia el 17 de diciembre de dicho año. Se asegura que “el 13 de diciembre se celebra la Feria de Santa Lucía, y que Manuel de Rezusta se hallaba en el robledal de Santa Engracia, jurisdicción de Segura, y vio cerca del confín de Ormaiztegui que bajaban dos hombres y un muchacho con ganado de cerda, a los que preguntó quiénes eran y a donde llevaban los ganados de cerda. Le respondieron que Yurreta era alcalde de Ormaiztegui, y el año anterior lo había sido Aristi, y destinaban dichos cerdos a Logroño, y que aquella tarde dejarían los cerdos en casa del inquilino del Hospital de Santa María Magdalena de esta villa (Segura), pero Rezusta les dijo que actuaban de revendedores de cerdos y que estaba penado por los Reyes”²⁰³. Las propias autoridades municipales se ven implicadas en estas trampas.

Los resultados del cuestionario que se les aplica a los acusados descubren graves irregularidades. Se afirma que “Yurreta y Aristi han sido revendedores de carnes vivas de muchos años a esta parte, y procesados y multados, comprando en ferias de esta Provincia, yendo a casas, y han extraído muchos cerdos, que compran para revenderlos en Vitoria, andan en ello de día y de noche, y que en Ormaiztegui, un día festivo, en misa mayor, el Rector de la Parroquia así lo denunció. Que estos últimos años han sido procesados y multados por haber acudido a las ferias de Tolosa, Santa Lucía y Segura, siguiendo con su trato, haciendo pactos con gente foránea, complicados vecinos de Ormaiztegui, Arriarán, Gudugarreta, Astigarreta, y han ofrecido proveer a foráneos, y que tales tratantes se muestran incorregibles”.

Santos de Arizcoia, vecino de Ormaiztegui, confiesa que de seis años a esta parte Yurrita ha tratado con cerdos, dispone de tres de ellos criados en casa, más tarde otros tres, y que el Corregidor los condenó, pero que ha solido llevar bueyes comprados en Francia a Vitoria. Se añade a estos que abusos que antes de Santo Tomás de diciembre de 1754 llegaron a Ormaiztegui unos castellanos y compraron 19 cerdos, y oyó que tales compradores eran de Alava y Castilla. Entre denuncias y explicaciones descubren que la situación de los

[203] GAO-AGG, CO CRI 307,2 Segura, año 1755.

campesinos que usaban de estos trucos era crítica, pues de no conseguir la venta de dicho ganado no conseguían pagar las rentas que los arrendadores les imponían. Pero asimismo confirman la enorme importancia que la crianza y la trata del cerdo suponía en la economía vasca.

VII.3 Ataun

Ataun se perfila como uno de los centros provinciales cuyos bosques se destinaban a una trashumancia de corto alcance de puercos que engordaban para la posterior matanza en la época de Navidad o a la entrada del invierno. Quienes suministraban cerdos para estos fines eran pueblos de las cercanías. Así cabe interpretar la escritura de obligación otorgada por los legazpiarras Martín de Elorza y Martín de Aranotegui, por un lado, y el ataundarra Juan de Arin por otro. Martín de Elorza y su compañero se habían encargado de ciento cincuenta y nueve cabezas de ganado porcino, entre mayores y menores, propiedad de varios vecinos de Legazpi, que debían hacerlos engordar en los pastos de Aya, Ataun, hasta el día de San Andrés del año 1609, cumpliendo las condiciones establecidas en una escritura realizada ante el escribano legazpiarra Juan López de Plaçaola. Por cada cabeza de puerco mayor pagarían cuatro reales y medio, y la mitad por cada lechón²⁰⁴.

También de Bizkaia llegaban puercos destinados al engorde a la zona de Ataun. Tan importante resultaba este trato que los problemas o desacuerdos sobre el cumplimiento de un contrato podían llegar a juzgarse en la Chancillería de Valladolid, como se ha manifestado anteriormente. En este citado pleito aparecen detalles que conviene tener en cuenta. Resulta curiosa la descripción que se hace de las señales con que se distinguían algunos de los puercos. Una cerda llevaba “una cuerda metida en la oreja derecha; e otra puerca algo atado a las tetas; otros dos cerdos eran de rodilla a los pies blancos, y dichas cuerdas se las desataron en casa de Juan de Aguirre, y el otro puerco era también prieto (oscuro) y el brazo derecho blanco”, de modo que quedaban reconocibles y los podían recuperar al examinarlos.

Aozmendi, uno de los acusados de lo ocurrido en el pase de puercos entre ambas provincias, debió tener escondidos algunos en una

[204] AHPG-GPAH, 1,4020, ff. 159r y 159v.

tienda de Elorrio, mientras que otros, dotados de señales o marcas, las habían hecho desaparecer convenientemente. Asimismo, se atribuye a Martín de Arça la posesión de “unos puercos que le son ajenos”, con lo que se aprecia que la práctica del arrendamiento del pasto resultaba conflictivo y podía conducir a situaciones como la expuesta.

Los montes de Ataun debieron ser muy solicitados por quienes tomaban a su cargo el engorde de las pjaras que se les encomendaban. El año 1599 Joan González de Apaolaza, en nombre de Joan Sempere, vecino de Lazkao, se obligó a apacentar el ganado porcuno perteneciente a vecinos de Elgeta, quienes se comprometieron a entregar sus puercos en los montes de Insusti (Ataun). En concepto de custodia y trabajo, los dueños de dichos puercos habían de pagar diez reales por cada cerdo, haciendo un total, entre puercos mayores y cochinos, de 37 cabezas por las que en total pagaron 263 reales.

VII.4 Zaldibia

Zaldibia formaba parte, como se ha comentado anteriormente, de las poblaciones que adquirieron, el año 1409, los derechos sobre los pastos de Enirio-Aralar, comunidades que pagaron por ello 1.400 florines de oro a Juan de Amezketa²⁰⁵. El propósito de la compra no era otro que el de aprovechar los pastos de sus bosques para apacentar, entre otros ganados, el de cerda, lo que muestra la importancia de que gozaba este tipo de explotación animal, así como también explica la presencia de pjaras de puercos de otras localidades de la Provincia en dichos montes.

Un ejemplo de vecinos interesados en este negocio de Zaldibia nos lo muestra Pedro de Çinçunegui, a quien acudieron desde Soraluze, Elgoibar y Eibar para encomendarle se encargase del engorde de 300 puercos desde principios de septiembre hasta el día de San Andrés (30 de noviembre), fechas de la montanera²⁰⁶. En dicha fecha Pedro se obliga a entregar los puercos en el puente de Madalçaga (Malzaga), reclamándoles por sus servicios cinco reales y medio por cada puerco. Entre las condiciones que se pactaron fue la de que a dichos puercos “les den abundante bellota en Çaldivia, pero que si después de San Andrés hubiera bellota, los haya de mantener pastoreando ocho días”,

[205] “La Parzonería General de Gipuzkoa y Álava...”, op. cit, p. 75.

[206] AHPG-GPAH, 1,3664, 2º Cuaderno, f. 39, año de 1599.

para proseguir el engorde. Caso de que algún puerco falleciera, los porqueros se obligaban a salarlo y entregarlo a su dueño, previo pago de los gastos originados por la salazón de sus piezas.

Precisamente el oficio de salar los cerdos era algo que los vecinos de Zaldibia conocían por tradición, como se observa el año 1628, cuando surge un pleito relacionado con la venta de más de dos quintales de “çiertos haces de tocino bien curados” de Juan Pérez de Liçarribar al mercader Juan de Iztueta, vecino de Lazkao”. El peso exacto del tocino era de dos quintales y trece libras, y el precio por quintal de 54 reales. El comprador, al que Liçarribar trataba con familiaridad, prometió pagarlos en el plazo de quince días, pero tras varias visitas el vendedor no consiguió hallar a su acreedor, por lo que no pudo cobrar. La deuda se trasladó al hijo del mercader y al hermano cura de Juan de Iztueta²⁰⁷.

Otro pleito en el que, por motivos vinculados a las complicaciones del pastoreo, se ve implicado otro vecino de Zaldibia, se produjo el año 1582²⁰⁸. Se trataba de 190 cerdos que el año anterior de 1581 se había acordado de “empastar y engordar todos los puercos que llevasen al pasto y grano de haya y bellota de los montes de Lizariza y de Enirio”. Los puercos pertenecían a vecinos de Eibar, Soraluze, y otras poblaciones Gipuzkoa y Bizkaia, entre las que se citan Elorrio, Ermua y Mallabia. En el número de 190 puercos entraban cerdos mayores y lechones. El representante de Eibar, Pero Ruiz de Azpiri, afirmaba que Domingo de Otamendi, vecino de Abalcisqueta, por sí y en nombre de Miguel de Aldabalde, se había encargado de empastar dichos puercos, y habían acordado lo que por ello se le había de pagar. Pero llegaron los problemas. Faltaban 10 puercos pertenecientes a Eibar, otros 16 de Orio, etc. Cada puerco perdido se tasó en 40 reales, y cada cochino en 18 reales, además de que se debió abonar dos ducados por un cochino muerto por lobos. Seis más habían muerto por enfermedad, y a otro lo mató un porquerizo a palos.

A estos sugerentes datos, propios de la práctica de la montanera, se añaden otros que denotan la gran importancia, tanto económica como social, que alcanzó en Euskal Herria el negocio de los puercos, la función que cumplían los porquerizos o encargados de cuidar de las pjaras, y otros aspectos relacionados con este negocio. Así, leemos que

[207] AGG-GAO, CO LCI, 976.

[208] AGG-GAO, CO ECI, 462-3.



Segura

“Don Pero de Sildaya de Otamendi, clérigo de misa beneficiado de San Juan de Abalcisqueta, presente cuando se entregaron los puercos, que entregaron después de haber pastado y este testigo se halló presente, en Zaldibia, en la plaza de ella, y entregaron 190 puercos, de los que faltaron 11 cabezas, aunque se alegaba que sólo faltaban seis, y se contaron de nuevo ante la puerta de Albisu en la plaza de Zaldibia”.

Otro testigo proporciona importantes detalles de la operación al declarar que “Domingo de Otamendi tomó en almoneda pública el pasto delante de los términos de Liçauri y Henirio en que estaba interesado Abalcisqueta, y sabe y vio que dicho Domingo de Otamendi trajo puercos de la villa de Eibar, Placencia y Elorrio para los meter en los dichos pastos, y muchas veces vio a dicho Domingo ir con puercos de las dichas villas traídos a la universidad de Zaldibia, para llevarlos a los pastos referidos, y también vio que su hijo Sebastián andaba con los puercos, y también Martín de Echeverria, hermano de este testigo, y que dicho Sebastián enfermó a causa de una caída, y en su lugar anduvo con los puercos Martín de Echeverria, de Zaldibia, hermano de este testigo, y que acabada la bellota y pasto y por ausencia de Domingo de Otamendi, el clérigo Otamendi acudió a Zaldibia a tomar cuenta de los dichos puercos, y los dueños de los puercos estaban enojados, y entre este testigo y

otros dos bajaron a los puercos de los montes e hicieron entrega, y un día en una tropelada entregaron 159 puercos, y dada la cuenta de los 185 puercos, para que los dueños los llevasen a sus casas, y vinieron los dueños de los cinco puercos que faltaban y los hallaron en los montes, y entregaron 190 puercos, entre los que también se incluyen los de Hermua, y se cobraba a real por cabeza de puerco, los cerdos los bajaban en manadas el mes de diciembre, al principio 159 cerdos, más tarde otros quince cerdos, y metieron en cuenta tres puercos que murieron por enfermedad, en total 185 puercos”. Realmente, un buen, aunque abigarrado, retrato que ilustra tanto la vida de los puercos como la de los porqueros, y los intereses y cuidados de los propietarios, para los que el buen suceso de la campaña era vital para su economía. Todos estos datos deslabazados pero significativos nos ofrecen una rica información de la práctica de la montanera y la importancia que este sistema adquirió durante siglos en Euskal Herria.

VII.5 Zumarraga / Urretxu

Los documentos que obran, sobre todo a partir de principios del siglo XVI, concernientes a Zumarraga y Urretxu, ofrecen una nueva versión de lo que el cerdo suponía en la economía y en el modo de vivir vasco. Una mera selección de textos basta para contemplar hasta qué punto los puercos condicionaban el sistema de relaciones de los vecinos del Alto Goierri, y refleja el papel que estos animales jugaban en el quehacer cotidiano no solo de sus propios habitantes, sino también el de vecinos de varias localidades cercanas.

Eso es precisamente lo que se percibe en la escritura de concierto e iguala otorgada, por una parte, por la zumarragarra Madalena de Aguirre, viuda de Tomas de Gurruchaga, y por la otra el carpintero de Gudugarreta (antiguo municipio hoy día integrado en Beasain) Pedro de Loinaz, y el casero Domingo de Arcelus, de la casería ormaiztegiarra de Aranguren. Dicha casería pertenecía a Madalena, pero estaba en muy mal estado de conservación. Carpintero y casero se comprometen a arreglarlo, y Madalena ofrece a cambio la cantidad de 38 ducados, parte en dinero y parte en especie, que incluía “un puerco de cien libras que le debía Domingo, al precio en que estuviese la libra en la plaza de Çufiaur de Zumarraga”. El puerco intervenía, por tanto, en las habituales transacciones mercantiles y laborales de los vecinos de la zona²⁰⁹.

Mayor alcance adquiere el complejo concierto que implica a vecinos de Zumarraga, Urretxu y Legazpi en relación a la montanera que se efectuaba en Aldaba, junto a Tolosa. El documento retrata este tipo de negocios: “Habiéndose concertado el vecino de Ycasteguieta Joan de Muñoa el pasado uno de octubre de 1602 con el zumarragarra Martin de Leturia Barrena, con otros vecinos zumarragarra, urretxuarras y legazpiarras, en que a todos los puercos de dichos vecinos les debía de dar bellota en el término llamado Aldava, de Tolosa, ya de roble, ya de castaño, al respecto de ocho reales por cada puerco, y ello hasta el diez de diciembre de dicho año de 1602, devolviéndoles en el barrio de Eyçaga los puercos ese día a los que se los hubiesen dejado a él”²¹⁰. Pero se presentó un grave problema, según se explica al decir que “por falta de bellota, no pudo alimentar como él hubiera deseado a todos esos puercos, conviniéndose con los propietarios de esos puercos en que les cobraría menor cantidad de los señalados ocho ducados”. Da la casualidad de que, excepto el legazpiarra Joan de Goenaga, el resto de vecinos ya le había pagado lo convenido.

El cerdo, un importante elemento en la economía familiar, intervenía también en la sucesión de bienes como la dote. El año 1609 Domingo de Aramburu de Medio, viudo de Catalina de Leturia, en las capitulaciones de su hijo homónimo con Catalina de Sasieta, se comprometió a otorgarle el caserío de Aramburu de Medio a cambio de que se le diese a dicho viudo de por vida el usufructo de la mitad de los bienes del caserío en cada año. En dicho acuerdo se reservaba, entre otros bienes, un cerdo de 90 libras que le había de dar a Domingo el día de San Martín, además de manzanas, una camisa de lino, y dos gallinas, para que aprovechara sus huevos de por vida, y “gozaría de una cámara en los altos del caserío, para guardar sus cosas”²¹¹. Por lo visto, el mencionado documento de 1609 que trata sobre el usufructo, debido a la avanzada edad del padre, quedó anulado, debido a que el viudo, imposibilitado, ya no podía abandonar la habitación que se le había reservado, lo que obligaba a rehacer el contrato de sucesión.

En el capítulos de las dotes, el término puerco aparece con frecuencia. En un caso del año 1614 se nos ofrece la intervención de ilustres eclesiásticos, entre ellos el licenciado Gregorio de Muxica. Este

[209] AHPG-GPAH, **1,3991, f. 277r-278r**, año 1595.

[210] AHPG-GPAH, 1,3998, ff. 322r-323r., año 1603.

[211] AHPG-GPAH, 1,4004 ff. 344r a 364r.

era el secretario de cámara del obispo de Pamplona fray Prudencio de Sandoval, cuyo tío Martín de Muxica había intervenido en el pago de 112 ducados destinados a la dote del matrimonio entre los vecinos de Zumárraga Domingo de Horaa y Antonia de Ucelay y de Soraiz, dote en la que interviene, siguiendo una costumbre inveterada, un puerco de cien libras²¹². Naturalmente, hay que señalar que los Horaa / Ucelay pertenecían a la clase pudiente de Zumarraga.

La importancia de los cerdos, en ocasiones destinados a convertirlos en cecina, en la economía de los vecinos queda asimismo probada por la relación de los vecinos de Zumarraga con comerciantes facilitadores de Iparralde, habituales en la práctica de la montanera. Es lo que se aprecia en un documento de obligación otorgada, de mancomún, el año 1612, entre Juan de Sagastiverria, Martin de Muxica de Urdanbidieta, Domingo de Celaya, Miguel de Mendiçabal y Beltran de Añoa, “a favor de los hermanos franceses de la Baja Navarra Beltran de Hurruti y Hernaut de Hurruti, por la que cada uno de los otorgantes se compromete a pagarles diversas cantidades, pues les habían vendido sendos puercos para matar y cecinar”²¹³. Los compradores, como era habitual, no podían pagar todo en el momento, pero se comprometían a completar el pago “el día de San Juan de junio”. De momento se entregaba una cantidad de reales pagados a cuenta como señal: Sagastiverria, por un puerco de ciento cuatro libras, a medio real cada libra, había pagado a cuenta cuatro reales; Martin de Muxica, por un puerco de ochenta y nueve libras, adelantó ocho reales por su puerco y por el de su suegra Maria de Yçurça, que había adquirido otro de ciento ocho libras. Celaya, Mendiçaval y Beltran de Añoa habían pagado a cuenta a cada cuatro reales. Los zumarragarras confesaron que ya tenían los puercos en su poder para proceder a convertirlos en cecina.

Además de esta compra, y a los pocos días, otros vecinos de la villa siguieron el mismo ejemplo, que se perfila a lo largo de los prescriptivos documentos²¹⁴, en los que se concreta la venta de los hermanos Hurruti a los vecinos de Zumarraga Santuru de Viciola, Martín de Errazti y Juan de Gurruchaga, Juan Perez de Odriocöla y Lope y Adrián de Gorospe, y a los de Urretxu Pedro de Ypenarrieta, Miguel de Arbide, y los cuñados y convecinos Joan de Ojarbide y Gracia de Yturbe. El

[212] AHPG-GPAH, 1,4009, ff. 183v-185v.

[213] AHPG-GPAH, 1,4007 ff. 5r-6r.

[214] AHPG-GPAH, 1,4007 ff. 11r-11v; 11v-12r; 12v.

contrato se celebra el mes de enero, y tras pagar por cada puerco a cada cuatro reales a cuenta, el resto se pagaría el día de San Juan, como en el caso anteriormente referido. Se trataba de hacer frente a la economía de invierno, pues en la mayor parte de los casos se añade que los animales servirían para cecina, alimento de fácil conservación.

La economía habitual contemplaba este tipo de tratos de porcuno con otros todavía más complejos. Era necesario recurrir a diferentes estrategias para sobrevivir. Ese mismo año de 1612 nos encontramos con un trato algo enrevesado en el que se mezcla la venta del puerco con la intervención de algunos servicios personales. Se trata de una carta de pago y finiquito suscrito entre el ezkiotarra Juanes de Bengoechea, casero en el caserío de Celaeta, de Ezkioga, y el zumarragarra Santuru de Çaldua, quien vivía en el molino de la casa y solar de Legazpi Jauregui, de Zumarraga. Dos años y medio antes Bengoechea le había dado a Çaldua un puerco, junto con cuarenta y cinco haces de paja de borona y media fanega de castaña y un cesto de manzana. Por su parte, Çaldua le había dado a Bengoechea en las mismas fechas un asno y también cierta cantidad de dinero. Algo más tarde, Maria de Bengoechea, hija de Juanes, se había puesto a servir en casa de Çaldua durante un año como moza de soldada, oficio en el que ya llevaba diez meses y medio de servicio, por lo que recibiría doce reales más toda la ropa blanca que asentasen como asumible dos mujeres honradas según la cantidad apreciada en Zumarraga, más un par de zapatos de doble suela. Ya se le habían pagado los doce reales, pero hasta que acabase el año de servicio no se le daría la ropa blanca ni los zapatos. Confesaba además Bengoechea que le debía a Çaldua veintiún reales, y que se los daría el día de san Juan de 1612. Tras reconocer ambas partes que todo lo dicho era la correcto, se suscribió, como más arriba queda dicho, la correspondiente carta de pago y finiquito²¹⁵.

Proporcionar a un casero puercos para engorde a media ganancia era otro método para obtener pequeños réditos, y así poder afrontar los gastos de la vida diaria. El año 1589 Pedro de Soraiz, vecino de Zumarraga, entregó a media ganancia a Juan de Ygarça, vecino de Ezkio, cuatro cerdos, apreciados en 48 reales, en la casería de Ygarça, que debía cuidar desde el 19 de abril hasta Todos los Santos, un plazo que cubría algo más de medio año. Tras el engorde, Ygarça le pagaría a

[215] AHPG-GPAH, 1,4007 ff. 41v-42v.

Soraiz la mitad de la ganancia, y si hubiese pérdida, solo la mitad, salvo que algún cerdo muriera por culpa de Juan. Y si hubiese que sacar los cerdos a engordar, la bellota y el pasto que solicitaran para el engorde correrían a cuenta de ambos²¹⁶.

