

La voz SICERA en la «Guía del Peregrino» del «Codex Calixtinus»

por

Bonifacio de Echegaray

Hace ya bastante tiempo que don Angel de Apraiz publicó unas sugestivas y acertadas indicaciones acerca de ciertos pasajes de un famoso documento medieval (1). Me refiero a la *Guía del Codex Calixtinus*, atribuída a Aimery Picaud, y a palabras usadas por éste, que han sido viciosamente interpretadas y vertidas; la de *sicera*, entre otras. La emplea aquél al enumerar las pocas cosas aceptables que encontró en el País Vasco, pobre, en general, en elementos nutritivos: *Hec terra pane et vino omnibusque corporalibus alimentis desolata excepto quia malis et sicera et lacte est consolata* (2); la maneja también cuando nombra los alimentos de que se disponía en Galicia: *...pane tritico et vino stricta, pane siliginense et sicera larga* (3). En un caso, en el primero, se ha traducido *sicera* por «garbanzos»; en el segundo, se ha otorgado a tal voz la equivalencia de «sidra». El P. Fita que, con el concurso de Vinson, publicó por vez primera la famosa *Guía* (4), leyó en el manuscrito *cicera*, o, al menos, así transcribió ese vocablo al dar su trabajo a la imprenta. Mademoiselle Jeanne Vieilliard, a quien se debe una edición concienzuda y escrupulosamente

(1) ANGIEL DE APRAIZ. *Notas sobre la cultura de las peregrinaciones*. Algunas de la *Guía del Peregrino del siglo XII*. *Bulletin Hispanique*, 1939, pp. 60-64.

(2) JEANNE VIELLIARD. *Le Guide du pèlerin de Saint-Jacques de Compostelle*. Macon, MCMXXXVIII, p. 20.

(3) *Guía*, ed. Vieilliard, p. 32.

(4) P. F. FITA et J. VINSON. *Le codex de Saint-Jacques de Compostelle*. (*Liber de Miraculis S. Jacobi*).—Paris, MDCCCLXXXII.

elaborada de la célebre obra atribuída a Picaud, afirma con verdad que el original de aquélla dice *sicera*; y aunque advierte que este término latino tanto vale como bebida fermentada, definido por S. Isidoro de Sevilla como *omnis potio quae extra vinum inebriare potest*, prefiere seguir al P. Fita y tener por cierto que se ha incurrido en una falta de graffa, al escribir *sicera* por *cicera*: «ce sont —añade— les garbanzos qui forment le fond de la nourriture du peuple en Espagne encore aujourd'hui» (5). Bueno será indicar que Vinson no participó de la opinión de su colaborador el P. Fita (6).

Apraiz aboga por que a la palabra *sicera* se reconozca igual valor y contenido en los dos pasajes del *Codex* en que consta, ya que no hay razón ni motivo que obligue a aplicarla en una forma en Vasconia y en otra distinta en Galicia. Efectivamente, pondera Picaud la abundancia de que se gozaba allí de manzanas,

(5) JEANNE VIELLIARD, *op. cit.*, p. 21, nota (2). La distinguida escritora al traducir por «sidra» el vocablo *sicera* con referencia a Galicia (p. 33, nota (1)), insiste sobre el mismo punto: «Nous avons déjà rencontré le mot *sicera*, p. 20, mais alors que plus haut il paraissait devoir être corrigé en *cicera*, pois chiche, ils'agit sans doute ici d'une boisson fermentée, cidre, bière ou autre qui s'oppose au vin, comme le pain de seigle s'oppose au pain de froment»; y advierte que el *BARON DE BONNAULT D.HOUET*.—*Pelerinage d'un paysan picard a Saint-Jacques de Compostelle au commencement du XVII.^e siècle*, Montdidier, 1890, p. 173—da a *sicera* la equivalencia de «cerveza». Y más adelante—p. 91, (nota (4))—vuelve a recordar que en el texto que ha examinado se sufrió un error al escribir aquella palabra en tal forma en lugar de hacerlo en la de *cicera*.—Vázquez de Parga, en su recensión del libro de Mlle. Vielliard, publicada en *Hispania*, Revista Española de Historia (Madrid, 1940, núm. 1, p. 137), escribe muy atinadamente: «Como el pasaje se refiere a la tierra de los vascos, que aún hoy es tierra de sidra, y no de garbanzos, hubiéramos preferido la lectura del código *malis et sicera*, «manzanas y sidra», a la corrección propuesta».—Por lo que se refiere a Galicia, es interesante el siguiente texto que data de 1133, inserto en la *Historia Compostelana*, y en el que se fija de manera clara el valor de la palabra *sicera*: «...de vino de nostra terra, qui voluerit emere, det pro in carrega magna solidos IIII, et nobis sine aliqua admixtione vendat IIII pro duobus solidos, et sibi lucretur mediam quartam. Rusticus vel civis qui duxerit illam siceram sine aliqua admixtione, vendat per se, et det IIII canadas plenas per illam canadam ferradam Fredenandi Velasci, vel per similes, et de *sicera* bona de cuba de ista Civitate det tres canadas pro nummo, et nemo praeumat tabernam facere de illa *sicera* in cubas vel in cantaras...» *Historia Compostelana*, Tomo XX de la *España Sagrada*, del P. Florez. Madrid, 1765, pág. 533. Antes de tratar del vino de la tierra, se ocupa la ordenanza a que me refiero del vino castellano. Conviene recordar aquí la aceptación que aquel, concretamente el de Ribadavia, tuvo en nuestro país, en tiempos pasados, en que era importado por la vía marítima.

(6) *Les Basques et le Pays Basque. Moeurs, langage et histoire*, par JULIEN VINSON. Paris 1882.

sidra y leche, teniendo cuidado de citar aquella bebida inmediatamente después del fruto de que se obtiene. Se sabe por otra parte, que la afición a tal zumo es antigua entre los vascos; Apraiz solo invoca el testimonio de Pierre de Lancre, quien, en 1612, acusa a las mujeres labortanas de no comer más que de la fruta que hizo pecar a Eva y de no beber otra cosa que el líquido que de ella se extrae (7), con lo que tiene sobrado el feroz Consejero del Parlamento de Burdeos, implacable persecutor de brujas y de hechizados, para advertir en esos hábitos señales inequívocas de inclinaciones demoníacas.

La cita es oportuna y suficiente, ya que se refiere al país de los Vascos, que para el peregrino poitevino es aquel que cuenta como gran ciudad con Bayona y que según he indicado antes de ahora (8), comprendía, en los tiempos de Picaud y aún en otros más recientes, a la Baja Navarra, la Soule y el Labourd—que no