El elevado precio de los puercos se aprecia al compararlo con el de otros ganados. El año 1856, en Zumarraga, el inventario realizado de Juan Cruz de Zabala arroja estas cifras: dos vacas con sus crías se valoran en 990 reales; un novillo, en 80 reales, y un cerdo, en 242 reales, resultando este un precio comparativamente alto²¹⁷.

VII.6 Aldaba, Artikutza-Anizlarrea, Aralar-Enirio, Artia, Urbia

Tras este somero análisis de la importancia de la montanera en distintas localidades y sierras, no me resisto a incluir unos breves apuntes sobre las zonas arriba anunciadas, pues enriquecen notablemente el tema de la presencia de los puercos en la práctica totalidad de Gipuzkoa y parte de Araba, y ayudan a comprender la razón de este análisis tan importante en los sistemas de vida vascos, que no solo afectan a la economía, sino que contribuyen a percibir interesantes datos de los sistemas de vida y comportamientos de nuestros ancestros. Esta contribución se verá enriquecida en el siguiente capítulo con una amplia referencia al aprovechamiento de los pastos de Gorbea, profusamente aprovechados por puercos procedentes de Araba y Bizkaia.

Aldaba o Aldaba Zarra, actualmente perteneciente al municipio de Tolosa, es de los lugares más citados y solicitados para el aprovechamiento de pastos o montanera. Lope de Isasti afirma que, junto con Aralar, Aldaba abundaba en pasto para todo género de ganado y puntualiza que disponía de “muchas castañas y bellota para el ganado de cerda”²¹⁸. Cuando, el año 1602, Pero Garcí de Garitano, vecino de Antzuola, se encarga de llevar puercos de sus vecinos “para engordar en bellota y castaña en la dehesa y monte de Legorreta”, dice que sus dehesas confinan, entre otros, con el monte de Aldaba, que es de la villa de Tolosa, y con los montes de Saiaz e Isasondo²¹⁹.

[216] AHPG-GPAH, 1,4005, f. 34 y ss.

[217] AHPG-GPAH, 1,4689, f. 347 y ss.

[218] *Compendio Historial de Guipuzcoa*, op. cit. p. 559.

[219] AHPG-GPAH, 1,161, f. 125.

Domingo de Larraspuru se había convenido el año 1559 con Juanes de Larreta, vecino de de Alegría, y con su fiador Martín de Arreche, vecino de Bidania, “en dar 60 puercos para pasturar en el monte de Aldaba Menor, y que Joanes de Larreta sea obligado de los llevar a dicho monte al pasto de bellota, hasta el día de San Andrés”, del 14 de octubre al 30 de noviembre. Pasado ese plazo, los devolvería a su dueño Larraspuru en Bidania, quien se obligaba a acudir allí en busca de dichos puercos. Domingo se los entrega en la plaza de Irugoitia, Deba, con la condición de que el porquero “los haya de pasturar por su cuenta, dándole porquerizo que los guarde e rija y les ayude a dar bellota, según costumbre de semejantes pastos, y pagará a Larreta dos reales por cabeza, dándole ayudantes para llevar los dichos puercos”²²⁰. Un auténtico ejercicio de pequeña trashumancia, en este caso con Aldaba como destino de la montanera.

Anizlarrea, en la comarca de los montes de Artikutza, era otro de los destinos de la montanera. Perteneciente a Goizueta, a finales del siglo XIV el término dependía del monasterio de Roncesvalles. Se trataba de un lugar apetecible para el aprovechamiento de pastos y por su arbolado. Los vecinos de Goizueta, a finales del siglo XVIII, llevaban a sus cerdos al engorde en dicho bosque. El año 1781, en una declaración del ganado de cerda que los vecinos de Goizueta tenían en Anizlarrea pastando, se afirma que había 630 puercos pertenecientes a los 184 vecinos de la localidad. Pero el reparto daba la sensación de no ser correcto, pues al alcalde le correspondían seis cerdos, y a su hija otros tantos, en clara discordancia con lo que les tocaba en un reparto justo²²¹.

La Casa de Roncesvalles consideró la presencia de tal cantidad de puercos como un abuso, y nombró a dos expertos “para reconocer el pasto que hubiere de la bellota por si fuera suficiente, pues habiendo 630 cabezas han estado diez días reconociendo los pastos, y declaran que hay pasto para sesenta cabezas en el espacio de un mes”²²². Debía de tratarse de una medida razonable, puesto que el año 1559, en otro documento que obra en el archivo de Bera, se habla de “entrar en los custos (de Anizlarrea) treinta cabezas de ganados de cerda con sus crías hasta que lleguen a la edad de un año”²²³.

[220] AHPG-GPAH, 2,1221, f. 180.

[221] Archivo de Bera, Leg. 64, N^o 66.

[222] Archivo de Bera, Leg. 64, N^o 70.

[223] *Ibidem*, Leg. 5, N^o 1.

Aralar / Enirio. Se trataba de una mancomunidad de gran importancia en los pastos guipuzcoanos, y Lope de Isasti lo señala junto a la de Aldaba. R. Ayerbe juzga esta Unión o Mancomunidad de Aralar como “Un caso modélico de montes comunales intervenidos por el Servicio Forestal de la Diputación de Gipuzkoa”, y señala que “las ordenanzas más antiguas conocidas (1578) regularon la limpieza de la sierra de lobos y osos”²²⁴. P. Berriochoa apunta, sobre la explotación del ganado de cerda de mediados del siglo XIX, que las piaras de puercos corrían un grave riesgo porque todavía “los lobos merodeaban en Aralar y Aitzgorri”²²⁵.

Artia, situado en la Sierra de Elgea, fronteriza con Araba, constituyó para Oñati un bosque de mucha relevancia para el pasto de los puercos. Como en los casos precedentes, tal como se ha dicho, era constante la presencia de alimañas dañinas como lobos y osos. Así se observa en los mandatos del concejo de la villa y condado, en el que en 1597 se obliga a “que las vecindades salgan a matar los osos que andan en Araoz y Artía, donde andan cuatro osos”²²⁶. Los vecinos de Olabarrieta y Murguía fueron obligados, bajo multas de 200 maravedís, a salir a la caza de dichos osos, acudiendo por Biozcorra y Ollanço, mientras que los del cuerpo de la villa y otras vecindades tomarían la ruta de Arantzazu.

La persecución de estas alimañas tenía un objetivo claro: garantizar la seguridad de la montanera. Así señala un anuncio del 10 de septiembre de 1602 donde se informa que “en los términos de saçabal, ornarriça, uburu y otros del terminado de artia de esta villa ay el presente año mucha abundancia de bellota de aya para el pasto y sustento del ganado porcuno... se venda y remate en pública almoneda en el que más diere por la dicha bellota”. También se previenen los abusos, pues se afirma que “en contra de lo ordenado, muchos vecinos echan el ganado a los dichos terminados para que coman dicha bellota, y que el mantanero dé noticia de ellos a los benteros de Arançazu, Geçalça, Arricruz y San Juan Artía para que no pretendan ignorancia”. Se trataba de que, quienes echaran puercos a este bosque, se atuvieran a los pagos que se establecían a cambio de aprovechar el pasto²²⁷.

[224] *Boletín R.S.B.A.P.*, Donostia LXI - 1 2005, p. 38

[225] *Como un jardín. El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, op. cit., p. 91.

[226] OINUDA, Leg. 31, f. 171.

[227] OINUDA, Leg. 31 f. 341, 19 septiembre del año 1602.

Urbia, según el ya citado Labandibar, ha sido destino habitual de la colectividad de pastores, a los que acompañaban sus familiares, y actualmente se considera como el señuelo del hábitat de los rebaños de ovejas, aunque haya aumentado mucho la presencia del ganado vacuno y caballar. Hoy día la presencia del ganado cerduno ha desaparecido, pero hace todavía unas décadas los puercos eran alimentados, acabada la grana, con los residuos de la fabricación del queso, el suero o “gazura”.

Un pleito entre el Monasterio de Santa María de Barria (Barrundia, Araba) y el concejo de Oñati sobre el derecho al busto del monasterio de pacer en los pastos y seles de las sierra de Urbia y Artia, propiedad de Oñati, se dice “que sy algunas vezes los dichos mis partes dexavan paçer en sus terminos el ganado que se llama del busto de dicho monesterio de varria fuera por limosna e enbiandogelo asy rogar la dicha abadesa y monjas a cabsa que alguna dellas han seydo e son fijas (hijas) de prinçipales vezinos del dicho condado y señorío de oñate y de la casa de guevara, cuyo es el dicho condado”, y asimismo que “los dichos nuestro presydenete e oydores de la dicha nuestra audiençia dieron e obieron el dicho pleito por concluso en la noble villa de Valladolid a veynte e un dias del mes de junio del años de mill e quinientos años... que tornasen e restituyesen e fiziesen luego tornar e restituir al dicho monesterio o a quien su poder para ello obiese”²²⁸.

[228] LUCIO FERNÁNDEZ M.J. / ZUMALDE IGARTUA I., *Fuentes documentales medievales del País Vasco*, Archivo Municipal de Oñati, Tomo II (1496-1504), Eusko Ikaskuntza, año 2001, pp. 193 y 236.

VIII. LA COMUNIDAD DE ZEANURI-ZIGOITIA EN EL GORBEA

VIII.1 Dos poblaciones dedicadas a la cría de puercos

Los capítulos tratados hasta este momento se han centrado básicamente en la crianza de puercos en Gipuzkoa, aunque no han faltado referencias a Bizkaia, Araba y tangencialmente a Iparralde. Por otra parte, muchos de los datos presentados parten de finales de la Edad Media y completan un amplio período de la Edad Moderna. El presente capítulo se basa en documentos de las principales localidades aledañas al macizo del Gorbea, lo que nos permite presentar un panorama de las dos comunidades que aprovechaban sus pastos, una alavesa, Zigoitia, y otra vizcaína, Zeanuri en los últimos siglos de la Edad Moderna y principios de la Edad Contemporánea²²⁹

En concreto, la documentación aportada nos remite a dos épocas poco contempladas en los capítulos anteriores, pues se centra en la segunda mitad del siglo XVIII, en los inicios del siglo XIX, y en la primera mitad del siglo XX, aunque los pocos datos referentes este último siglo resultan más bien testimoniales de la fecunda tradición vinculada al cuidado y crianza del puerco que se desarrolló en épocas muy cercanas a la guipuzcoana, como ha ocurrido en Urbia, Aralar, etc.

En la misma época en que vienen descritos los datos que utilizamos en este apartado, un viajero y naturalista irlandés que visitó Araba dejó constancia del Gorbea y de los ganados que apacentaban en esta sierra. El año 1775 William Bowles relata que “Hay muchas montañas compuestas (en Vizcaya en general); esto es, cerros sobre cerros, como la de Gorveya, para subir á la cual se gastan cinco horas, y en su cima se ve una gran llanura fértil de pastos, donde se mantienen algunos meses del año ganados de Vizcaya y Alava”²³⁰. No especificados, pero no cabe duda de que el porcuno entraba en este concepto²³¹.

[229] Debo agradecer a Javi Castro que me pusiera al tanto de esta documentación.

[230] SANTOYO J.C., *Viajeros por Álava. Siglos XV a XVIII*, Gasteiz año 1972, p. 151. El autor asegura que se trata de la única mención que halló en las crónicas escritas

Las noticias que suscitan la atención del investigador se pueden resumir en unas pocas líneas, que pretenden servir de guías o entradas a los documentos mencionados. Estos son los temas que ocupan el interés de los vizcaínos y alaveses que consideraron de suma importancia dejar plasmada en datos y normas todo lo referente al tema de los puercos y la explotación de los bosques de la sierra del Gorbea, que en breve serán expuestos con mayor amplitud:

- Hayedo: es el único tipo de árbol que se cita una y otra vez.
- Marcas: señalar físicamente a qué comunidad pertenecía un puerco constituía una necesidad que en las Actas aparece con asiduidad.
- Pagadores: esto es, los dueños con derecho a echar los cerdos a la dehesa, quienes tenían señalada una porción de monte, lo que presupone que habría porqueros o cuidadores que se preocuparan del correcto aprovechamiento de la grana.
- Otro dato que descubre la importancia de los decretos impuestos al respecto es que cada año se reunía la comunidad en una Junta General para aclarar o discutir la política que era más conveniente aplicar para obtener el mayor provecho del pasto.
- Octubre queda señalado como mes en el que se iniciaba la montanera o aprovechamiento del fruto de los hayedos.
- A señalar la intervención de los denominados comisarios, que se encargaban de juzgar qué cantidad de puercos podía entrar en el monte dependiendo del grado de alimento que en su momento proporcionaba el bosque.
- La seguridad de las piaras podía peligrar por los lobos, lo que obligaba a declarar batidas para su matanza.
- La aplicación de diferentes marcas que distinguían a los animales de ambas comunidades, para evitar confusiones.

por estos viajeros que mencionara el Gorbea, puesto que el accidente geográfico más citado era el de la cueva de San Adrián, que entraba en la ruta entre el mar, Gasteiz y Castilla.

[231] Los documentos utilizados obran en el Archivo Municipal de Zeanuri (AMZ), del que se citan los Libros de Actas, señalados según el número de Caja (C) y fecha a la que corresponde el documento.

Con esta serie de normas y costumbres, la amigable comunidad que formaban Zigoitia y Zeanuri constituyó una firme base para el bienestar de sus vecinos, que con los puercos engordados en el Gorbea conseguían sustanciosos beneficios que ayudaban a la convivencia y la seguridad de una economía saneada que ha llegado hasta épocas muy recientes.

VIII.2 Noticias del Gorbea de la segunda mitad del siglo XVIII e inicios del XIX

Los documentos que van del año 1761 al 1807 nos ofrecen una serie de datos que dibujan un rico panorama sobre la explotación de los bosques destinados al engorde de ganado porcuno por las comunidades de la Zigoitia alavesa y de la Zeanuri vizcaína. Siguiendo los puntos antes aludidos, agruparé estos datos en varios apartados que contribuirán a ofrecer una visión global del casi medio siglo señalado, puntos que contribuirán a reforzar unas pocas noticias que se ofrecen al respecto en la primera mitad del siglo XX.

a) *El hayedo*. El fruto de las hayas es el único que se nombra como suministradora de la grana. El año 1761 se exige “que cada vecino dé cuenta (al concejo), en el plazo de 8 días, de cuánto ganado de cerda ha metido en el hayedo”, a lo que se añade “cada uno suyos y ajenos”, lo que parece denotar que los vecinos podían hacerse cargo de puercos pertenecientes a gente ajena a la Hermandad. Caso que dejaran de notificar esta cifra, se arriesgaban a sufrir una multa de 500 maravedís, una alta suma para la época²³². El año 1767 se habla de “la cebera del haya” existente para calibrar los puercos que podían entrar a la grana²³³. Cuatro décadas más tarde, en la Junta del año 1807, se menciona el pago del aprovechamiento del hayedo en la temporada²³⁴.

b) *La montanera*. Una escritura del 24 de octubre (fecha indicativa del inicio de la montanera) del año 1760 establece el acuerdo del aprovechamiento de la cebera para el ganado de cerda²³⁵. En el documento ya citado del año 1767 la Junta establece el 5 de

[232] Archivo Municipal de Zeanuri (AMZ), Libro de Actas, C-1, f. 18r.

[233] *Ibidem*, f. 150r.

[234] *Ibidem*, C. 9-3, f. 60r.

[235] *Ibidem*, C-1 ff. 285r-285v.

octubre como fecha para el examen de la cebera existente para decidir el número de “ganado cerdudo” que cabía admitir²³⁶. En este mismo año y fecha, “los comisarios nombrados en el reconocimiento y zevera de aia...” deben decidir el número que puede acceder “de ganado zerdudo en los montes de la Hermandad”. El año 1777, en Junta del 12 de octubre, se analiza, como era costumbre, la cantidad de cebera de hay disponible para decidir “la cantidad de cerdos que pueden meter al bosque de la sierra del Gorbea”²³⁷. Ya llegados al siglo XX, el año 1944 se trata en Junta de la “pasturación del ganado de cerda de los vecinos”, y se les señala determinada porción de monte para su aprovechamiento²³⁸.

c) *Junta General de la Hermandad*. Las referencias a la autoridad de la Junta son constantes. Era el órgano que tomaba las decisiones y permitía los cambios, y la costumbre se extiende, por lo menos, hasta mediados del siglo XX. En fecha de 24 de octubre del año 1772 la Junta General reunida recurre a una escritura del año 1760 en la que “se estableció acuerdo para ganado de cerda y aprovechamiento de la cebera”. Se guarda la memoria de los tiempos anteriores para seguir la tradición, como se observa el año 1790, en el que en Junta del 31 de agosto se alude “a la costumbre antigua” para que “se reconozca el monte para ver el grano y fruto de haya”²³⁹. El 19 de septiembre del año 1801 la Junta, tras haber hecho reconocer el estado de la cebera de dicho año, afirma que “hay mucha cebera de haya en los montes ayedales comunes de la hermandad”, dato que decide “comunicar con Zeanuri para establecer el número de ganado de cerda que puede alimentarse”²⁴⁰.

d) *Número de puercos*. Se puede afirmar que el número de puercos que acudían al Gorbea era extraordinario. Caso de poder visitar el lugar en esa época, cualquier testigo hubiera afirmado que el bosque se hallaba inundado por estos animales en la época de la montanera, y tenemos datos para confirmar esta apreciación. El

[236] *Ibidem*, f. 150r.

[237] *Ibidem*, C-2, ff. 61r y 61v.

[238] *Ibidem*, C-14-1.

[239] *Ibidem*, C-4, f. 273v.

[240] *Ibidem*.



año 1767 se indica que fueron 1200 cabezas de ganado de Zigoitia y 1000 de Zeanuri las que acudieron al aprovechamiento de la cebera²⁴¹. Cinco años antes, los comisarios habían estimado disponer de cebera “para más de 3000 cabezas de ganado de cerda”, aunque el cinco de octubre del mismo año la estimación superaba esta cifra, al afirmar “que había suficiente para más de tres mil cabezas de ganado zerdudo en los montes de la Hermandad”²⁴².

- e) *Pagadores*. En la Junta de octubre de 1772 se afirma que La Hermandad tiene 359 pagadores, esto es, poseedores de puercos que acuden a la grana, y estima que correspondían a tres cabezas de ganado por pagador, de lo que deducen que faltan 123 cabezas para las 1200²⁴³. El año 1907 la Junta establece que el ganado de cerda de forasteros abone 1,25 pesetas por cabeza, la tasa a pagar por aprovechar el hayedo en la temporada²⁴⁴. Se incorporan por tanto pagadores de fuera de la Hermandad que compran el derecho para que sus puercos gocen de los pastos del Gorbea.

[241] *Ibidem*, C-1, ff. 285r-275v.

[242] *Ibidem*, f. 150.

[243] *Ibidem*, ff. 285r-275v.

[244] *Ibidem*, C-9-3,

El año 1944 los junteros de Zigoitia, probablemente en unas circunstancias posbélicas complicadas, deciden poner a la venta el aprovechamiento de ciertos términos del bosque de la parte alavesa a foráneos que compran este derecho. Observamos que Justo Echevarria (de Orozko) se hace por el importe de 2.250 pesetas con el aprovechamiento del pasto (bellota) para ganado de cerda en la zona del monte comunal en Ilumbe, Austerriza y Arbecolao, hasta el límite con Vizcaya durante el año en curso, y Salvador Fernández de Arroyabe (de Gasteiz) ofrece 1.000 pesetas para lo mismo, aprovechando el robledal que va de Quetura al de Arricurce²⁴⁵.

- f) *Marcas*. En la sierra de Gorbea se organizaba, sin lugar a dudas, un caos considerable provocado por la necesidad del reconocimiento de los puercos. Cuando la Hermandad agrupaba a Zigoitia y Zeanuri, se ideó un sistema de reconocimiento por el que, por lo menos, se distinguían los puercos de una y otra localidad. ¿Cuál era el sistema? Las marcas aplicadas a los animales antes de llevarlos al bosque. El año 1765 se indica que el procurador Nicolás de Sarralde entregó a los encargados del cuidado de los puercos, entre otros instrumentos, “una marca para cerdos”²⁴⁶. El año 1772 se indica que el ganado cerduno es marcado, a lo que se añade, en consideración al nivel fiscal de las cuentas de la Hermandad, que tres crías de puerco equivalían a uno²⁴⁷. En otras zonas dos cochinos equivalían, a nivel de pago, a un puerco grande. Son varios los documentos en los que aparecen los tipos de marcas con que se señalaban los puercos. En 1767 se ordena “que se marquen los cerdos con la letra A, porque la marca de Zeanuri es la C”²⁴⁸. Los datos aportados al respecto el año 1777 son más explícitos, pues se indica que la marca A de Zigoitia debe ir “en el brazo y pala derecha”, mientras que la C correspondiente a Zeanuri será “en la pierna izquierda”, a lo que se añade: “cada cual en una pata del animal, según costumbre”²⁴⁹. Ese mismo año, cuando los representantes de la Her-

[245] *Ibidem*, C-14-1, ff. 497-498.

[246] *Ibidem*, C-1, f. 90r.

[247] *Ibidem*, ff. 285-285v.

[248] *Ibidem*, ff. 150r y 150v.

[249] *Ibidem*, C-2, ff. 61r-61v.

mandad entregan los instrumentos para el correcto desarrollo de la montanera, se nombran, además del que sirve para marcar los puercos, seis cepos, probablemente destinados a la caza de lobos.

- g) *Lobos*. En efecto, los cepos entregados por la Hermandad se nombran, el año 1765, como instrumentos “para matar lobos”²⁵⁰. Es probable que, aparte de utilizar los cepos, se recurriera, como lo hacían los oñatiarras en la sierra de Artia, a expediciones de cazadores que habían de eliminar estos animales dañinos. Ninguno de los documentos alude a la posible caza de osos, como ocurría en otras zonas, probablemente porque, para finales del siglo XVIII, no suponían un claro peligro o iban camino de la extinción.

Los documentos citados nos permiten dibujar un rico retrato de la crianza de puercos en la comunidad vizcaíno-alavesa en torno al Gorbea, datos que avalan la importancia de la realidad tanto económica como social de un factor que sugiere la gran riqueza que suponía para esta amplia zona aledaña al Gorbea.

[250] *Ibidem*, C-1, f. 90r.

IX. EL COMERCIO DE PUERCOS CON IPARRALDE

IX.1 Una relación natural y necesaria

A partir de la Baja Edad Media, la fisonomía de muchos pueblos de Gipuzkoa y de Bizkaia se había transformado debido a una alta presencia de pequeños talleres dedicados principalmente a la transformación del hierro y del acero. En particular, poblaciones como Soraluze practicaron una especie de monocultivo por la dedicación casi exclusiva de gran parte de su población a la fabricación de armas. Otras poblaciones como Hondarribia y Donostia, como baluartes de la defensa de la frontera, contaban con una población dedicada a la navegación, a lo que se añadía un importante contingente de militares. La dedicación a tareas como la pesca, la fabricación de barcos y de armas, y la necesidad de contactar con posibles clientes a través de mercaderes profesionales, propició un importante aumento de población, lo que exigía importar alimentos, aunque no solo cereales. Por tanto, estas poblaciones demandaban recursos alimenticios externos, lo que ayuda a comprender la importación de grandes contingentes de puercos destinados a alimentar tanto a la población industrial como a la militar.

Así se comprende que los vecinos de Hondarribia Juan de Ansa y María de Arsu manifiesten, el 22 de diciembre de 1573, que “hace tres días trajeron de Francia, por el paso de Behobia, para provisión de esta villa, treinta puercos comprados a Marticot de Berazioz, francés, 13 para Juan de Ansa y 17 para María de Arsu, todos los cuales pesaron en la lonja, a 35 reales el quintal, y pesaron 26 quintales y medio, todos los cuales se han muerto para la provisión de esta villa, y de su procedido montan a 84 ducados”²⁵¹.

Cuando acaecía la visita de alguna persona importante a las poblaciones fronterizas, la necesidad de contar con alimentos se convertía en perentoria, y se recurría a los más insólitos medios. Fue lo que

[251] AHPG-GPAH, 3,354, f. 159.

ocurrió en 1615, cuando la Reina Isabel de Borbón visitó Hondarribia para encontrarse con su madre la Reina de Francia, María de Médicis. Cabía esperar la presencia de un fuerte contingente de personas que acompañaran a la Reina en dicho viaje, lo que obligaba a tomar medidas urgentes. Esto es lo que refleja un documento de Hondarribia, cuyo alcalde Martín de Lesaca mantuvo un encuentro con su vecino Sabal de Eyçaguirre. Este declaró que “agora puede haber dos meses que Juan López de Soto, vecino de Burgos, aseguró por él y en su nombre en Burgos 200 ducados sobre fierros y tablas de espadas y otras mercaderías que había cargado en la zabra *María*, de que era maestre... hasta el puerto de Sevilla, y teniendo cargada la dicha zabra del hierro y tablas de espadas y cierta cantidad de tocino, y estando en el puerto, la justicia le había hecho descargar en ella los tocinos diciendo que eran menester para la provisión y mantenimiento della y de la gente que se esperaba verná (vendrá) a ella con la Reyna nuestra Señora en breve para se ver con la Reyna de Francia su madre, los cuales tocinos eran la mayor parte de la carga que había de llevar dicha zabra... y que los hizo descargar, así como ir con la zabra al Reyno de Francia a por bastimentos, por lo que fue forzado a descargar fierro y espadas y dejó de seguir el viaje... y que los 200 ducados asegurados no corrían algún riesgo...”²⁵².

La escasez de cierto tipo de alimentos obligaba a las autoridades a medidas de emergencia para conseguir trigo, carne y otros productos. D.I. de Egaña escribió sobre el año 1760: “dase la orden al alcalde de sacas para que permita a la ciudad de San Sebastián extraer a Francia veinte mil pesos duros para abasto de carnes”²⁵³.

Tal como se ha adelantado, no solo recibían este permiso de importación de tocino y carne en casos tan extraordinarios como los comentados, sino que algunas poblaciones, y en particular Soraluze, necesitaba importar puercos para alimentar a tantos trabajadores de su renombrada fábrica de armas. En 1621 el francés Charles de Apalape había llevado a esta plaza treinta carneros y dos lechones “que se han de pagar para el domingo de Carnestolendas, primero de marzo”. El carnicero de Soraluze era Francisco de Iburgoyen, y se dice que de las deudas de 46 ducados Martín de Arana había pagado solo 205 reales, esto es, menos que la mitad²⁵⁴.

[252] AHPG-GPAH, 3,383, f. 10.

[253] *Guipuzcoano Instruido*, M.L. y M.L. Provincia de Guipzcoa, ao 1780, p. 60.

[254] GAO AGG, CO LEJ 460.

El caso que se ofrece el año 1634 es un claro ejemplo de la gran cantidad de vecinos, no solo de Soraluze, sino también de Bergara, Eibar, y Ermua, que reciben puercos procedentes de Nafarroa Beherea [Baja Navarra]. La revocatoria o cambio de la política oficial al respecto muestra el poder que tenían estas poblaciones armeras que consiguen su propósito “en nombre de todos los oficiales de la fábrica der armas”²⁵⁵. Los cuadros en los que nombran los datos de la operación viene bajo el epígrafe siguiente: “El ganado de cerda que se ha tomado entre los oficiales desta Villa de Placencia es en esta manera”:

Compradores	Lechones	Libras	Precio en reales	25 mrs.
Domingo de Aguirre	2	177	119	25
Domingo de Çangotita	2	169	114	11
Domingo López de Yturriaga	1	120	81	6
Lucas de Varealde	1	95	64	9
Lucas de Vagozcoitia	2	173	147	4
Domingo de Yurre	2	188	127	6
Marcos de Çavaleta	3	262	177	8
Domingo de Churruça	3	307	207	23
Juan de Mendiola Achuri	1	114	77	4
Juan de Aguirre	2	161	108	31
Juan de Ygueribar	2	198	133	32
Juan de Goenechea	2	110	74	14
Domingo de Argárate	2	195	131	31
Domingo de Esparça Iribarri	2	201	135	32
Juan de Sagarraga	2	210	142	14
Juan de Aguinaga	1	93	62	31
Jacobe de Livorna	2	180	121	33
Ramos de Gárate	3	259	175	2
Martín de Garro	2	183	123	31
Juan de Aldassoro	2	218	147	26
Domingo de Ugalde	1	82	55	7
Juan de Ugalde menor	1	102	69	
Juan de Çavaleta	2	167	112	33
Juan de Insausti	1	93	61	31
Gregorio de Hernizqueta	1	104	70	12
Pedro de Egoça	1	81	54	27
Pedro de Arana	1	91	61	19
TOTAL [parcial]	47	4333	2931	5

[255] AHPG-GPAH, 1,3808, ff. 51 a 56.

Domingo de Egoça	2	240	162	12
Juan de Egoça	1	93	62	31
Martín de Egoça	1	72	48	24
Domingo de Goenechea	2	154	104	6
Martín de Eguren	1	96	64	32
Gabriel de Gorostegui	1	100	67	22
Pedro de Yrigoen	2	169	114	11
Domingo de Esparça Caxero	1	83	56	5
Pedro de Mandiola	2	189	127	29
Juan de Goicoechea	1	96	64	32
Francisco de Çuymendi	1	98	64	32
Pedro de Saraçivar	1	89	60	7
Juan de Torres	1	119	74	14
TOTAL [parcial]	17	1567	1073	19
TOTAL	64	5920	4004	24

A este cuadro se añade que “Monta lo distribuido en Placencia... 5.920 libras de tocino netas de tara que a 23 maravedís libra monta 4.004 reales y 24 maravedís, y que: “Yten tomaron los cubridores de Vergara y Pedro de Arin Caxero siete lechones del peso siguiente”:

Compradores	Lechones	Libras	Precio en reales	25 mrs.
El señor veedor	2	193	130	19
Pero López de Açadegui	1	86	58	6
En el monasterio de Eybar	3	228	134	8
Gregorio de Ondravide	3	246	166	14
Joan de Artiga	2	171	115	23
Domingo de Pagoaga	3	284	192	4
Joan de Iraegui	1	98	66	10
Nicolás de Arzamendi	1	73	49	13
Joan de Argarate mayor	1	83	56	5
Joan de Argarate menor	4	312	211	2
María de Çumaran	2	154	104	6
Sebastián de Gorriarán	1	100	67	22
Esteban de Çumaran	1	88	59	18
Jacobe de Eguiguren	1	55	50	25
Andrés de Reçaval	2	164	110	32
Gabriel de Unçqueta	1	75	50	25
Domingo de Atein	1	93	62	5
Felipe de Aristiçaval	1	83	56	1
TOTAL	32	2679	1812	9

Miguel de Olaverria	1	104	70	12
Martín de Arichavaleta	1	88	59	18
Martín de Aleiça	1	77	52	3
Martín de Echagaray	1	91	61	19
Juan de Arichavaleta	1	73	49	13
Pedro de Arín	2	157	106	7
TOTAL	7	590	399	4

“Los treinta y lechones pesaron dos mill y seisçientos y setenta y nueve libras y a veinte y tres maravedís libra monta mill y ochoçientos y doçe reales y nueve maravedís”.

“En Ermua se an distribuydo los siguientes”:

Diego de Larreategui	2	173	117	1
Diego de Çubicarrera	3	219	148	5
Joan de Orbea	1	77	52	3
Domingo de Gontiçiaga	2	158	106	30
Martín de Çulueta	1	88	59	18

Asimismo se añade: “Yten se dio a Joan de Goenechea un lechón por treinta y dos reales, sin peso, con lo que en Vergara 8 lechones, y todo ello hace 4435 reales y 28 maravedís”, y también “En Eybar se ha distribuido lo siguiente”:

El señor veedor	2	193	130	19
Pero López de Açadegui	1	86	58	6
En el monasterio de Eybar	3	228	134	8
Gregorio de Ondravide	3	246	166	14
Joan de Artiga	2	171	115	23
Domingo de Pagoaga	3	284	192	4
Joan de Iraegui	1	98	66	10
Nicolás de Arzamendi	1	73	49	13
Joan deArgarate mayor	1	83	56	5
Joan deArgarate menor	4	312	211	2
María de Çumaran	2	154	104	6
Sebastián de Gorriarán	1	100	67	22
Esteban de Çumaran	1	88	59	18
Jacobe de Eguiguren	1	55	50	25
Andrés de Reçaval	2	164	110	32
Gabriel de Unçqueta	1	75	50	25
Domingo de Atein	1	93	62	5
Felipe de Aristiçaval	1	83	56	1
TOTAL	32	2679	1812	9

“Los nueve lechones pesaron sieteçientos y quinze libras y a veinte y tres maravedís, monta quatroçientos y ochenta y tres reales veinte y tres maravedís”, a lo que, finalmente, sumando el dinero, las cuentas dicen que en total se pagaron 6.850 reales y 28 maravedís. En concreto, en Soraluze 4.155 reales y 26 maravedís; en Bergara, 399 reales y 4 maravedís; en Eibar 1812 reales y 9 maravedís, y en Ermua 483 reales y 23 maravedís.

El gasto, para una fecha como 1634, es muy considerable, teniendo en cuenta que no se trataba más que de los puercos de un solo año o, quizá más exactamente, de un solo invierno. Pero lo que se observa en estas cifras es la importante cantidad de puercos que llegaban al Valle del Deba, recurso, como se ha indicado, absolutamente necesario para afrontar las necesidades de una población centrada en la industria.

IX.2 El recurso a Mont de Marsan

Los bosques de roble y haya proporcionaban en Iparralde y sus cercanías un alimento fundamental para la crianza de los puercos. Pero la importancia de la castaña no le quedó a la zaga, pues servía tanto para los hombres como para el género porcino. En particular, Galicia y Las Landas adquieren en este aspecto una presencia capital, puesto que la castaña ofrecía un plus en la categoría de los jamones producidos por los puercos que la consumían. De hecho, los cerdos engordados con castaña en la zona de Mont de Marsan fueron muy apetecidos por los vascos.

Mont de Marsan, a cerca de 140 kilómetros de la muga de Behobia, se nos imagina un lugar muy alejado para traer puercos, puesto que debían venir a pié y contar con la colaboración de varios porqueros. Pero, como veremos, no se trataba de un recurso desestimado debido a los problemas que acarreaba, sino que fue utilizado con frecuencia. La ruta, a principios de la Edad Moderna, no debió ser de fácil tránsito. Un autor anónimo relata que, el año 1700, para alcanzar Mont de Marsan a partir de la frontera española “las leguas de las Landas son terribles; encontramos también muy malos caminos”²⁵⁶. Los porqueros que hacían este trayecto estaban sin duda habituados a realizar este duro y largo camino conduciendo las pjaras que se les les había encomendado.

[256] *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, op. cit., IV, p. 448.

A mediados del siglo XVI se halla presente “en la ribera de a billa de Fuenterrabia a 26 de julio de 1557 Miguel de Ybinarri, francés, vezino de Mon de Marçan, e dijo que tiene de resçibir en Juan de Garate, vezino de Elgoibar, 2.612 reales, resta de 332 puercos que le entregó para que vendiese para él por orden del ilustre señor Don Diego de Carvajal, alcalde de la dicha villa [de Hondarribia], Capitán General de la Real Magestad desta Provincia de Guipuzcoa, para provisión y mantenimiento della, y por quanto él debe a Antonio de Ubilla, vezino de Fuenterrabia, la dicha suma y más cantidad porque él salió a pagar y pagó a ciertos acreedores suyos en esta provincia, que por la presente otorga que cede y traspasa en el dicho Antonio de Ubilla, que está presente, de los dichos 2.612 reales, y dicho Antonio rescibió dicho transpaso”²⁵⁷. Una de las firmas del documento es del bachiller Ubilla, que acredita que este recibió el dinero que le debían los estamentos militares por haber abonado el precio de los puercos comprados para la villa fronteriza.

Ciertamente, no es el único documento que trata de la relación de los mercaderes de puercos de Mont de Marsan interesados en vender sus productos en Hegoalde, sobre todo en los pueblos costeros. Resultan altamente atractivos los documentos que muestran este comercio, que comentaremos más ampliamente al hablar de la utilización de los productos del puerco entre los expedicionarios de Terranova. Como veremos, jamones y tocino de allende la muga o frontera alcanzaron una fuerte presencia en los viajes balleneros, sobre todo, de la costa guipuzcoana. El control fronterizo de Behobia, que ahora abordamos, sugiere la habitual presencia de personas del Norte en la introducción de este producto tan apreciado.

IX.3 El paso de Behobia

Behobia era el control, la aduana por donde las mercancías, y por supuesto los puercos, debían entrar en la Península o sacarlos de ella para aprovechar los pastos de Iparralde. El Alcalde de Sacas era el encargado de esta tarea, pero una cosa era lo ordenado, lo previsto, y otra, la práctica. Muchos se dedicaban, en la propia frontera o lejos de ella, a un lucrativo, aunque peligroso, contrabando.

[257] AHPG-GPAH, 3,366, f. 17.

Nos encontramos, en fecha 23 de enero del año 1577, con un complejo documento en que se desvela que este comercio porcuno, lícito o ilícito, según las circunstancias y conveniencias, resultaba muy común. El texto dice que, en la universidad de Yrun-Urançu, el Alcalde de Sacas Andrés de Aguirre dijo “que a su noticia avia venido que Joanes de Garaicoechea vezino de la villa de San Sebastian avia traido del rreino de Françia en este presente año... muchos puercos e ganado y sin manifestarlos ante él según era obligado... que agora podia aver un mes avia pasado por este paso de beobia quarenta puercos que heran de los vezinos de Renteria que los avia llevado al pasto de la bellota por su encomienda al dicho rreino de Françia los dichos puercos, y que por el pasto de cada cabeza de puerco avia pagado ocho reales, e asi bien confeso que dicho dia avia pasado por el dicho paso de beobia 59 puercos conprados en el rreino de Nabarra y los traya por el rreino de Françia conprados a hun hombre que se llamó joanes de garaicoechea y sus consortes... e que joanes de garaicoechea, vezino de San Sebastián, había pasado otros trece cerdos para consumo de los vecinos de Guipucoa, y que el comercio de Navarra con Guipuzcoa tenia privilegio de costumbre inmemorial que, sin manifestar, pueda cualquiera pasar, y que pasó con buena fe tras engordarlos en los pastos de Francia. Que Juanes de Azpilcoeta, de Rentería, había llevado al lugar de Azpilcoeta en el Baztán a engordar cerdos porque en Guipúzcoa no había buen pasto, y así lo hacen muchas personas de Guipuzcoa, que muchas personas de San Sebastián le habían encargado de dicho negocio a dicho Garaicoechea”²⁵⁸.

La necesidad de importar puercos obligaba a buscar recovecos legales, diferentes interpretaciones de las normas, y otras prácticas para poder contar con el ganado que se necesitaba porque en los distritos de donde procedían los contrabandistas, o de quienes de ellos se servían, no se producía suficiente carne.

El recurso a Iparralde no producía cargos de conciencia ni siquiera a las seroras o cuidadoras de iglesias y ermitas. El obispado de Iruña acusaba, el año 1633, a la serora o cuidadora de la ermita de Artega, en Irún Uranzu, de acumular porquerías junto a la ermita, pero sobre todo porque “bajo su techo da de comer a ganados y echa comida a los

[258] AGG-GAO, Elorza-Civ., 326. Los porqueros volvieron con los cerdos utilizando caminos de Iparralde, y los hicieron pasar por Behobia, hecho que motivó la reclamación.

cerdos, vende huevos traídos de Francia, y va al campo a recoger bello-ta para sus cerdos, y cría lechones”²⁵⁹.

La prohibición del contrabando quedaba algo difuminada cuando se recurría a la exención de que gozaba Gipuzkoa para introducir bas-timentos que se consumían en la Provincia. Esta gozaba de ciertos privilegios por la pobreza de su suelo, y obtenía permisos para intro-ducir alimentos. Su condición de provincia fronteriza y la presencia de cuerpos militares, sobre todo en Hondarribia y Donosti, constituían motivos importantes para gozar de cierta libertad para introducir es-tos géneros y, entre ellos, el tocino o los propios puercos destinados a ser sacrificados.

En otra denuncia del Alcalde de Sacas, también del año 1577, se asegura que por el paso de Behobia “se pasan muchos puercos y gana-dos sin manifestarlos”. Un vecino declaraba que “por el pasto de di-chos cerdos en Francia había pagado 8 reales por cabeza, otro mani-fiesta 13 puercos, que dice se consumirán en la Provincia”, y en su relación con Nafarroa, en cuestión de mantenimientos, la Provincia conservaba, como se ha indicado anteriormente, “privilegios y exen-ciones según uso inmemorial, de pasar dichos animales sin manifes-tarlos”. Otro testigo confiesa haber pasado a Francia cerdos para el engorde, pagando el precio del pasto, y que en otra ocasión había pasado 59 cerdos en otra manada, para venderlos en la Provincia, y los pasaba a Francia “porque no había buen pasto en la provincia para engordar”. También se enviaban cerdos a Nafarroa, en un caso concre-to al pueblo de Azpilcoeta, en el Baztán, y se ratifica que muchas perso-nas de Donostia encargaban a porqueros el cuidado y engorde de los cerdos en diversas zonas de Nafarroa²⁶⁰.

Los documentos de las Juntas Provinciales resultan de una gran riqueza en el aspecto que estamos tratando. En ellos se vierten las acusaciones de los abusos y trampas, sobre todo, por el motivo de que algunos introducían en la Provincia ganado de cerda y, acto seguido, lo vendían a comerciantes de otras provincias²⁶¹.

[259] Archivo Diocesano de Pamplona, [en lo sucesivo ADP], Treviño 2,342 n.º 26.

[260] AGG-GAO, CO ECI 316.

[261] DÍAZ DE SALAZAR L.M. & AYERBE R.M., *Juntas y Diputaciones*. En las siguientes líneas las citas se reducirán a indicar las fechas y paginas de los documentos insertos en los distintos volúmenes que ocupan noticias entre 1550 y principios del siglo XVII.

Una de las acusaciones expone “Que muchos carniceros y tratantes de esta Provincia, dexando el paso de Beoybia, pasaban muchos carneros, puercos e bacas e tocinos salados del Reyno de Francia para estas partes por vía de Navarra e por el puntal de Fuenterrabía e otras partes”²⁶². Era una clara acusación del contrabando que se practicaba.

En 1569 se menciona “que en Fuenterrabía había un impuesto por el que todo el ganado porcuno que entra de Francia a esta Provincia para provisión de ella, excepto a los de dicha villa, hacen pagar cinco pelates por cabeza de puerco”, ante lo que los de Hondarribia se defienden diciendo que esto provenía de antiguo, de su fecha de fundación²⁶³.

En abril de 1572 el francés Pierres de Casanova se queja de que al no conseguir vender en la Provincia 18 puercos que traía, los pasó a Bizkaia para ofrecerlos en Durango, motivo por el que el teniente de Corregidor lo encarceló a pesar de que manifestara que había empleado el dinero de su venta en mercaderías lícitas para pasar a Francia, requisito habitual para evitar la fuga de moneda de oro o plata²⁶⁴.

En diciembre de 1582 se menciona una curiosa petición sobre la carne francesa introducida para consumo del ejército²⁶⁵. Se trata de cierto aviso de que Jacobe Arbelayz, vecino de Irún, se dedicaba a comprar y matar todo el ganado porcuno que venía de Francia por orden del Capitán General, con la excusa de que era para provisión de tocino de la Armada de su Magestad, motivo por lo que “se ordena que se contacte con el Capitán General García de Arce y el dicho Arbelayz, para que se vaya dejando parte de dicho ganado para la Provincia, por la gran falta de ganado que hay este año”.

Los castigos por sacar fuera puercos destinados a ser consumidos en la Provincia podían acarrear fuertes condenas. En Zumaia, en abril de 1584, se formula una denuncia contra Martín de Hecheberria y Guiraot de Marituri, vecinos de Senper, en Iparralde, “sobre 59 puercos que trajeron de Francia para consumo de la Provincia, y sin gastar ni consumir los habían vendido a un mercader castellano para los llevar a Castilla, por lo que se ha condenado a Hecheverria a diez años

[262] Vol. de 1558-1564, p. 28.

[263] Vol. de 1569-1573, p. 8.

[264] *Ibidem* p. 366.

[265] Vol. de 1581-1583, p. 297.

de galeras y 2.315 reales”²⁶⁶. Esta costumbre ofrece otro ejemplo dos años después, en abril de 1586, cuando se habla “sobre las carnes que pasan de Francia para la Provincia, y que esta tiene privilegio de que puedan llevar lo procedido en dinero a su tierra, pero que algunos llevan dicho ganado a Castilla y Vizcaya...”²⁶⁷.

A pesar de estas condenas, la situación no mejoraba. El año 1589 Irún-Uranzu solicitó al Rey una solución sobre los bastimentos que provenían de Francia, “pero últimamente García de Arce ha puesto guardas para que dicho paso de ganado pague una tasa, por lo que dicho ganado ya no llega, y este año último no había entrado ningún ganado porcuno, de mucho que antes solía aver, y que pasaban por otros pasos a Navarra y Aragón, lo que constituiría la destrucción de la frontera...”²⁶⁸. Al tener dificultades para el paso lícito, se recurría a pasar el ganado por las que se denominaban “rutas exquisitas”, esto es, por montes menos vigilados. Las denuncias se siguieron dando, pero con poca eficacia, pues los contrabandistas buscaban estos pasos poco frecuentados, o dirigían los puercos a otras provincias, en detrimento de Gipuzkoa, que detentaba privilegios sobre el consumo de lo traído de Francia.

IX.4 Puercos de Iparralde para el Valle del Deba

En el capítulo precedente se ha incluido documentación sobre la venta de puercos procedentes de Iparralde, destinada sobre todo a Soraluze, en razón de las características laborales vinculadas a los trabajadores de la Fábrica de Armas. Las villas del valle del Deba ofrecen, en este sentido, tal cantidad de información, que se hace preciso insistir en las características derivadas de una población del valle dedicada, en un alto porcentaje, a la fabricación de armas, fueran estas para la Armada o para clientes particulares. Volvemos, por tanto, a incluir nuevos datos, que contribuyen a enriquecen el panorama informativo sobre la importación de carnes procedentes desde más allá de la frontera.

Un documento del 24 de diciembre de 1583 nos ilustra sobre los métodos en vigor para vender puercos en Soraluze, los clientes a los

[266] Vol. de 1584-1586, p. 20.

[267] *Ibidem*, p. 358.

[268] Vol. de 1587-1589, p. 391.

que se destinaba, el peso de estos animales y su precio, junto a otros datos²⁶⁹. Es el escribano de dicha localidad quien en la fecha señalada recibe la visita de Joanicot de Ybañeta, de Enbasqua, Iparralde. Este vendió a los vecinos de la villa 95 cerdos en fianza, a pagar para el día de carnestolendas primero próximo, aunque adelantaron un ducado por cada cabeza, a razón de 14 maravedís por libra. Seguramente estos cochinos estaban destinados a engordar durante un par de meses, pues se dice que cada pieza tenía unos 15 kilos. Se pagaba, por tanto, una cantidad simbólica en el momento de la entrega, según acuerdo pactado con la justicia y regimiento de dicha villa.

A modo de ejemplo, entre los clientes son nombrados el maestre Miguel de Aguirreçabal, quien pagó por adelantado 43 reales y 15 maravedís por un puerco que pesó 131 libras; el maestre Churruca, quien compró uno de 94 libras y otro de 124 libras; el arcabucero Juan de Mendiola, que se hizo con uno de 134 libras, y las freilas o seroras, que compraron uno de 126 libras y otro de 120 libras, datos a los que sigue otra serie de ventas a clientes particulares. Estos quedarán nombrados en la lista de compradores que en breve se incluirá.

En otro documento, del mismo año y legajo, aunque sin foliar, se da cuenta de todos los que compraron cerdos, lista que alcanza a casi todo el pueblo, pues quedan nombrados cien compradores. Entre ellos figura el propio Veedor de Armas, una especie de Ministro del Rey encargado de vigilar la fabricación de armas, de nombre Lope de Elío, quien compra un puerco de 145 libras.

La lista de compradores se completa en una Memoria en la que se indica lo que pesaron los puercos que trajo el mencionado Joanicot “y los vendió fiados en esta villa de Plazenzia... a las personas que de yuso se declararon es en la manera siguiente”, entre los que seleccionamos algunos nombres:

- maestre Miguel de Aguirreçabal, quien mató el puerco, siendo fiador Antón de Yraola, quien pagó un ducado
- maestre Juan de Churruca, dos puercos
- Juan de Ynsausti, dos puercos
- Joan de Mendizábal, arcabuzero

[269] AHPG-GPAH, 1,3722, sin foliar.

- Martín de Yraola, escribano
- las freilas, dos puercos
- maestro Joan de Mendieta, cantero
- licenciado Olariaga
- Joan Pérez de Aicechaga y su madre
- Domingo de Loyola, compró dos, y se comenta tras cada uno que pagó todo, nada debe
- Pero de Vagozcoitia, herrero
- Pablo de Churruca, herrero
- Joan de Egoça, carpintero
- Mateo de Varrenechea, uno de 87 libras, pagó Catalina su criada un ducado [de fianza]
- Celedón de Torres, uno de 92 libras, pagó todo
- Joan de torres, francés
- Pero de Loyola, herrero
- Joan de Heguzquiza, alcalde, uno de 144 libras
- Gabriel de Hernizquieta, cuatro, y pagó por ellos un adelanto de cada ducado
- Joan de Arizaga, mercader: 139 libras, pagó 18 reales menos un cuartillo, debe 40 reales
- Domingo Arizaga, herrero
- Catalina de Unçqueta, viuda, dio 23 reales y medio, en un doblón
- maestro Diego de Angulo, barbero
- Martín Ibáñez, cuatro puercos, pagó cuatro ducados, uno por puerco
- licenciado Yraola, visitador, pagó por él un ducado Joan de Loyola
- Martín de Yrure, escribano (el del documento), pagó todo

- Pero de Arteaga, hijo: pagó por él un ducado Gabriel de Hernizqueta
- el señor capitán Lope de Elío, 145 libras, pagó por él un ducado Joan de Sagarraga²⁷⁰
- Joan de Arizmendi, hijo de Catalina de Segura, por él pagó un ducado de fianza Joan de Sagarraga
- Madalena de Hernaizqueta, viuda
- Domingo de Irigoen (*sic*) dos puercos
- Joana, la que vive en Çelaeta, alabesa, uno de 82 libras. Fiador, Jerónimo de Igueribar, y pagó un ducado Lucas de Gárate
- Andrés de Iturria pagó un ducado, fiador, Martín de Mendiola harcabuzero (*sic*)
- Joanes de Iturmendi, vezino de Azcoitia, dos puercos
- Joan Ibáñez de Arizaga, “el de la calle”
- Todos los quales dichos puercos de suso declarados en este padrón dio fiados el dho Joanicot hasta el día de Carnestolendas primer venidero
- Testimonio para llevar a Francia [permiso para pasar moneda] el dinero para pagar los puercos, 194 ducados, ante el Alcalde de Sacas

Firmó Joan de Irure

Debió ser habitual que vecinos de diferentes localidades de Iparralde mantuvieran este comercio con Gipuzkoa. En 1563 tres vecinos de Zumaia: Joanes de Arriola maestro carpintero, Juan Miguel de Echezagusia, carnicero, por una parte, y por otra Cristóbal de Orio escribano fiador, afirman deber al vecino de Ustaritz Joanicot de Yrigoen “6.780 maravedís de la moneda usual que corre en estos reynos por razón de nueve puercos que pesaron en limpio 678 libras, a diez maravedís por libra... de los que nos damos por entregados”²⁷¹.

[270] Es probable que el veedor Elío, en la ocasión, se encontrara ausente y solicitara para la ocasión a Juan de Sagarraga que se encargara de la operación y adelanto de la fianza. No fue esta la única ocasión en la que dicho Sagarraga se prestó a dicha fianza en ocasión de la visita del conocido porquero de Iparralde.

Estos datos nos proporcionan abundante y variada información sobre la estrecha relación de la región porquera de Iparralde con las poblaciones industriales de Hegoalde.

IX.5 Cuando los guipuzcoanos buscaban pasto fuera de la Provincia

Como se ha podido comprobar, Gipuzkoa, a principios de la Edad Moderna, tendía a un importante aumento de población provocado por la dedicación de muchos de sus vecinos a actividades ferronas y marineras. Sus cada vez más pobladas villas necesitaban comprar alimentos y bebidas, y en ese capítulo se inserta la importación de puercos y otros ganados. Además, las actividades vinculadas a la fabricación de herramientas, armas y naves había provocado una preocupante deforestación que dificultaba la alimentación de los cochinos en sus montes, por falta de grana. La lógica respuesta a esta situación fue la de exportar fuera de la Provincia piaras de cochinos que, una vez engordados, habían de volver a su tierra de procedencia para alimento de sus habitantes.

Podía tratarse de una operación arriesgada, sobre todo cuando la tierra escogida para el engorde era la francesa. Así lo observamos el año 1561, cuando Pedro de Urdanibia, “morador en Yrun, dijo que hace dos años dio a Francisco de Yta, francés, su criado, que vivía con él, vezino de Oregar²⁷², 18 puercos mayores y menores para que los llevase a guardar en los bosques de França, de modo que dicho Francisco volvería dentro del dicho año, con nueve de ellos engordados, y que los otros nueve quedaran para él, más le dio siete ducados, pero pasado dicho año no se los ha querido dar ni pagar”. El alcalde convocó testigos que certificaran el negocio, quienes afirmaron que así se hizo dicho contrato. Pero del resultado de la operación no obtenemos nada claro²⁷³. Probablemente, el criado de Urdanibia no quiso rendir cuentas y se quedó en Iparralde con la piara entera y disfrutó de sus beneficios.

En ocasiones, los andarines cochinos debían sufrir largas expediciones que los llevaban por diversas regiones en busca de pasto. En el

[271] AHPG-GPAH, 2,3298, f. 59.

[272] Puede tratarse de una población de Nafarroa Behera denominada Oregue.

[273] AHPG-GPAH, 3,344, f. 45.

inventario realizado tras el fallecimiento de Juan Josef Irazoqui, vecino de Bera, a principios del siglo XIX, se lee que “vendieron 13 cabezas en Puente la Reina, 7 de ellas a 35 pesos²⁷⁴ y seis a 34 pesos, total 89 pesos, a los que se rebaja 22 pesos por gastos, como la bellota de Ulzama y 17 pesetas por la bellota que comieron en Francia antes de pasar dichos cerdos a Ulzama”²⁷⁵. El recorrido y sistemas de engorde del vendedor de puercos beratarra resulta largo y complicado, al tratarse de una época conflictiva por la posible presencia de soldados franceses en la zona.

[274] Peso: su equivalencia era de 15 reales.

[275] AMB, Leg. 80, N^o 97, año 1803.

X. LAS RUTAS DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO

Con frecuencia, los puercos eran sometidos a largos viajes. Su trote trashumante los hacía aptos, como hemos señalado, para recorrer grandes distancias y, por supuesto, también a rutas de menos recorrido, como ocurría dentro de Gipuzkoa. La trashumancia beneficiaba la calidad de sus carnes, que se convertían en goloso alimento altamente estimado. Claro que su deambular mercantil no correspondía hacerlo solo cuando estaban vivos, sino también una vez sacrificados y transformados en perniles, tocino o salchichón. Una vez salado y seco, el destino de este preciado alimento era muy variado. Llama la atención que, en el mar, se convertía no solo en alimento de la marinería mercantil o de los componentes de la Armada, sino que el propio mar también servía de hilo conductor de esta mercancía para convertirla, por ejemplo, en objeto de regalo.

X.1 Los perniles que viajaban por mar

La documentación ofrece sorprendentes ejemplos, no solo de productos porcunos que cruzaban los mares y servían de apreciadísimos regalos viajeros, sino asimismo aquellos que iban destinados a la alimentación de los componentes de la Armada, o los utilizados para enriquecer la comida de los marineros en sus viajes.

Este recurso al mar como medio del transporte de puercos o de sus productos se aprecian incluso en la segunda mitad del siglo XIX. Un documento de Donostia de 1868 informa de la subasta del impuesto que Gil de Larrauri quien, en nombre de la Junta de Beneficencia, acordó medidas sobre la subasta del impuesto sobre el ganado de cerda. Se especifica la tarifa de cuatro reales por cabeza de ganado de cerda que no sobrepase las ocho arrobas de peso, y ocho reales por cabeza. Pero ¿de dónde procedía dicho ganado de cerda? Un par de noticias nos detallan que se debía pagar “un real por pernil procedente de Galicia u otro punto del Reyno, y dos reales por pernil si se trata del extranjero”,

con lo que se ratifica que las medidas se referían “al ganado que llegue tanto por mar como por tierra”²⁷⁶.

A lo largo del siglo XVI se percibe cierta costumbre de utilizar el medio marino para hacer llegar regalos a destinos costeros alejados. Un sorprendente ejemplo, anteriormente relatado, corresponde al año 1563, cuando el hondarribitarra Felipe Garbuño envía por barco a su amigo Francisco Montero, vecino de Lisboa, “un pernil de tocino grande y muy bueno”.

Probablemente se deba considerar también como regalo que viajó por mar el datado el año 1546 de “un tocino salado” que, junto a una barrica de vino de Andalucía y diez anegas de trigo, el alcalde de Zumaiá ordenó llevar al pinacero Carlos de Guarnizo, vecino de Getaria, para entregarlo en el puerto fluvial de Bedua a Martín Pérez Elizalde, vecino de Donostia²⁷⁷.

También debe tenerse en cuenta el malhadado regalo que el donostiarra Joanes de Sein le envió, el año 1591, a su hijo homónimo residente en Sevilla. El padre, informado pasado un tiempo de que dicho regalo no le había llegado a su hijo, se querelló contra el también donostiarra Pedro de Lobaina, al que había confiado “dos pernils, uno era espalda, de tocino, y cuatro quesos y cierta avellana y nueces”, y de ello contaba como testigo a Agustín de Igola. A este alegato Lobaina respondió “que el pernil se pudrió y el otro era espalda y tocino, y que lo contenido en dicho barril, de valor de seis ducados, lo tomó para sí por no haber encontrado al hijo de Sein”²⁷⁸. ¿Se repite en este caso lo ocurrido con el famoso pernil enviado a Lisboa? Quizá fuera aceptable la excusa de que el pernil se pudrió, pero no dice lo mismo del tocino, del que se apropió junto con los frutos secos que le acompañaban. Lo que resulta improbable es que no procedió a la entrega del regalo “por no haber encontrado al hijo de Sein”, cuando la comunidad vasca de Sevilla, aunque amplia, estaba muy conectada por comunicación habitual e interés mutuo de sus miembros.

De modo diferente, pero a la vez relacionado con la presencia de productos porcunos en los barcos mercantes, desde las primeras fechas del siglo XVI nos encontramos con tocino y manteca en el mundo mari-

[276] AHPG-GPAH, 3,3036, f. 850, Doc. Nº 167.

[277] AHPG-GPAH, 3,3293, f. 31v.

[278] AGG-GAO, CO. LCI, 184.

nero. El año 1517 Juan de Laguardia, maestro de bajel y vecino de Musquiz, afirma deber a Miguel de Urquiçu, vecino de Orio, “veintidos ducados de oro viejo buenos e de justo peso, de valor por cada un ducado de 365 maravedís, por ciertos quintales de tocino salado y ciertos huntos (manteca) de puercos”. Debía tratarse de una importante cantidad, pues 22 ducados de oro suponían mucho dinero en 1517. Con toda probabilidad, Laguardia decidió emplear dicho producto para alimento de sus marineros, aunque no cabe descartar que hubiera realizado la compra con intención de mercadear con este producto tan apreciado²⁷⁹.

En ese mismo contacto con el mundo marinero, tampoco resulta despreciable la cantidad de “dos quintales y nueve libras de tocino” por los que el año 1569 el zarautarra Domingo de Aguirre se obligó a pagar 138 reales al vecino de Donibane Lohizune Joanes de Bulaños²⁸⁰.

X.2 El tocino, alimento básico de la Armada destacada en Gipuzkoa

Gipuzkoa, zona fronteriza con puertos importantes, fue apreciada como sede y lugar apropiado para la fabricación de barcos de la Armada. La necesidad de suministrar alimentos a sus componentes obligaba a la administración a tomar medidas que, naturalmente, afectaban a los productos del cerdo, y de ello se hace manifiesto en la documentación.

Previamente se ha citado el caso de la visita de la Reina a Hondarribia el año 1615, y que ante su llegada y la de la importante cohorte que la había de acompañar, se había ordenado a la zabra *María* a descargar una importante carga de tocinos que estaba destinada a Sevilla, tras lo que se obligó a su maestro Sabal de Eyçagurre a viajar a Francia “a por bastimentos”²⁸¹.

Sea por fuerza o por compromiso, se dieron casos en los que marineros vascos se encargaban de suministrar tocino a la Armada. Este

[279] AHPG-GPAH, 2,1217, f. 168v.

[280] AHPG-GPAH, 3,1795, f. 22. Este caso refuerza la relación mercantil con vecinos de Iparralde.

[281] Los encargados de la Armada tuvieron probablemente en cuenta el consejo del escritor y eclesiástico Antonio de Guevara, quien en su *El arte de marear* recomienda llevar en los barcos “tocino anejo” (añejo, bien cuidado).

fue el caso, el año 1537, de Miguel Ibáñez de Sasiola, vecino de Deba, maestre que fue de la nao llamada *Santa María*, surta en el muelle de Zumaia, que debía llevar y entregar, al precio de 75 ducados, unos tocinos destinados a la Armada²⁸².

Dotar de tocino a la Armada podía generar conflictos con la población civil, que se quejaba de que se le negaba dicho alimento a costa de suministrarlo al cuerpo militar. Como se ha indicado anteriormente, el año 1582 se leyó una carta del Alcalde de Sacas en Behobia ante el Corregidor y otras autoridades, “en que se avisa que Jacobe Arbelayz, vezino de Irún, compra y mata todo el ganado porcuno que viene de Francia por orden del Capitán General, para provisión de tocino de la Armada de su Magestad”, lo que provoca la escasez de dicho alimento entre el pueblo llano.

A mediados del siglo XVII nos encontramos con una queja de Donostia referente a que en Oiartzun se habían detenido 36 cabezas de ganado de cerda provenientes de Nafarroa, lo que resultaba perjudicial por la gran necesidad que había de tocino, “tanto para la gente como para la Armada”. La excusa de dicho secuestro se atribuía a que el arriero navarro que conducía la piara no conocía el destino exacto, aunque debía de tratarse de la Armada, ante lo que se le consideró “como mercader aventurero”, y los vecinos de la villa adquirieron muchas cabezas secuestradas de dicho ganado de cerda²⁸³.

Estos dos últimos documentos permiten comprobar que existía cierta tensión entre la población civil guipuzcoana y las autoridades militares. Tanto los vecinos como los soldados necesitaban vituallas, pero los puercos que entraban en la Provincia no eran suficientes para ambos sectores, el civil y el militar. La reacción ante el arriero navarro al que los donostiarras compraron puercos al parecer destinados a la Armada da la señal de alarma de las tensiones entre una población habituada a recibir, sobre todo de Iparralde, ganado de cerdo, y el ejército que, cuando lo precisaba, intentaba apropiarse de los puercos que circulaban en el mercado vasco por todos los medios a su alcance.

[282] AHPG-GPAH, 2,1882, f. 80v.

[283] *JJ. y DD.*, T. XXXI, p. 270.

XI. TERRANOVA: LOS CERDOS EN LA DIETA DE LOS BALLENEROS VASCOS

El mar se convirtió no solo en el hilo conductor del tráfico de los productos del cerdo, sino también en una ruta habitual del pernil y la manteca de cerdo, y principalmente del tocino como el principal complemento de carne, dentro de la comida que había de acompañar a la dieta de los balleneros y bacaladeros vascos en los largos meses del viaje y estancia en Terranova.

No son abundantes las noticias sobre los alimentos que llevaban los marineros vascos hacia el inhóspito destino de Terranova. Los documentos señalan el pan dos veces cocido o bizcocho, que debido a la dureza que adquiriría era necesario comerlo después de reblandecido, y la sidra que llenaba enormes tinajas y se conservaba mucho mejor que el agua, ocupan un lugar de privilegio en la preparación de las expediciones. El resto de los elementos que componían la dieta quedaba bastante difuminado. Comerían, naturalmente, pescado; la fruta y la verdura durarían muy poco tiempo en buenas condiciones, quizá solo la primera parte del viaje. Se cita que también llevaban un contingente de aceite.

¿Contamos con datos más concretos sobre el consumo de la carne en una comunidad de marineros que debía afrontar un trabajo extenuante y unas temperaturas extremas? Constituía, sin duda, un elemento necesario para complementar una dieta equilibrada. Es posible que los ballenatos, que como mamíferos podían aportar carne, fueran utilizados para tal fin. Sabemos también que comían bacalao seco de sus propias pesquerías. Poco más nos muestra al respecto la documentación disponible. Quizá no la hemos estudiado con detenimiento, o bien este capítulo no entraba en la agenda de intereses de los investigadores, más inclinados a relatar las innegables hazañas que indudablemente constituían los grandes hitos de los viajes a Terranova.

El hallazgo de ciertas noticias que muestran la presencia del puerco y sus productos, utilizados para enriquecer la dieta de los pescad-



Gatzarka

res de ultramar, abre desconocidas perspectivas sobre un tema que no resulta menor, sino un elemento que añade nuevas razones para mostrar que, dentro de la locura que suponían aquellos viajes, los vascos ponían un gran empeño en programar el tema de la comida con los elementos que disponían en su tierra, o en recurrir a zonas vecinas para completar una comida satisfactoria y saludable.

Es en este capítulo donde aparece el protagonismo del puerco, de sus perniles y su tocino, alimentos básicos en tierra, pero convertidos asimismo en elemento imprescindible en el panorama marino, sobre todo en las pesquerías de Ultramar.

Un extraordinario documento del año 1549 suscrito en Mutriku nos presenta un insólito panorama de la búsqueda y preparación de la carne de puerco para el viaje a Terranova²⁸⁴. En este caso, nos encontramos con las peripecias desarrolladas para disponer de carne salada apta para un viaje de muchos meses y con la que se podía contar durante una larga temporada, pues entre el propio viaje de ida y vuelta, más el período de la pesca y preparación para el retorno, el periplo duraba aproximadamente ocho meses.

[284] AHPG-GPAH, 1,2575, k- 1T-2.

Conviene tener en cuenta que las previsiones debían atender a un numeroso número de marineros que habían de trabajar duro y en condiciones climáticas adversas, en las que la nieve y el hielo eran habituales. Pero poco sabemos, como se ha dicho, sobre los elementos de carne de los que podían disponer y, sobre todo, de qué medios se valían para conseguir un elemento tan cotizado.

El anunciado contrato para adquirir pernils y tocino reza de este sorprendente modo: “En el molle de la villa de Motrico, a diez días del mes de diziembre de 1549, ante el muy noble señor Miguel Pérez de Alegría, alcalde ordinario de la villa, presentes Juan Martínez y Andrés de Armencha, vezino de dicha villa, dijeron que, en uno con Joan de Aguirre, vezino de Marquina, tienen fletada una nao llamada *San Nicolás*, que Dios salve, que es del capitán Tomás de Casanueva, vezino de San Sebastián, que estaba en Lasao, jurisdicción de Motrico, y que con ella va a Tierranueva a la pesquería Juan de Aguirre con sus gentes... y han de poner la armazón y bastimentos, y abía ido a los confines de Francia donde había comprado una manada de puercos los cuales manifestó ante el alcalde de San Sebastián, y los dichos puercos serían para los alimentos de la dicha gente” [se refiere, naturalmente, a los componentes de la expedición ballenera]. Tenemos, por tanto, a uno de los principales interesados de la expedición, Joan de Aguirre, quien se encarga de buscar puercos más allá de la muga, de obtener los permisos para pasarla, y una vez en Gipuzkoa de hacerlos matar y preparar las piezas de los cerdos para que formaran, una vez saladas, parte de los batimentos necesarios.





Gatzarka

La estrategia para conseguir puercos en Francia con vistas al viaje de las pesquerías ultramarinas no debió ser excepcional, sino habitual. Tras haber introducido los puercos por la muga, era necesario matar dichos animales y acondicionarlos. A este respecto, se dice que “y como Juan de Aguirre era de Marquina, no le convenía matar y salarlos en los dichos puertos de Francia, y Juan de Aguirre pueda llevar 28 puercos a Marquina para los matar y salar y tratarlos y después volverlos a la villa de Motrico, donde han de traer la dicha nao, y meterlos allí como alimento, y juró ante los santos evangelios los manifestó en Beobia con fianzas ante el alcalde de San Sebastián, y que Juan de Aguirre para finales de febrero lleve dichos puercos salados a Motrico, y tomará testimonio de que se gasten con la gente de la nao”, y para ello se le exige una fianza de 20.000 maravedís²⁸⁵.

Andrés de Armencha, otro de los involucrados en los preparativos, se encarga de solicitar el adelanto de la fianza de los 20.000 maravedís a Joan Ramos de Herrería “el mayor”, con la promesa de devolvérselos, y por su parte Juan de Aguirre promete que llevará los cerdos salados a Mutriku, “y se garantiza que serán para alimento de la gente de la

[285] Desde mediados de diciembre hasta la salida de la expedición, a finales de febrero, contaban con tiempo suficiente para montar el viaje a Iparralde, matar los 28 puercos adquiridos, y salarlos adecuadamente en las gatzarkak de la vecindad. Todo ello muestra un estudiado plan de previsión y estrategia para asegurar el éxito de la empresa.

dicha nao, que eran de la Provincia, y conceden permiso para llevar dichos 28 puercos a Marquina” para proceder a dicha operación de salazón. La importación de puercos, como se observa, requería constantes pruebas de que su producto sería consumido por la marinería de la expedición.

Realmente se trata de una operación complicada, y ante la necesidad de conseguir lo necesario para poder viajar recurren a un personaje conocido para pagar la fianza y a otro para viajar “a los confines de Francia” en busca de los preciados puercos. Desde luego, una golondrina no hace primavera, pero es más que posible que el recurso utilizado fuera frecuente, teniendo en cuenta el habitual tráfico porcuno entre Iparralde y la costa guipuzcoana.

Contamos con nuevos documentos para apoyar esta hipótesis. En la lista de alimentos del galeón llevado a Terranova el año 1566 por el vecino de Deba el capitán Miguel de Ceráin, tras la compra de pan o bizcocho, sidra y aceite, el gasto más cuantioso resulta ser el del tocino, del que se lleva la considerable cantidad de ocho quintales, esto es, cerca de 370 kilos²⁸⁶.

El tráfico de tocino francés dirigido a los puertos guipuzcoanos era bastante habitual. El año 1562, en Mutriku, el vasco de Bidarte Martín de Larregui llega a un acuerdo con Martín de Leceta, quien se compromete a que “le haya de traer e entregar en el muelle de Motrico treinta quintales [cerca de 1400 kilos] de tocino de Francia buenos de dar y tomar entre mercaderes, con medias costillas, sin pies ni cola ni orejas, con media cabeza, según la manera que suelen venir y traer de Francia, a 38 reales cada quintal”, haciendo un total de 60 ducados. Dadas las circunstancias, no resulta improbable que semejante cantidad de tocino tuviera como destino algún barco destinado a Terranova²⁸⁷.

La estimación de que se podía tratar de tocinos con destino a las mencionadas pesquerías toma fuerza en este tipo de contratos. Tres años más tarde, en 1565, en el mismo Mutriku, y en fecha tan propicia para preparar viaje a Terranova como era el 24 de febrero, el vecino de dicha villa Jorge de Ibiri asegura que “armaba e bituallaba para

[286] S. Huxley (Coord.), “Los vascos y las pesquerías transatlánticas. 1517-1713”, en *Itsasoa 3. Los vascos en el marco del Atlántico Norte, siglos XVI y XVII*, ETOR, año 1991, p. 162.

[287] AHPG-GPAH, 1,2578, 1-36.

Terranova, a la pesca de bacallaos, el galeón de Lope de Casal, vezino de Portugalete, nombrado *Nuestra Señora de la Encina*, para cuya armazón he recibido de Juan de Aguirre Çendoya, vezino de Azkoitia, 100 ducados de oro para los poner en la armazón de dicho galeón e sus despensas e pertrechos, los 31 ducados en reales de buenos tocinos, e irá de Motrico a Lisbona a tomar sal y de allí a Terranova”²⁸⁸.

En 1569 el vecino de Zumaia Juan de Astigarreta “ha tomado de Andriu Pulot, vezino de Zubiburu, Francia, 1.025 libras de tocino y cuarenta y más libras de unto de puerco para vender a medio real la libra, y el unto a 22 maravedís la libra”²⁸⁹. De nuevo, las posibilidades de que dicho tocino tuviera como destino Terranova no se suponen como algo arbitrario.

No son abundantes las expediciones a ultramar que ofrecen datos detallados sobre la comida y bebida embarcadas, pero cuando se hacen presentes nos proporcionan noticias que resultan muy significativas. Así ocurre en el caso del viaje a Terranova organizado el año 1573 por los vizcaínos Martín Ibáñez de Sarasua, Francisco de Orquiaga, y el beneficiado de la parroquia ondarrutarra Perabad de la Rentería. Se reservaban, para cada uno de los treinta componentes de la expedición, treinta quintales de bizcocho [unos cuatro kilos al día], una bota de sidra de aproximadamente 450 litros [unos dos litros diarios], y para todo el grupo cierta cantidad de vino, garbanzo, lenteja y cerca de cien litros de aceite. En el navío *Nuestra Señora de la Piedad*, que salía de Mutriku en 1581, se habla de una despensa que incluía bizcocho, vino, sidra, aceite, lentejas, mostaza y... tocino²⁹⁰.

Para el viaje a Terranova, el año 1571, de la nao *Santa María de Icíar*, de 500 toneladas, de la villa de Deba, donde iban 85 marineros, se incluye esta lista de vituallas: bizcocho, sidra, vino, tocino, aceite, legumbres, “y otras cosas necesarias para tiempo de ocho meses”²⁹¹.

Era habitual que los propios marineros, cuando organizaban la *kutxa* personal o barril con su cerradura, en la que transportaban ropa y utensilios que podía necesitar en el curso de la expedición, se inclu-

[288] AHPG-GPAH, 1,2579 H-67v.

[289] AHPG-GPAH, 1,3299, A-18v. [unto: grasa de cerdo que cubre la tripa].

[290] AZPIAZU, J.A., *La empresa de Terranova, entre el mito y la realidad*, Donosti 2008, pp. 79 y 80.

[291] *Ibidem*, p. 80.

yera algún alimento complementario. Resulta ilustrativo que, en el caso del mutrikuarra Ramos de Ibarra, del contenido de cuya arca y barril personal se hace una pormenorizada descripción, nos encontremos con un pernil. Pero el documento nos abre una inesperada ventana dotada de valiosos informes sobre el rico ajuar que acompañaba a los marineros que, como Ibarra, viajaban a Terranova. El extraordinario, por poco habitual, inventario, reza de este modo: “El barril estaba en la entrecubierta a la parte de la amura²⁹², dos pares de zapatos nuevos, otro par de zapatos viejos, tres pares de medias, las unas de color azul y otras traídas, todas de paño, media manga de cuero, un cuero delantal de pellejo, un sombrero viejo y otro chapel de paño, unas botas traídas con suelas nuevas, en una arca nueva pequeña media vara de paño del Roncal azul, dos camisas y dos cuellos, un paño de cabeza, una taleguilla y una almuada, unas medias azules, un ovillo de hilo blanco, un rosario, un pan de jabón, unos anzuelos, unos bizcochos, un queso, unos papeles para leyendas, dos libros, un pernil de tocino, una almoadá y saco de paja en que dormir, dos macetas [pequeñas mazas] para el oficio de galafate, un martillo pequeño, un martillo pequeñito, y en todo ello fue testigo Jacobo de Gaztañeta²⁹³”.

En definitiva, a los marineros les acompañaba un amplio dispositivo que debía ser habitual entre los balleneros, materiales con los que trataban de sustituir la comodidad del hogar que tanto echaban en falta. Además de tocino y queso, se llevaba ropa y el utillaje preciso para componerla y arreglarla, jabón para su higiene, anzuelos para enriquecer la dieta con pescado fresco, y hasta libros, de los que no se excluían los devocionarios para sus oraciones. Se trataba de un complejo mundo encerrado en un equipaje donde el marinero podía refugiarse. Este bagaje constituía un básico apoyo para soportar el largo y penoso viaje que le trasladaba a una tierra en la que la soledad, el peligro constante y la lejanía de la familia sumían a los vascos, algunos de ellos niños de doce o trece años, en una orfandad soportada mediante el recuerdo de sus seres queridos, a los que no estaban seguros de volver a ver.

El cerdo ha sido un inseparable compañero del hombre, y le ha servido de alimento en las situaciones más complicadas. Con ocasión de manifestar la importancia que el tocino, o el pernil, supuso en las

[292] En los costados que se cierran cercanos a la proa del navío.

[293] AHPG-GPAH, 1,2598, f.65, año 1606.

duras circunstancias de los acontecimientos que llevaron a tantos vascos a Terranova, de nuevo nos encontramos con el profundo aprecio que nuestros marineros mostraban con las golosas piezas porcunas que estos esforzados hombres guardaban celosamente en sus *kutxas* viajeras, arcones que a su vez incluían otros elementos que los hacían sentirse cerca de sus familias y de los pequeños detalles de la vida cotidiana del hogar que sin duda echaban de menos en la soledad de las pesquerías, como era el cuidado de sus ropas, el consuelo de sus devocionarios, o, en momentos críticos, los folios que sirvieron a muchos para redactar de los testamentos que nos hicieron llegar como testimonio de sus vidas.

XII. LA FIESTA DE LA MATANZA

XII.1 El paso del desprecio al disfrute del cerdo

El cerdo alcanza su máximo esplendor en el momento de la matanza. Es entonces cuando se pasa del desprecio al elogio, avalado por sus suculentas carnes, el festival en el que se sume la familia, y la participación de los vecinos de los caseríos próximos al ofrecerles morcillas y alguna pieza del animal recién sacrificado. Es la situación que resume el contrasentido de su existencia: solo se espera del puerco que contribuya a la alegría familiar el día más fatídico de su vida.

En ese momento, el cerdo se sobrepone a la desgracia del sacrificio de su vida sacrificada generando con su sanguinaria muerte una atmósfera de supremo aprecio. Este lance puede considerarse como la venganza del animal maltratado y menospreciado, en un claro contraste con lo que había sufrido a lo largo de su existencia, marcada por un desconsiderado e injusto desprecio. Para merecer este momento de gloria ha debido someterse a una vida de humillación, ahora sublimada por el aprecio del más codiciado de los alimentos.

Una vez curado, el tocino, el jamón y la manteca cubren las necesidades básicas de la economía culinaria familiar a lo largo del invierno y parte del resto del año, y contribuye a recrear su existencia en una glorificación propiciada y alabada por los gastrónomos.

La definición del Diccionario de Autoridades describe al puerco como “Animal doméstico, inmundo y sucio, que se ceba y engorda para que sirva de mantenimiento”, habiendo previamente sufrido la atribución de los términos más abyectos: cochino, lechón, marrano, puerco, chancho, cerdo o cerdudo. Pero estas “descalificaciones arbitrarias” se tornan en eminentes virtudes cuando se considera el unto como sustitutivo del aceite, el tocino como necesario para condimentar la olla, o el pernil como un apreciado regalo para el paladar, incluso en la lejanía de Terranova, Lisboa o Sevilla.

Resulta algo chocante que, despreciado y considerado como símbolo de la suciedad y del desprecio, dicho Diccionario recoja sin embargo el impactante y elogioso comentario de un antiguo historiador: “Los perniles de Vizcaya, dice Estrabon, que eran ya en su tiempo muy estimados y tenían buena grangería [negocio] con ellos”²⁹⁴.

Cobarruvias atribuye al cerdo, tras considerar su vida sin ningún provecho, como su única virtud, “aver nacido para satisfacer la gula, por los muchos bocadillos golosos que tiene”, asegurando que el tocino sirve de alimento para todo el año. De hecho, en una economía doméstica basada en la ingesta cotidiana, durante la Edad Media, de legumbres, pan negro de cebada, cebollas, ajos, la dieta se enriquecía con la inclusión de “eventualmente un pequeño trozo de tocino”²⁹⁵.

Sobre la condición de vida y la matanza del puerco, Caro Baroja comenta que el lugar al que estaba destinado era la pocilga “*txerristegui*” al lado de las vacas, lugar pequeño y cerrado “donde los cerdos están hacinados”, aunque en los caseríos los dejaban salir al monte casi durante todo el día para que se alimentaran ²⁹⁶. Evoca este autor que, aunque en las carnicerías y charcuterías se hicieran matanzas de cerdo durante la mayor parte del año por lo general, en las casas particulares se seguía la tradición de hacerlas por San Martín, en tiempo invernal y en menguante. En la ocasión se hacían morcillas “*odolkikyak*”, longanizas “*txistorrak*”, y el jamón se conservaba en manteca algunas veces, y el tocino “*urdaya*”, se comía frito bajo la denominación de “*txingarra*”. Una vez hecha la matanza, era costumbre obligada llevar a los vecinos unos cuantos trozos de costilla, morcillas, etc., a los que llamaban modestamente “*txerri-puxkak*”. Cuando se hacía la matanza de cerdo en los caseríos de Oiz, Ezcurra, Zubieta, Yanci y, en general, todos los pueblos de la región, se acostumbraba que las patas y las orejas quedaran reservadas para el convento de frailes de Lecároz²⁹⁷.

[294] Estrabón, que vivió en siglo primero antes de Cristo, viajó por todo el orbe romano y escribió lo observado en las sociedades de la época.

[295] RIERA MELIS, A, “‘Panem nostrum quotidianum da nobis hodie’. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, *La vida cotidiana en la Edad Media*, Instituto de estudios riojanos, 1998, pp. 25-46.

[296] *De la vida rural vasca*, Ed. Txertoa, Donostia 1974, p. 135.

[297] *Ibidem*, pp. 172-173.

A. Riera Melis ofrece interesantes aspectos sobre la importancia del cerdo en la alimentación durante la Edad Media. Afirma que la escasa presencia de carne fresca en la dieta cotidiana producía frustración, por ser “una vianda que ayudaba a conservar la salud y a superar la enfermedad”, y comenta que “su carencia era compensada parcialmente con tocino salado”²⁹⁸, a lo que añade que “Las variedades más consumidas [en referencia a la carne] eran la oveja, el cordero y la cabra, durante la primavera y el verano, el cerdo salado, en invierno”; además, “En la Alta Edad Media, el cerdo, criado en estado bravío, en los amplios espacios boscosos de uso comunal, había desempeñado un papel importante en el sistema alimenticio de los campesinos”, pero el retroceso de la masa forestal y el difícil acceso al bosque fueron negativos para la ganadería porcina. Se indica que a finales del siglo XV no era infrecuente guardar piezas de tocino saladas, y que un payés catalán guardaba en el dormitorio dos jamones. Pero reitera que el sistema de estabulación aceleró el ocaso de este sistema de puerco montañés²⁹⁹. George Sand, que viajó por la Península en los años 1838-1839, elogiaba la variedad de tipos de productos elaborados con los cerdos: morcillas, tocino, jamón, y salado. Las morcillas iban sazonadas con diversos ingredientes: ajo, pimienta, y otros ingredientes³⁰⁰. Del mismo modo, Theophile Gautier, en su viaje por España el año 1840, destaca las virtudes del salchichón que se llama chorizo, que mezcla jamón con tocino, pimienta, azafrán y otras especias³⁰¹.

Alejandro Dumas realza las calidades del llamado *puchero*, sopa de cena que estima como suprema, e integrada por vaca, oveja, y trozos de un salchichón llamado “chorizo” [recogido en castellano en el original], acompañado por jamón y tocino, formando una “macedonia”.

[298] “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie”. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, en *La vida cotidiana en la Edad Media*, VIII semana de Estudios Medievales, Instituto de Estudios Riojanos, 1998, p. 33.

[299] *Ibidem*, p. 39. Riera Melis relata que, el año 1392, un matrimonio catalán hacer donación vitalicia de todos sus bienes a su hija para su casamiento, dicho nuevo matrimonio se obligaba a mantener a sus padres-suegros, con trigo, cebada y “un cerdo de los mejores existentes en la masada”, y suficiente bellota para alimentarlo [p. 43].

[300] BENNASSAR, B. y L., *Le voyage en Espagne, Anthologie des voyageurs français et francophones du XVI au XIX siècle*, Ed. Robert Laffont, Paris 1998, p. 615.

[301] *Ibidem*, p. 717.



N. J. G. Pounds insiste en algunos de estos aspectos y añade que “El cerdo solo se criaba por su carne. No tenía ninguna utilidad para la agricultura [*desdeñado por sucio: basurero por naturaleza*]. Los hayedos y robledales era donde más engordaban los cerdos, y era habitual medir la superficie de un bosque por el número de reses que podía mantener. Uno de los trabajos del calendario, por lo menos en el Norte de Europa, era la sacudidura de bellotas y hayucos para alimentar a los cerdos antes de que llegara el invierno, cuando el alimento escaseaba, por lo que se mataban todos los que no se podían mantener. La carne de cerdo y el tocino salados eran el único alimento que seguramente comían los campesinos”³⁰². Cuando habla de la dieta, afirma que “la

[302] *La vida cotidiana: Historia de la cultura material*, Ed. Crítica, Barcelona 1992, p. 222.



Recogida de la sangre

carne escaseaba. La de cerdo era la más abundante, pero las demás [carnes] las comían los pobres en sus escasos festines y, con más frecuencia, los ricos”³⁰³.

La tradición de la matanza del cerdo realizada en los caseríos vascos ha llegado hasta nuestros días. A. Oiartzabal nos ofrece su testimonio personal. Era un día de invierno del año 1998, y el escenario, el caserío Abeletxe de Lastur. Se narran los preparativos, la propia matanza, y los posteriores ritos destinados al mayor aprovechamiento de la sangre y diversas piezas del animal sacrificado.

La reunión tuvo lugar casi de madrugada. La autora y testigo del asunto relata los pasos que acompañaron a la compleja, sonora y gozosa operación que proporcionaría sabrosos bocados para el invierno, además de degustar en alegre compañía algunos de sus exquisitos productos para celebrar el acontecimiento.

[303] *Ibidem*, p. 236. Este autor comenta que “las pocilgas proliferaron en Centroeuropa a medida que los cerdos fueron abandonando los bosques donde habían vivido” [p. 282].

Tras atrapar el cerdo con un gancho, se le mete un cuchillo cerca de la garganta, y la sangre que borbotea se recoge en un recipiente y se remueve para que no cuaje y así sirva para las morcillas. Frente al caserío se procede a quemar la pelambre o cerdas del puerco y, tras proceder a eviscerarlo, una vez limpio o en canal, se lo cuelga en un palo, quedando a la exposición de todos. Se trata de una tradición que perdura, que se transmite de generación en generación, aunque esta costumbre tiende a desaparecer. Solo permanecerá mientras sigamos escuchando, de madrugada, los agudos gritos del animal sacrificado. El artículo concluye con unos versos de carácter cómico del bertsolari Uztarri³⁰⁴.

1

Motibo bat nigana
dago etorria
esplikatuko banu
txit parregarria
Bizkaian egin dute
prueba berria
kutxillorikan gabe
iltzeko txerria
erakutsi diote
istilu gorria

2

Bizkarra erreta ta
kolpia buruan
Jaungoikuak badaki
zer ikusi duan;
eriu-a-igesi
bere enpeñuan
kamiñuan azpian
sartu zan kañuan,
gero bilatu dute
gurrinka-soñuan

[304] "Txerri matantzia': irauten duen ohitura", Revista *Deba*, N.º 39, año 1998 pp. 24-25.

3

Artorik apenas du
etxian ikusi
egunian bi aldiz
asunak egosi;
beste aziorikan
ez zuten merezi,
argala dan medioz
juan da igesi,
urtingoan obeto
gizendu ta azi

4

Garizuma santua
izanagatikan
ez daukate pekatu
egin bildurrikan;
auzotik ez badator
erregalorikan
iñolaz ezin autsi
bijiliarikan
aurten ez dute oiek
bula bearrikan

El autor de estas líneas recuerda, como aval de la popularidad de la celebración invernal de la matanza, una anécdota que retrata la importancia del rito que permitía contar con carne y tocino, al menos para cubrir las necesidades de la temporada de fríos, cuando la comida cotidiana de los caseríos consistía en alubias de propia producción acompañadas de medidos trozos de tocino y chorizo del puerco sacrificado anualmente. Muy cerca del dormitorio de un seminario, a primera hora de la mañana, se había de ejecutar a la manera tradicional la matanza del cerdo al inicio del invierno. Lo sabían los estudiantes, pero pocos habían sido testigos presenciales de semejante rito sangriento. Un muchacho joven que procedía de un caserío anunció, solemne y en un perfecto “kastellano batua”, en lenguaje comprensible para sus ignorantes compañeros urbanitas, la sonora algarabía que los iba a despertar antes de la hora habitual de levantarse profetizando:

“mañana entzuremos las kurrixkas” o gruñidos del cerdo en la matanza. Para este iniciado en la lengua de Cervantes el anuncio era claro y definitivo, además de pedagógico, por anunciar lo que entrañaba uno de los símbolos más entrañables de la vida rural en cuyo ambiente había crecido.

XII.2 El ejemplo de la matanza del cerdo en Oñati

Podrían ser cientos, si no miles, los ejemplos que, sin mucha dificultad, se podrían aportar sobre la práctica de la matanza de puercos en los caseríos de Euskal Herria. Me ceñiré a tres de Oñati. Uno de ellos, que ejerció durante muchos años el oficio de matarife, es del barrio de Narria; los otros dos informes provienen de los barrios de Arantzazu y de Araotz, todos ellos vinculados a faenas agrícolas y ganaderas.

Estoy seguro de que quienes hayan tomado parte en la matanza o la conozcan por haberla presenciado se sentirán identificados con la mayor parte de los detalles narrados que acompañan a la faena y posterior transformación de los diversos elementos o piezas que suministra el cerdo a la alimentación humana.

Joxemari Irazabal, del caserío de su apellido, ejerció el oficio de sacrificar cerdos hasta mediados de la primera década del presente milenio. A requerimiento de vecinos de diferentes barrios, recorría muchos caseríos, y llegó a matar cada año cerca del centenar de puercos. Había días en los que, iniciando la faena de madrugada, recorría varias casas, comía en una de ellas al mediodía, para seguir en su oficio por la tarde. Joxemari relata que los vecinos compraban los cochinos a vendedores ambulantes que visitaban la villa los días de feria. Cada vecino compraba uno o varios cochinillos que se criaban en casa.

Matar un cerdo robusto y de mucho peso podía ofrecer problemas. Recuerda que, en una ocasión, los que habían de mantener amarrado al animal eran tres. Les preguntó si serían capaces de tenerlo quieto, le aseguraron que sí, pero en el momento crítico casi se les escapa el cerdo y tuvieron problemas. Estos últimos años, según asegura, es práctica común que la carne de cerdo se compre fuera y se proceda a la manufactura de chorizos y demás piezas para una adecuada conservación de su carne. En esta villa, el oficio de matarife doméstico está a punto de extinguirse, siguiendo la tendencia de abandonar, si no el



Oñati, hacia 1960

edificio del caserío, sí los trabajos que ocupaban el afán y los quehaceres de nuestros campesinos a lo largo de los siglos.

Versos sobre la matanza del cerdo compuestos por Bitoriano Gandiaga

1

Une bat pasatu det
nik oso serio
gauza berri bat dakit
leno baiño geio
txerri iltera didate
egin desafio
obe nuen kasurik
egin ez banio.

2

Arduraz urbildu naiz
txerri-tokirantza
taupaka eraman det
barruan biotza
geroz gutxio nuen
neugan konfiantza
nikin etzan murtzillik
txerri izan banintza.

3

Milikua joan da
txerriaren eske
preso zegona pozik
larraiñean libre
etzitun konfiantza
denak ala ere
ta artu du salto baten
nunbaitera-bide.

4

Larritu da jendea
txerriaren jiroz
eta Inozenzio
joan zaio gantxo
zalaparta kurrirka
bultzada ta ostikoz
txerria ez da joan
bankillura gogoz.

5

Aurrenik etzan zaigu
bankillu azpian
nola diran gordetzen
katuak maipian
noizbait atera eta
jarri degu goian
an baiño geldiago
egongo al da maian.

6

Nola nintzan aprendiz
arazu orretan
ankaz bera jarri det
maiaren gaiñetan
deskuido z indar egin
balu zegon artan
jaikiko zan koete
rusuen paretan.

7

Baiña fortunak ez du
ontzat eman ori
ta artean trabesean
degu noizbait jarri
aren anken makiñak
motor bat dirudi
a zer kalanbrazua
eman ditan neri.

8

Iñozenzio genu
kutxilloz aurretik
Felisa odol biltzen
egon dan ez dakit
Milikua zan eusten
aurreko anketatik
atzekoen ardura
Eusebiok eta nik.

9

Ez du luzaro jardun
burrukalariak
bestela lengusu bat
bazuen Bizkaiak
ostikoak zituen
zearo biziak
ez nekin lutxa-libre
zekiñik txerriak.

10

Urratu bat egin dit
ostikoz eskuan
aurrenekoz izan da
kinto bai nenguan
ez da orraitik geitu
ezer kalderuan
ez bai nuen odolik
zirkulazian.

11

Noizbait akatu degu
gure txarrema
baiña artean ez nintzan
oso konformea
nola abiatu detan
indarrez betea
gertatu zitekean
iges egitea.

12

Alare siñistu det
il dala txerria
oraintxen esango det
nere lotsaria
siñistu detaneko
junda zan jentia
ta artean eusten nengon
ni aren ankia.

13

Alaxe gertatu da
gure txerriilttea
niretzako gogoan
artzeko gauzea
Otsaillak ogei ditu
eta arratsaldea
gibelak sendako al dit
bildurren kaltea.

Un informe de las faenas ejercidas tras la matanza procede de Edurne Arregui, del caserío Arrola de Arantzazu. Su padre, Leandro, se encargaba de la matanza de los cerdos criados en casa y de otros de la vecindad. Los cochinitillos eran cuidadosamente alimentados con remolacha, patata, y salvado [*zahia / sahixa*], tras cocerlo todo junto. Estos animales disfrutaban de cierta libertad vigilada en los pastos cercanos, pero por temor a que hozaran y dañaran el campo, utilizaban el sistema de aplicarles una anilla de alambre, que se aplicaba al morro del animal y cuyos extremos se retorcían para sujetarla. Con ello, podían comer bellota o hierba, pero no estropeaban ni levantaban la tierra estropeando el suelo.

El día de la matanza se convertía en una ceremonia acompañada de ritos tradicionales. Debía celebrarse en ilbehera o época de luna de cuarto menguante. De lo contrario, el tocino corría el peligro de estropearse, volviéndose amarillento. Los participantes, casi de madrugada, eran convidados a comer algo y a sorber café y algún licor. En el zaguán o entrada cubierta de la casa, el matarife se acercaba al cerdo sacado de la cuadra y le aplicaba el gancho al cuello, con el que lo subía a la estrecha y larga mesa del sacrificio. Se metía el cuchillo en el cuello, y la sangre que fluía se recogía en un barreño, sangre que debía ser removida para que no cuajara y pudiera servir para la fabricación de morcillas. Una vez muerto el puerco, se le abría en canal y se iban extrayendo los diversos elementos de su interior.

Todo era aprovechable en el cerdo: incluso las patas y las orejas; el tocino blanco había que consumirlo sin mucha dilación; los sesos y pulmones se hacían cocer, y se consideraban como alimentos de segundo orden; la tocineta o *hirugixarra*, las costillas, a las que se les aplicaba pimentón y se ponían a secar, la manteca, que era el elemento que cubre el estómago del puerco, dotado de un grosor de dos o tres centímetros, se guardaba en tarros, o incluso en la *puxika* o vejiga del propio cerdo. Las piezas de mayor consideración eran el jamón, la paletilla, y las carnes que se desprendían de diferentes zonas del animal, que junto con el tocino, se ponía a secar junto a la chimenea. Algunas de estas piezas se destinaban a la confección de los ricos chorizos que se colgaban del techo para ponerlos a secar.

Para la conservación de los jamones, las paletillas, o el tocino, el método utilizado era el de la salazón. Se introducían en la *gatzarka*, que consistía en una roca vaciada se fabricaba de madera, se les aplica-

ban capas de sal, y tras cubrir la última capa de sal se las cubría con grandes piedras para presionar y eliminar la humedad. Debían permanecer en estos contenedores aproximadamente durante mes y medio, tras lo que se consideraban adecuados para el consumo y para aprovecharlos durante el invierno y, con suerte, durante los meses posteriores.

De ese modo, el cerdo se convertía en un elemento de primera importancia en la alimentación de los campesinos. En la práctica, era casi la única carne de que disponían, pues las gallinas eran para poner huevos y venderlos en el mercado, y las vacas, aparte de proporcionar leche, eran bestias de carga o arrastre para roturar los campos de siembra.

Otra de las informantes oñatiarras es Juli Vergara, del caserío Txantobalduena, de Araotz. Narciso, su padre, sin ser un matarife de oficio, mataba al año dos puercos criados en casa y eventualmente contribuía a la matanza en caseríos de su parentesco y vecindad.

La alimentación de los cerdos, que gozaban de libertad en los alrededores del caserío para aprovechar la bellota de los alrededores, era muy rica y cuidada: se componía de maíz, patata, remolacha, todo ello cocido junto con la *sahixa*, y manzanas algo pasadas, para lo que se utilizaba la *txarrikaldaria* o caldero destinado a tal menester. Parte provenía de las sobras de la cocina, pero se incluían elementos en sí mismos valiosos para la familia, como la patata o el maíz, signo de que se cuidaba mucho la alimentación de estos animales³⁰⁵. Hasta la segunda mitad del siglo XX nacían y se criaban cerdos en casa. Lo ideal era que la cerda diera ocho o nueve cochinitos, de los que dos se reservaban para la casa, y el resto se vendía a los que los requerían.

Aproximadamente hace medio siglo, muchos caseríos dejaron de criar cochinos de sus propias cerdas, y algunos de ellos encargaban a Anastasio Zubia, vendedor ambulante del caserío Gerneta de Araotz, que les trajera cochinitos de Araba, cuyo mercado conocía muy bien por su profesión de vendedor de ropa y otros elementos. Anastasio utilizaba uno o dos borricos, a cuya grupa colocaba los cestos donde se

[305] Personas mayores de Oñati que vivían en la calle acostumbraban ir, cuando eran niños, a recoger bellotas del bosque y proporcionarlas a cierto criador de cerdos, con lo que se agenciaban una pequeña propina.

cargaban los cochinitos, que a la vuelta de Araba eran suministrados a los solicitantes.

Sobre la relación entre cerdos y suciedad, ambas informantes aseguran que estos dormían en un extremo del territorio que se les reservaba, mientras que defecaban lejos de donde dormían sobre paja limpia.

Cuando, en otoño, el cerdo adquiría un peso aproximado de 150 kilos, era sacrificado. Pero había que esperar al menguante o *ilbehera*. Tampoco era aconsejable la matanza si estaba en celo o *irusi*, lo que se reconocía cuando presentaban unas nalgas coloreadas, pues esta circunstancia podía afectar a la calidad de las piezas para el consumo.

El día del sacrificio, casi de madrugada, se teñía de cierto aire de ritual en el que los participantes tomaban café y algo de licor, tras lo que se sacaba al animal de su cochiguera o establo, para atraparlo con el gancho y levantarlo al *txarribankua* o banco alargado donde se colocaba el cerdo. Allí se aplicaba el cuchillo al cuello del animal, cuya sangre se recogía y removía en barreños, cuidado encomendado en general a la experimentada abuela de la casa.

En una ocasión decidieron sacar los dos cerdos destinados al sacrificio juntos, suponiendo que acompañados saldrían confiados. Pero cuando estos vieron la concurrencia que les observaba, reaccionaron mal: lo interpretaron como una encerrona o traición... y acertaron, claro está, dotados como están estos animales de un agudo sentido que les hacía adivinar la situación y el destino que les aguardaba.

Producto de la matanza, la sangre servía para morcillas, los sesos y los pulmones para embutidos de baja calidad, las carnes repartidas por diversas partes del cuerpo del cochino para chorizos, la tocineta o *irugixarra*, y la manteca que servía para frituras, aunque también para la conservación adecuada de los chorizos, pues estos absorbían demasiado aceite cuando este era el elemento utilizado para su conservación.

La función de la *gatzarka* o arcón de piedra o madera era guardar los jamones, paletillas, costillas y tocino, envueltos todos en sal, pero colocados con el habitual orden y cuidado: en el fondo, los jamones, que podían permanecer al cuidado unos cuarenta días; después las costillas o *saieski*, que permanecían en sal una docena de días, y sobre ello, la tocineta o *hirugixarra*, lo primero que era necesario consumir

del contenido de la *gatzarka*. Esta se tapaba con grandes piedras para que las carnes destilaran la humedad y se secaran, de modo que cada poco tiempo se secaba el fondo de la *gatzarka*, se pasaba un trapo y se volvía a colocar la piedra o tapadera. Al sacar las de dicho contenedor, se les aplicaba vinagre y pimentón o *piperhautsa* para quitarles en lo posible la sal que lo cubría todo. Los chorizos eran colgados del techo para que se secaran, pero convenía cuidarse de los días del vendaval o *bendebala*, cuya lluvia o humedad amenazaba una correcta desecación.

XII.3 La matanza del cerdo en Azuelo, Nafarroa

Un artículo que recoge recuerdos de la infancia del propio autor de estas notas configura un ilustrativo reflejo del fenómeno de la matanza del puerco a mediados del pasado siglo en la población de Azuelo, en Tierra Estella³⁰⁶

San Emeterio rememora que el invierno de 1955, cuando contaba con siete años, despertó, en su casa de Azuelo, con los gruñidos del “cocho” o puerco al que le había clavado el gancho en la papada y tumbado en la banca de madera para matarle con un gran cuchillo de acero que le cortó la yugular, de la que brotaba la sangre cálida que caía sobre el barrañón.

San Emeterio rememora que el invierno de 1955, cuando contaba con siete años, despertó, en su casa de Azuelo, con los gruñidos del



Txarribankua

[306] San Emeterio Acedo, P., “La matanza del cocho en Azuelo”, *ETNOLAN*, N.º 6, año 2023, pp. 30 a 50.

“cocho” o puerco al que le había clavado el gancho en la papada y tumbado en la banca de madera para matarle con un gran cuchillo de acero que le cortó la yugular, de la que brotaba la sangre cálida que caía sobre el barrañón.

Tras chamuscarlo en una cama de helecho y darle la vuelta para quemar el otro lado, el último trovero de Tierra Estella cantó, en mani-fiesto estilo ribereño:

«San Lorenzo en la parrilla
les dijo a los judíos:
Dadme la vuelta cabrones,
que tengo los huevos fríos».

Tras la faena de la matanza vino el almuerzo, y al finalizar el condumio los hombres salieron de nuevo a la calle, colocaron al “cocho” sobre la escalera de palos de madera, y rascaron el pellejo chamuscado en el fuego dejándolo limpio. Se le abrió en canal de arriba abajo, y se sacaron las tripas, que fueron lavadas.

El autor recuerda la faena que tenía encomendada: cada semana debía encargarse de limpiar la cochiguera y proveerla de la paja limpia que servía de cama de la puerca y sus gorrinos, además del cerdo que engordaban para la matanza, al que los dos días anteriores al sacrificio no le daban de comer, para eliminar líquido y heces.

El puerco muerto quedaba un tiempo a la intemperie a fin de orearlo, tras lo que lo metían en la casa, echaban sobre la mesa y el carnicero del pueblo se encargaba de los cortes y despiece: solomillos, lomos, mantecas, costillas, tocino, panceta, papada, paletas, jamones. Con la visita del veterinario se aseguró que el animal no tenía triquina, y se podía consumir sin peligro.

Tras emplear parte de las carnes y grasas para los chorizos, tocaba la guarda de las distintas piezas, lo que el autor describe de este modo: “Los lomos y las costillas los dejaron para que las mujeres los apañasen uno de los siguientes días; primero los troceaban y los freían, después los metían en orzas y tinajas con aceite o manteca para conservarlos durante todo el año. Los jamones los colocaron en el cajón de la sal para tenerlos allí cubiertos de sal con unas grandes piedras encima, un día por cada kilo que pesaban, y después de esos días los sacarían lavándolos bien para quitarles la sal, untándolos, a continua-

ción, con pimentón y dejándolos colgados en el granero para que se sequen y comerlos durante el verano”.

Los niños, entre ellos el autor de las memorias relatadas, se encargaban de hacer el reparto de trozos de puerco entre la parentela y, cómo no, el cura del pueblo, al que el coplero, con gran enfado del clérigo, grande y gordo, le había cantado esta coplilla:

“Por ahí sube un cura gordo,
no es de alubias ni patatas,
es de lomos y conejos
que le llevan las beatas”.

XII.4 El tocino, un elemento básico en la economía alimentaria

El concepto de tocino ha ido apareciendo con frecuencia a lo largo de este trabajo. A él aluden los viajeros, por dicho producto se determina parte de la renta de los caseríos, y se manifiesta como imprescindible para el alimento de campesinos, habitantes de las villas, marineros y militares. De este modo se convierte en un elemento íntimamente vinculado a la economía y la sociedad vasca. Su carencia genera arduos problemas y exige contundentes medidas, tanto de las autoridades locales como provinciales y los responsables de la Armada. La historia muestra la importancia que tenía el tocino, pues se lo considera imprescindible para la subsistencia y se convertía en raíz y razón de muchos de los contactos establecidos entre pueblos y regiones.

En referencia a Gipuzkoa, que se convierte en un mirador privilegiado desde el que se puede examinar todo lo referente a este producto del puerco, Berriochoa afirma que, en el siglo XIX, la explotación del ganado de cerda en los caseríos vascos funcionaba, al igual que la avicultura y la fabricación quesera, como una actividad complementaria, subsidiaria. Los lobos y osos, según este autor, habían desaparecido del entorno de Aralar y Aitzgorri en el siglo XVIII, y el ganado porcino era menos numeroso que el lanar³⁰⁷. Cita a Laffite, que alababa la calidad de la carne porcuna vasca tradicional frente a la más grasosa de las razas inglesas, lo que se reflejaba en un producto más delicado y de carne más enjuta. En Gipuzkoa, este producto se comercializaba en

[307] *Como un jardín. El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*, Servicio Editorial de la UPV / EHU, año 2014, p. 91.

importantísimas ferias semanales o mensuales en poblaciones como Ordizia, Tolosa y Hernani³⁰⁸. Aparte del ganado bovino y lanar, el ganado de cerda era sin duda el más abundante y apreciado en Euskal Herria. El año 1859 Gipuzkoa contaba con 13.642 cerdos; en 1910, 21.566; en 1918, 42.669, aunque dos años más tarde el número baja a 13.325³⁰⁹.

Llaman la atención los números presentados por la crianza y el consumo del puerco en nuestro entorno. A. de Juana Sardón estudió la cantidad de kilos producido por una provincia extremeña a mediados del siglo XX³¹⁰. Ante los 117.200.000 kilos de vacuno y 68.400.000 de lanar, la producción conjunta anual de carne y tocino de cerda alcanza los 283.199.000 kilos.

A. Gazquez Ortiz, en un pequeño recorrido histórico desde la antigüedad hasta la Edad Media, afirma la estima que por el cerdo tenía la sociedad griega, mientras que los romanos lo tenían como un producto de habitual consumo, asumiendo recetas gastronómicas provenientes de Extremo Oriente³¹¹. Sobre la relación del puerco con la literatura romana, incluye este autor los elogiosos comentarios de que gozaban sus productos, con la cita explícita del *Satiricon* de Petronio, que elogia al cerdo de esta manera: “fijaos bien de qué delicadas bellotas se alimentaba este puerco salvaje’, cuando un cerdo inmenso llenó toda la mesa” del convite³¹². Cita asimismo que, durante la España visigoda, los monasterios cultivaban cerdos, y estos aparecen en la iconografía de la época y en la literatura del Arcipreste de Talavera en el “Corbacho”, donde dice: “Del quinto pecado mortal... no olvidando en el ynvierno torresnos y tocino asado... longanizas con especias, gengibre e clavos...”³¹³.

[308] *Ibidem*, pp. 249-259.

[309] *Ibidem*, p. 266 y ss.

[310] *El cerdo de tipo ibérico en la Provincia de Badajoz*, CSICDZ, Imprenta Moderna, Córdoba, año 1954.

[311] *Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española*, Alianza Editorial, año 2000, pp. 17 y 19, a lo que añade que, antes de la entrada de los romanos, la Península Ibérica cultivaba el cerdo, y sus jamones eran muy apreciados en Roma.

[312] *Ibidem*, pp. 21 y 22.

[313] *Ibidem*, p. 27. Clavo, especia muy utilizada para dar sabor a los alimentos.

Para calibrar el valor de tocino en nuestro entorno conviene comparar algunos precios, como los que nos ofrece la “Pragmática sobre los precios” del año 1627 en Elgeta.

- Una libra de queso oscilaba entre los 12 y los 16 maravedís la libra.
- La libra de merluza se cotizaba a 24 maravedís.
- Una libra de congrio fresco, a 16 maravedís.
- Cada libra de perlonos, 10 maravedís.
- Una libra de tocino de la tierra, pesando cien libras el lechón, medio real (17 maravedís), y si pesa ochenta, a 16 maravedís, y de allí abajo, 14 maravedís³¹⁴.

Los datos suministrados por las *Juntas y Diputaciones* de Gipuzkoa nos ofrecen interesantes noticias sobre el tocino y los problemas surgidos por la introducción en la Provincia de piezas de cerdos de Francia. Abundan las quejas del paso por la frontera de tocinos salados franceses, de la subida del precio de dicho tocino porque se llevaban puercos fuera de la Provincia, originando largos pleitos. El concejo de Segura denuncia que se sacan puercos de la Provincia utilizando “camino exquitos”, abandonando los caminos reales, de modo que la gente de los pueblos carece de tocino.

El año 1600 Donostia también se queja de la escasez de tocino, y se pide que “los que tienen lechones vivos o muertos y los hayan secado para los vender, si quisieran vender fuera de la Provincia que se prefieran los de aquí a los de fuera, cuando quisiere sacar fuera para venderlos, lo manifiesten al alcalde, y si se manifiesta la gran necesidad de comprarlos, lo hagan a precio justo”³¹⁵.

Todavía a principios del siglo XX la carne de cerdo, tanto en fresco como en tocino, podía competir con la de vacuno. El *Instituto Geográfico y Estadístico* publicaba estos datos sobre el precio de la carne en Donostia el año 1913: la carne de vaca oscilaba entre un máximo de 2,50 pesetas y un mínimo de 1,80. La carne de cerdo fresca tenía un precio máximo de 2,40 pesetas kilo, y un mínimo de 2,20, mientras que el kilo de tocino estaba entre las 2,10 y 1,80 pesetas.

[314] AHPG-GPAH, 1,1853, f. 1. El tocino podía, por tanto, competir con los precios del pescado fresco.

[315] *JJ. y DD.*, T. XIV, pp. 475-476.

XIII. LA SALAZÓN Y LAS GATZARKAK

Las referencias sobre el proceso de salazón de la carne de cerdo son tan numerosas que bajo el concepto de salazón se podría escribir un verdadero tratado sobre este asunto. Naturalmente, la sal se convirtió en el material primordial para aplicarlo a la conservación de todo tipo de alimentos. ¿Disponían los vascos de sal suficiente para estas tareas, a las que era necesario añadir la necesaria para la conservación del denominado bacalao “verde”, esto es, el que no se podía poner a secar en el tiempo que duraban las pesquerías?

Brian Fagan afirma que “durante la Edad Media, los vascos controlaban enormes depósitos de sal, adquirieron fama de grandes cazadores de ballena, cuya carne vendían lo mismo en París que en Londres”³¹⁶. Las expediciones vascas a Terranova iniciaban su viaje visitando Portugal y La Rochelle, donde llenaban sus bodegas de sal para emplearla en dicho “bacalao verde”. Era por tanto lógico que esta sal fuese asimismo empleada en tierra para la salazón de las piezas del puerco destinadas a la alimentación, en especial, como se ha visto, en la cura del tocino y los perniles destinados a la alimentación de los balleneros.

El mercado de la sal constituía, desde antiguo, un floreciente negocio. H. Pirenne dice en referencia a Venecia: “Es casi seguro que la sal, desecada en los islotes de la laguna, fuera objeto, desde muy antiguo, de una exportación lucrativa”³¹⁷. La sal convertía a los porqueros y charcuteros en personajes importantes y respetados. Durante el Antiguo Régimen, en Europa, la corporación de carniceros fue respetada y temida, y en Roma eran más importantes que quienes mercaban con carne de vaca y oveja. Entre estos oficios destacaba el conocido como *salsamentarii* [mercaderes de productos de salazón]³¹⁸. Afirma Sán-

[316] *La pequeña edad del hielo. Cómo el clima afectó a la historia de Europa. 1300-1850*, Ed. Gedisa, Barcelona 2008, p. 120.

[317] *Las ciudades de la Edad Media*, Alianza Editorial, Madrid 1985, p. 73.

[318] PASTOUREAU, M., *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, Ed. Confluencias, año 2015, p. 44.

chez Albornoz, tal vez como reivindicación del puerco y de la importancia de la sal, que hace un milenio “... traen de León carne, sebo y cecina hacia el mercado... varios sacos de sal... desde las salinas de Castilla”³¹⁹.

La sal se había convertido en un elemento valioso para la conservación de los alimentos. Es probable que la salazón se elaborara no solo en las casas, sino también en el monte donde pastaban los puercos. Es lo que se deduce de la costumbre, a mediados del siglo XVI, de salar los animales que morían en el monte en la fase de engorde. El año 1578, el porquerizo contratado por el concejo de Oñati para cuidar los cerdos en la época de la grana o caída de bellota, tenía la obligación, si enfermaba algún cerdo, de matarlo, salarlo y entregarlo a su dueño cobrándole el trabajo³²⁰.

El Diccionario de Autoridades, en la entrada del término “tocino”, lo define como la carne salada del puerco, que se guarda para echar a la olla, así leemos “pernil de tocino”, y al describir la cecina dice: carne salada, enjuta y seca al aire libre.

Cobarruvias, comenta de este modo el término tocino: “puerco que después de muerto y sacado todo lo interno... queda dividido en dos medios. Estos se salan y adoban en salmuera, y sirven para todo el año”. El propio Cervantes se hace eco de esta práctica en *El Quijote*, donde, aunque a modo de chanza o burla del oficio de la dama idealizada por el protagonista de la novela, le atribuye una gran maestría en el arte de la salazón: «Dulcinea, la mejor mano para salar puercos de La Mancha”.

Obviamente, la sal, que como indica el nombre de salario, se utilizaba como paga por un servicio o trabajo, adquirió desde antiguo el prestigio que proporcionaba la facultad de mantener los alimentos en estado comestible. En el Diccionario de Autoridades leemos sobre la entrada “sal” que a los alimentos “preserva de corrupción, especialmente las carnes”. Un autor anónimo de mediados del siglo XIX escribe, en relación a los puercos, que “Su carne, que toma la sal mejor que cualquiera, y se conserva más tiempo, se vende mucho más cara que la vaca”³²¹.

[319] GAZQUEZ ORTIZ, A., *Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española*, Alianza Editorial, año 2.000, p. 29.

[320] ZUMALDE, I., *Historia de Oñate*, Diputación de Guipúzcoa, Donostia 1957, p. 305.

En Oñati, la costumbre de la salazón está documentada desde la Edad Media. La documentación recoge que “Los jamones se salan y dejan colgados, a secar”³²². Tal como se ha mencionado, la costumbre de salar los puercos no solo valía para cuando eran sacrificados en casa, sino incluso cuando morían por accidente o ataque de animales dañinos en tiempo de la grana. Salar puercos muertos en tiempo de la montanera era un hábito extendido y codificado en los contratos. En el concierto del año 1588 suscrito entre mondragoneses y vecinos de Segura, Idiazabal y Zegama se ordena que “si alguna fiera mata a un animal, lo salan y lo entregan al dueño”³²³. En 1559 el vecino de Zaldibia Pedro de Çençunegui afirma tener contrato con varias villas guipuzcoanas para apacentar 300 cabezas de puercos, y una de las cláusulas dice que “si algunos de los puercos muriesen los hubiere de salar y avisar al dueño diciendo cómo murió”³²⁴.

Insistiendo en la costumbre de sacrificar los puercos y de salarlos, observamos que, en 1510, Martín de Forseta, vecino de Orio, confiesa deber a Juan de Galardi vecino de Usurbil, “152 reales de plata castellanos por razón de ciertos toçinos salados que de vos compré”³²⁵, y en la segunda mitad del siglo XVIII la tradición se mantiene. El inventario post mortem del oñatiarra Joseph de Echevarria manifiesta lo siguiente: “yten dos çerdos, que se hallan salados, su peso ciento y ochenta libras, que a dos reales la libra importan 360 reales”³²⁶. En referencia a épocas actuales, José Santorkuato afirmaba que el cerdo, que era el animal más mimado de casa, tras matarlo, se le salaba, puesto que no había frigoríficos³²⁷.

En relación al proceso de la salmuera, y tal como lo hemos recogido anteriormente, se conservan todavía en nuestros caseríos, aunque actualmente apenas se utilizan para la finalidad que se les había asignado, unas piedras horadadas para salar los jamones y tocinos y preservarlos sin que se corrompieran o pudrieran. Pervive asimismo la

[321] *Arte de criar el ganado de cerda*, Imprenta de Manuel Romeral, Madrid 1844.

[322] AYERBE, M. R., “*Ordenanzas municipales de Oñate*, Estudio y transcripción. 1470-1477”, *BRBAP*, XLII, 1986, pp. 91-228.

[323] AHPG-GPAH, 1,2351 f. 170.

[324] AHPG-GPAH, 1,3664, f. 39.

[325] AHPG-GPAH, 1,217, f. 168v.

[326] AHPG-GPAH, 1,3406, f. 4 y ss., año 1767.

[327] Testimonio recogido en AHOTSAK.COM.

denominación original de dichos contenedores bajo el nombre de *gatzarkak*, que significa arcas o depósitos para salar las piezas más codiciadas de los puercos y se utilizaban a lo largo del año tras las faenas de la matanza.

Llegados al siglo XX, la costumbre de la salazón en las *gatzarkak* se conservaba en Oñati y, probablemente, en toda Euskal Herría. Migel Maiztegi, dueño del actual restaurante Goikobenta, en Arantzazu, Oñati, tratante de animales, acudía anualmente a la feria de ganados de Agurain-Salvatierra, que se celebraba a principios de octubre en esta villa alavesa, feria que ya se conocía a finales de la Edad Media. Traía consigo una docena de cochinos que pasaba por el monte para su engorde, puercos que engordaba en los bosques cercanos a Arantzazu, donde consiguió contar con 43 puercos. Llegada la hora de la matanza, tras el sacrificio de los puercos y siguiendo la tradición, metía en la *gatzarka* los elementos más jugosos que, regados en sal, se apretaban con grandes piedras para eliminar líquidos.

Según oí a un vecino de Aramaiona, en su casa disponían de una *gatzarka* elaborada en un tronco horadado, cuya madera quedó insertible a los pocos años de haber abandonado su uso. Después pude comprobar que, en el caserío Aixkirri de Arantzazu, se conserva una *gatzarka* confeccionada con madera, que todavía se utiliza para la salazón. Muchas de las *gatzarkak* que se elaboraban desgastando por dentro bloques de piedra pueden contemplarse en muchos caseríos, donde actualmente sirven de abrevaderos o se utilizan como receptáculos de flores.

XIV. EL CERDO EN LA DIETA DE LA UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS DE OÑATI

XIV.1 Una documentación excepcional en una economía de crisis

El archivo de la Universidad Sancti Spiritus de Oñati cuenta con unos datos del máximo interés para estudiar la economía de una institución que agrupa a un sector poblacional de élite: el profesorado universitario que se hizo cargo de la marcha de un centro destinado a desaparecer a principios del siglo XX, pero que soportó las duras circunstancias bélicas que asolaron Euskal Herria a lo largo del siglo XIX.

Este archivo de la Universidad conservado junto al Archivo de Protocolos de Gipuzkoa en Oñati (AHPG-GPAH AUO-OUA) revela datos de gran calado sobre el régimen alimenticio del siglo XIX. Aunque los protagonistas de este colectivo de profesores no pueden asimilarse al conjunto de la sociedad de la época por pertenecer a un grupo selecto, su régimen de comidas sí nos muestra aspectos clave de la gastronomía que reinaba en este conflictivo período histórico.

¿Nos revelan estos cuadernos de notas la incidencia que podía tener en la alimentación de los profesores universitarios el cerdo y sus productos? ¿Contamos en dicho archivo con noticias aparentemente tan triviales para este entorno académico como la presencia del puerco en sus medios de alimentación?

Antes de abordar este tema, pues sin duda incumbe a este trabajo, conviene explicar las circunstancias que se vivían en Euskal Herria cuando los mencionados cuadernos tomaron cuerpo e inciden claramente en los modos de vida y alimentación de la época.

A finales del Siglo XVIII la Guerra de la Convención (1793-1795) enfrentó a España con la Francia revolucionaria, guerra en la que los ejércitos franceses controlaron la región vasco-navarra. A principios del siglo XIX acontece la invasión napoleónica, y posteriormente las

guerras carlistas en 1833 y 1872. Estos conflictos bélicos afectaron negativamente a la vida universitaria de Oñati.

Pero no fueron estas las únicas razones que afectaron a la marcha académica y económica de Sancti Spiritus. Al inicio de la primera guerra carlista, un grupo de profesores abandonó Oñati y se instaló en Gasteiz. En 1842 se cerró la Universidad, convertida en Instituto Provincial para la segunda enseñanza. Durante la segunda carlistada se consiguió que el centro funcionara bajo el nombre de Real Pontificia Universidad. Tras un nuevo cierre en 1876, en 1895 se reabrió y funcionó hasta 1901, fecha en que se produjo el cierre definitivo.

La situación convulsa que sufrió Euskal Herria durante esos años queda reflejada en la marcha interna de la Universidad, y nos muestra, entre otros aspectos, los vaivenes de una institución en plena crisis. Dentro de este panorama decadente, el asunto de la alimentación del profesorado del Centro nos revela, entre otros aspectos de su vida cotidiana, la importancia que tuvieron en esta época el puerco y sus productos³²⁸

XIV.2 Importancia del cerdo en el régimen alimenticio de la Universidad

La época que refleja este tema en el archivo citado³²⁹ ocupa la primera mitad del siglo XIX, aunque conocemos algunas anotaciones de finales de dicho siglo. Los conflictos bélicos y la voluntad del gobierno de Madrid para jugar a favor de los grandes centros universitarios como Salamanca, Alcalá, Valladolid o Zaragoza, colaboraron para centralizar la enseñanza y dirigirla a las citadas universidades.

La principal razón argumentada por Madrid fue la escasez de dinero de Sancti Spiritus para mantener un número suficiente de cátedras, pues la economía había sufrido, casi desde el principio de su historia, unas prácticas abusivas de los responsables de sus finanzas, en particular de sus rectores, de modo que se hizo necesario suprimir algunas cátedras. Las diputaciones vascas reaccionaron otorgando cuantiosos fondos, con los que se consiguió que el centro no se cerrara.

[328] El capítulo titulado "Consumo de producción propia" pp. 269-272 de mi libro *Historia social de la Universidad Sancti Spiritus de Oñati*, Donostia 2020, ilustra los antecedentes del tema que aquí se aborda.

[329] AHPG-GPAH OAU/AUO, 106-2 y 106-3.

Una de las respuestas a las continuas crisis económicas consistió en generar por sus propios medios los alimentos necesarios para el elenco de profesores. Sancti Spiritus disponía de terrenos adyacentes al edificio dedicados a huerta, de donde se sacaba abundante verdura, tomate, patata, etc., y de un corral y una porqueriza donde se criaban gallinas y cerdos, cuyos productos se consumían en la comunidad de profesores que enseñaban en el Centro.

La documentación en la que nos basamos para un análisis de esta autofinanciación y del recurso a producir su propia carne la ilustra la compra de cochinos que se criaban en sus porquerizas, práctica que está documentada en los anales del Centro, en particular en las conflictivas primeras décadas del siglo XIX.

XIV.3 Compra y crianza de cochinos

Tal como se ha comentado, el Colegio disponía de terrenos adyacentes al edificio dedicados a huerta, corral y porqueriza. Los alumnos se alojaban en las posadas de la villa, práctica que era una de las principales fuentes de dinero de muchos vecinos.

Una nota del año 1832 nos indica la habitual presencia de crías de cerdos en el terreno adjunto al edificio. Es lo que revela la nota de pago “Por poner una puerta para la habitación de los cerdos”. Nuevos cochinos iban tomando el relevo, ocupando su lugar en las cochiqueras, a los que se sacrificaba en determinadas fechas. Es probable que la mención al “carro de helechos”, cuya adquisición se observa en 1804, sirviera como material de cama para estos animales.

Las diversas compras de estos animales están relatadas en diferentes ocasiones, y quedan reflejados los años en los que se fueron adquiriendo. En febrero de 1804 se compra “un cerdo para matar en Resurrección” o Pascua, y ese mismo año se compra una cría de cerdo por 18 ducados o 198 reales; en 1809 se compra otra cría de cerdo por 132 reales; El año 1809 se compran dos cerdos crecidos, al precio de 60 y de 53 ducados. En 1820 se pagan 242 reales “por los cerdos comprados a Ignacio Elorza, de Zaldibia”. Una nota de finales del siglo XIX nos indica que no se perdió la costumbre de comprar cochinos para el Colegio: en enero de 1896 se adquiere una cría por 264 reales, un mes más tarde se compran “dos cerdos crías, 418 reales”, y en 1834 la Institución recibe del cirujano del condado un cerdo como obsequio.

La alimentación de los puercos tiene también su reflejo en las cuentas del Colegio. En 1820 se compran a un tal Lecuona 12 fanegas de maíz “para alimento de los cerdos”, y dos años más tarde leemos: “maíz que por sobrantes de su caballo se comieron nuestros cerdos, 38,17 reales”. Del mismo Lecuona se anota la compra de “mucho grano de maíz y salvado para los cerdos”.

El elemento que más nos acerca a la frecuente utilización de puercos es la periodicidad de su matanza. En 1803 se nombra el pago de “dos reales al cortador [matarife] por matar el cerdo”, y en febrero de 1804 la faena se repite, a lo que se añade ese mismo año la compra de “un cerdo para matar en Resurrección”, puerco del que se indica que fue comprado ya crecido. Al año siguiente (1805) se vuelven a pagar al cortador Valentín, matarife habitual del Centro, los dos reales preceptivos por otra matanza, y en abril de 1806 se pagan otros dos reales a dicho Valentín “por matar el cerdo”, que había costado 330 reales. El año 1817 se mata un cerdo, al que se le aplicó “pimienta dulce”, fórmula que se repite en 1817, con el añadido de aplicar a sus piezas pimienta negra y clavillo, una especia utilizada para dar sabor a los alimentos. Son también varias las menciones de la “mondonguera”, la señora que se encargaba de preparar alimentos con intestinos y tripas del puerco. Un pago del año 1834 denota que en menos de tres décadas se dio una fuerte inflación, puesto que por matar el cerdo se pagan ahora ocho reales, la misma cantidad que se pagó a la mondonguera por su trabajo.

XIV.4 Un modelo del consumo de cerdo en el siglo XIX

De la matanza a la panza: el menú de los profesores incluía habituales productos cerdunos, y se trataba del fruto de productos de puercos criados en el mismo Centro. Es curiosa la apreciación que el ecónomo asigna a estos alimentos: al mencionar los gastos del consumo, cuando se refiere a los mismos, se anota en los cuadernos de la contabilidad el concepto de “gasto cero”, o de gasto nulo por tratarse de un alimento criado en la propia casa. Aunque también se compraban, en ocasiones, patas y orejas de cerdo: por ellas se pagan cinco reales, diez reales tratándose, el año 1807, de las procedidas de dos cerdos. En 1809 se pagan 5,17 reales por el concepto de hígado, riñones y bazo de cerdo. Se nota que en esa época de conflictos bélicos no

andaban muy sobrados de recursos, aunque se defendían modestamente.

Siguiendo con el régimen alimenticio, en tiempo de la primera carlistada se toma “para principio, lomo de cerdo de la casa”, aunque en otras ocasiones dicho lomo proviene de la compra. Del año 1833 leemos el consumo de “cosas de cerdos” a coste cero, entre las que se nombran los “tripacallos”. A lo largo del año 1836, a partir de enero, se informa que el menú habitual de los profesores consistía en “habas, tocino, huevos, cerdo, torradas”, productos caseros, y como excepción se recurría al abadejo, de la familia del bacalao. Tal como se ha indicado, el resto de la comida, en estos años conflictivos para la economía y las relaciones comerciales, queda señalado como “a coste cero”.

En este capítulo de aparente baratura de la dieta, por haber recurrido a la producción de la huerta, el corral y la porqueriza, al cerdo se le añaden en el menú los huevos de las gallinas del corral. Casi en vísperas del primer cierre de la Universidad, se percibe un cambio de tendencia, precisamente el año 1842. El mes de enero de este año se detecta, rompiendo la rutina antes señalada, el consumo de capones, merluza, besugo, berza, natilla, batatas, carne, habas, vino blanco, abadejo, pichones, cerdo, gallinas y liebre, un menú fuera de lo corriente cuando, el año anterior, 1841, durante el mes de enero se come mucho producto casero, del que se nombran el habitual cerdo y la berza. ¿Se trataba de una reacción ante el inminente cierre del Centro, una respuesta indicativa de que se decidió “echar la casa por la ventana” y gozar de una suculenta despedida gastronómica antes de abandonar la Universidad?

El puerco daba mucho juego a las labores de la mondonguera y de la cocinera. Se especifica la utilización de distintos elementos, como la compra de “especias de chorizos y morcillas”, y en relación al producto casero, un renovado protagonismo de la mondonguera, a la que se le asignan “otros 8 reales”. Ella puede contar para sus faenas culinarias con “40 varas de intestinos”, a las que se añaden “28 varas de intestino para chorizos y longaniza”, producto por el que se pagaron 10 reales.

Las notas del año 1897, uno de los últimos cursos de la vida de la Universidad Sancti Spiritus, denota cierta bonanza, como lo dejan ver las menciones a carnes, aves, corderos, además de cerdos, que toman especial relieve en fiestas como Pascua o Carnaval. Da la impresión de que el Centro estaba en condiciones de invertir en comida, como lo

muestra la compra de 10 libras de tocino por 25,32 reales [el tocino se cotiza por encima del propio pescado], las ocho libras de lomo por 20,24 reales, el medio cordero traído de Araba por 12 reales, las cinco libras de “tripacallos” por 1,26 reales, y las patas y orejas de dos cerdos por las que se pagan 10 reales. La “mondonguera” de finales de siglo era una tal Ramilla, a quien se le pagan ocho reales por hacer chorizos.

Sin duda, el cerdo, desde la compra de las crías hasta las labores de la matanza y su habitual consumo, adquirió un especial protagonismo en el acontecer cotidiano del Colegio, y su aportación se revela como fundamental para el mantenimiento de los ilustres miembros de la Universidad Sancti Spiritus.

XV. LA SUCIEDAD DE LOS PUERCOS, A DEBATE

Previamente ya se ha citado a Pastoureau recurriendo a la definición, recogida de libros medievales, de que “El cerdo es una bestia inmunda” y al Diccionario de Autoridades, que tilda a este animal de las distintas denominaciones despectivas con que se lo reconoce, todas asociadas a la suciedad y al descrédito. Los humanos situamos a los cerdos en el ámbito de la porquería, pero ¿qué tiene de cierta esta arraigada consideración?

Lo cierto es que, en libertad, son limpios, y buscan el barro a falta de agua para refrescarse, pues carecen de glándulas sudoríparas, por lo que no pueden sudar y deben regular su temperatura usando otros métodos: necesitan del agua o del barro húmedo.

M. Whyman, en su sorprendente tratado sobre los cerdos, afirma que nos han hecho creer que son sucios y antihigiénicos, pero nada más lejos de la realidad. Su “cama” de paja, cuando a la semana ya está triturada y maltratada, la alejan de su área de descanso, y la barren fuera de su espacio de confort: a estos animales había que proveerlos de repuestos frescos, renovándoles la paja³³⁰.

Este autor se remite al profesor Mendl, quien opina que el barro es el responsable de este malentendido sobre la pretendida suciedad de los cerdos. Si viven fuera de la cochiguera, lo convierten todo en un lodazal, que es el resultado de una inclinación innata hacia la destrucción. Pero eso no quiere decir que les guste ni que les dé igual. La gente admite que se encuentran cómodos en el barro. Lo cierto es que se meten en él, pero sólo les gusta de verdad en verano, cuando hace calor, y práctica que responde a una necesidad. Al carecer de las tantas veces mencionadas glándulas sudoríparas, explica Mendl, aprovechan la humedad del barro y se impregnan de ella porque la humedad se evapora poco a poco, y eso les ayuda a mantenerse frescos. Además, el barro actúa como control de los piojos y otros parásitos³³¹. A esto,

[330] *El ingenio de los cerdos*, Ariel 2020, p. 109.

añade Mendl, con fina ironía, que desde el tiempo de los romanos, los humanos nos hemos embadurnado el cuerpo con diversos productos como medio para curar enfermedades cutáneas y aliviar los dolores articulares, mientras que los cerdos se refugian por necesidad en esa costumbre y dinámica.

Tanto el Antiguo Testamento como el Corán prohíben comer cerdo basándose en prejuicios de porquería o suciedad. Eso mismo defendía el hebreo y sabio cordobés Maimónides, según el cual para los cristianos “La principal razón de que la ley prohíba su carne ha de buscarse en la circunstancia de que sus hábitos y sustento son sumamente sucios y repugnantes”. Sin embargo, su afición a los excrementos proviene de la forma de criarlos: comen excrementos cuando no tienen nada mejor que comer, y se comen entre ellos cuando no soportan el hambre, rasgo que comparten incluso con sus propios amos, aunque nos repugne reconocerlo³³².

El Levítico prohíbe comer la carne de otras criaturas no inclinadas a comer desperdicios, como los gatos y los camellos, prohibición que no puede estar asociada a una afición por la suciedad. Y a estas razones, o sinrazones, añade: ¿Y no dijo Alá que, a excepción del cerdo, todas las demás criaturas eran buenas para comer? Gallinas y cabras son también copofrágicas (comen las heces), y hasta el propio perro muestra una clara tendencia a ingerir heces humanas.

En el País Vasco, los cerdos, habituados a dormir en las zotolak de los bosques, en época de la montanera, mantenían limpio el interior de las txabolas o cabañas, y utilizaban los alrededores para defecar, al tiempo que no soportaban la paja vieja, que arrinconan para que se les proporcionase una ración nueva y limpia. Whyman asevera categóricamente que los cerdos son animales higiénicos, y que “montan un retrete lo más alejado posible de su zona de descanso”³³³. Cuando duermen, afirma, lo hacen en un espacio seco, lejos de las corrientes de aire.

No menos sorprendente resulta el inteligente sistema de los cerdos para embadurnarse de barro húmedo. En primer lugar se mojan el morro, “después toda la cara para no quemarse al sol, por falta de pelo

[331] *Ibidem*, pp. 110 y 113.

[332] *Bueno para comer*, op. cit. p. 81.

[333] *Ibidem*, p. 16.

que las proteja, restriegan el trasero y la cola de barro, y se lo meten entre las nalgas, porque a falta de pelo el sol se puede colar, se untan las tetillas, y al final se remojan. Solo un animal recolector, capaz de pasarse 18 horas escarbando y hozando alegremente, ha acabado por aceptar que ello constituye una parte indisoluble de su vida, por sus propiedades beneficiosas”³³⁴.

El concepto de suciedad que se les ha asociado ha repercutido en el aprovechamiento o el rechazo de los cerdos en la cocina. Según A. Gazquez Ortiz, “A lo largo de la historia, el cerdo ha sido encumbrado y/o desterrado de la cocina por causas desconocidas. Si por cuestión de limpieza, las gallinas y las cabras se alimentaban también de basura, y no fueron rechazadas”³³⁵.

Realmente, han sido básicamente los prejuicios religiosos los que han influido en este concepto negativo del cerdo. Pastoureau ha estudiado este tema y apunta conclusiones que cuestionan estas creencias. En tiempos bíblicos, algunos pueblos de Oriente comían cerdo, otros se abstendían por impureza: la razón era que comían carroña y basuras. Por el contrario, otros pueblos de India y Oriente Medio se abstendían por considerar al cerdo el más sagrado de los animales. En la tradición judía se rechaza todo lo concerniente al cerdo, y hasta se evita nombrarlo. De hecho, el Talmud, obra que recoge las discusiones rabínicas sobre leyes y tradiciones judías, ni siquiera lo nombra, sino que lo denomina como “otra cosa”. La Biblia [Levítico 11, 7-8] dictamina: “No comerás puerco, pues tiene pata unguilada y pezuña hendida, pero no rumia”. Finalmente, para el Islam, el carácter impuro del puerco lo determina el hecho de que “como no tiene cuello, no puede ser degollado ritualmente”³³⁶.

Con semejantes prejuicios culturales, no nos podemos culpar de que hayamos heredado una idea negativa sobre la higiene del cerdo. Pero también podríamos tener en cuenta que esta fama se la hemos proporcionado nosotros, al sacarlo de su medio natural del bosque y condenarlo a una suciedad consentida, incluso buscada por los humanos, encerrándolo en locales inmundos a la espera del engorde y del

[334] *Ibidem*, p. 114.

[335] *Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española*, Alianza Editorial, año 2000, p. 14.

[336] *El cerdo. Historia de un primo malquerido*, op. cit. pp. 57 al 60.

consiguiente sacrificio. Se trata de un desprecio no merecido, y para subsanar esta falta de sensibilidad no basta con el aprecio de los productos de este animal. La matanza casi ritual que conduce a los apreciados manjares que nos proporciona, y la admiración que su consumo nos provoca, debería hacernos reflexionar sobre nuestros prejuicios y desprecios para con este animal tan vinculado a la tradición humana.

XVI. CERCANÍA, SOCIABILIDAD E INGENIO DE LOS CERDOS

Admito que resulta complicado sostener este titular si para apoyarlo se nos exige documentación histórica, sea esta municipal, notarial o judicial. Sin embargo, en contra de la tradicional repulsa a tratar el tema del puerco, la narrativa moderna, incluso la investigación y la ciencia médica, contribuyen a la reivindicación del cerdo y sus valores, y no precisamente los exclusivamente gastronómicos.

Respecto al reconocimiento del puerco y su impactante relación con los humanos, una reciente novela de P. Zubizarreta, en que el autor mezcla fábula con realidad, cuestiona, en un afán de acercarlo al género humano, la vinculación del cerdo con la porquería, y afirma que este animal no ama lo sucio, sino la limpieza. Y ante la pregunta de qué animal es el que guarda más semejanzas con el hombre, la respuesta se inclina favorablemente hacia el puerco. Estudios médicos confirman, tal como se ha explicado anteriormente, que varios órganos del puerco son los más adecuados para posibles trasplantes a seres humanos.

Escritos de varios investigadores, algunos ya citados en este trabajo, facilitan la tentativa de incluir unas consideraciones finales sobre el carácter social e ingenioso de este animal habitualmente menospreciado pero que se ha ganado el merecido aprecio y la cercanía sentimental de quienes lo crían y cuidan, realidad que trasciende lo meramente factual y contribuye a generar una especie de parentesco entre el puerco y el hombre.

En el contexto narrativo de Zubizarreta, la fama de que los puercos, por una arbitraria interpretación que atribuye a estos animales la suciedad y el ser omnívoros y devoradores de los elementos sucios generados por los humanos, afirma que resulta injusta y mendaz³³⁷.

[337] *Zerria*, Donostia 2022, p. 50. La obra ha merecido importantes premios literarios.

Cuenta el referido autor que, según una antigua leyenda, los de la etnia *ainu* del Japón arrebataron un oseño a su madre y se lo dieron a una mujer para que lo amamantara. La cría de oso se convirtió en un compañero más de la comunidad, donde lo aceptaron con respeto. Cuando contaba con tres años, en el solsticio de invierno, llevaron al oso al centro del pueblo, lo ataron a un poste y, tras varios pretextos y excusas, con un palo muy afilado de bambú lo hirieron y sacrificaron. Celebraron la fiesta, la madre que lo amamantó lloró, y los vecinos comieron su carne. Con este relato parece cuestionarse calidad humana de quienes oficiaron este cruel rito de matanza.

En esa misma línea, el autor recurre a una leyenda que dibuja una especie de pastoral moralizante. Se trata de la cruel ejecución de un cochino en la región alpina, relato al que precede un anuncio “áspero y perturbador”³³⁸. Unos padres habían dejado a un niño de tres meses en la cuna, al que dejaron sin cuidado para acudir a sus quehaceres. Una cerda que había escapado del establo volcó la cuna donde descansaba el niño, le comió un brazo y le destrozó la cara, cometiendo un cruel infanticidio.

Según la leyenda, los gendarmes de la localidad, tras celebrarse el juicio sobre lo sucedido, dieron a la cerda la noticia de la determinación del juez: resultó condenada a sufrir idénticas mutilaciones a las que había infligido al niño. Los padres se vieron obligados a presenciar la ejecución, y sufrieron los vituperios de los encolerizados vecinos por el abandono sufrido por el niño.

La fábula relata que los verdugos hicieron subir al tablado a la cerda infanticida, le colocaron una máscara y le rasgaron el morro, que chorreaba sangre, y le hincaron un cuchillo en el muslo, tras lo que lo colgaron para que se desangrara. Los vecinos le tiraban patatas, piedras y nabos. Finalmente, ataron los despojos de la cerda a una yegua y la arrastraron, dando varias vueltas a la plaza, para acabar con ella en una hoguera y quemarla.

Dice el autor que debe tratarse de una leyenda que se sitúa en el siglo XII, época en la que se atribuye asimismo a un puerco, tildado como “diabolicus”, la caída del caballo de Felipe, candidato a Rey de Francia, de quince años de edad: el título medieval atribuido al acontecimiento no ofrece resquicios de la culpabilidad atribuida al cerdo:

[338] *Ibidem*, pp. 45-50.

“Rex Philippus a porco interfectus” [El Rey Felipe, muerto por un cerdo]. De nuevo, al puerco le acecha la fama de malhechor y se halla en perpetuo riesgo de atribuírsele todos los males que aquejan a los humanos.

¿Cabe la posibilidad de atribuir al puerco, en la historia real, una clara tendencia a este tipo de crímenes? En el contexto de la leyenda del puerco infanticida sacrificado, B. Bennassar, en sus estudio sobre Valladolid, recoge un hecho acaecido en esta ciudad: un verraco, o cerdo macho, mató a un niño de un mordisco en la garganta, y otro puerco agarró de un brazo a un niño de un año y lo echó al río Esgueva a su paso por la ciudad³³⁹. Tengamos presente que, en la sentencia “homo homini lupus”, de Hobbes, se atisba la tendencia, dentro del género humano, a una violencia que superaría a la atribuida al irracional puerco, que puede llegar a comer carne humana cuando no dispone de otros recursos alimenticios.

Dentro de estas reflexiones, resulta sorprendente que G. Orwell, en su obra *Rebelión en la granja*, una fábula contra el totalitarismo, decida, y sospecho que no por pura casualidad, que los animales que dirigen la rebelión contra los hombres y se asientan en el poder sean precisamente los puercos.

En torno al conocimiento del cerdo y su capacidad de aprendizaje, M. Whyman vuelve a recurrir a la autoridad de Mendl, quien relata que, colocados en un laberinto, uno de los cerdos encontró el camino de salida... y otro se dio cuenta de ello y le siguió, de modo que cuando el otro iba a por la comida, al cabo del laberinto, el otro le seguía para dar asimismo con la comida. El autor sentencia que se trata de una cuestión de saber, de asociaciones de ideas, destinadas a encontrar comida. Los puercos escogen sus actos por asociación³⁴⁰.

En una cita en la que se menciona a Wendi, una amante de los porcinos y amiga de Whyman, se asegura que los cerdos son muy sagaces, aunque existe una gran diferencia entre los cerdos listos y los obtusos, como ocurre entre las personas, y añade que, para una filmación, intentó enseñar a tres cerdos a obedecer ciertas órdenes: uno de ellos “se quedaba sentado esperando a que le dijera lo que tenía que hacer, mientras que los otros dos no me hacían ni caso”³⁴¹. También en

[339] *Valladolid en el Siglo de Oro*, op. cit., p. 60.

[340] *El ingenio de los cerdos*, op. cit. p. 42.

este caso es perceptible una correcta semejanza con la conducta de los humanos.

Siguiendo a este autor, se puede considerar a los puercos como individuos con personalidad propia: pueden ser descarados, beligerantes, juguetones o independientes. Pero, ¿vagos? ¿Cómo llamarlos así si son capaces de pasarse un día entero cavando solo para encontrar algo sabroso bajo tierra?³⁴².

Whyman defiende que los puercos son seres no solo inteligentes, sino también sensibles. Afirma que la muerte de un compañero puede generarles un manifiesto sentimiento de soledad. Así lo cuenta cuando Holly, uno de los cerdos de Wendy, murió. Su compañera Poddy estaba desolada. “Cuando me la llevé, Poddy literalmente lloró; no hacía más que gimotear y no quería salir. Salió al jardín, volvió dentro a gimotear. Cuando se acostumbró a estar con los otros cerdos, se integró con ellos, creo que nunca tuvo, después, un amigo de verdad”³⁴³.

Los cerdos con los que contaba el autor actuaban en mutua ayuda: uno tenía el olfato más fino, e indicaba el punto a excavar. El otro, con más fuerza bruta, hacía el trabajo en busca de tesoros ocultos³⁴⁴. En referencia a la procreación, afirma que las madres amamantan a sus lechones entre ocho y doce semanas, y luego tratan de enseñarles a buscar la comida por su cuenta. Una cerda, a la que los lechones dejan las tetillas hechas trizas, tras morderlas y beber, es capaz de dar su vida por sus crías. A una que cayó enferma cuando amamantaba a sus lechoncitos, se le administró penicilina, lo que resultó suficiente para que pudiera arrastrarse dolorosamente y ser así capaz de alimentar a sus lechones: “solo aguantó viva para sacarlos adelante hasta que pudieran sobrevivir solos”³⁴⁵.

En los estudios de M. Whyman y M. Pastoureau, o en las inquietantes fantasías de P. Zubizarreta, obras que van adquiriendo notoriedad, la reivindicación del puerco adquiere una realidad que debería animar

[341] *Ibidem*, p. 44.

[342] *Ibidem*, p. 53.

[343] *Ibidem*, p. 55.

[344] *Ibidem*, p. 65. Se hace notar que el morro del cerdo actúa, debido a su consistencia, como una excavadora a cuatro patas que es capaz de hozar el suelo para sacar una sola bellota enterrada. Por otro lado, el olfato del cerdo es dos mil veces más sensible que el humano.

[345] *Ibidem*, pp. 134-138.

a reinventar una mirada diferente, más justa y reivindicativa, de este animal que ha sido fundamental en la vida no solo económica, sino también social, de los humanos.

El presente trabajo pretende llamar la atención sobre un fenómeno que ha formado parte de la vida de nuestros abuelos y que, por desgracia, ha sido relegado al olvido y a un injustificado desprecio. Este alejamiento se ha debido a diferentes prejuicios que conviene analizar, además de colocar en el contexto real nuestra convivencia con los puercos, que han sido seres cercanos que nos han acompañado y ayudado a resolver los problemas de supervivencia con los alimentos que nos han proporcionado a muy bajo coste. Además, los puercos nos han enseñado a convivir con una naturaleza de la que les hemos alejado, secuestrándolos en granjas, una naturaleza de la que, para nuestro propio perjuicio, los humanos nos vamos inequívoca y desgraciadamente alejando.



JOSÉ ANTONIO AZPIAZU ELORZA

Doctor en Antropología por la UPV/EHU.

Fue profesor de la Universidad de Mondragón.

Miembro de número de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, se ha especializado en los modos de vida vascos en el siglo XVI.

Es autor de una veintena de libros, entre ellos, su tesis doctoral, dirigida por Don Julio Caro Baroja, *Sociedad y vida social vasca en el siglo XVI. Mercaderes guipuzcoanos; Esclavos y traficantes. Historias ocultas del País Vasco; Historias de corsarios vascos; La empresa vasca de Terranova; Hielos y océanos. Vascos por el mundo; Picas vascas en Flandes. Historias de armas de Euskal Herria.*



Mark, Schuster, Curran, Phelps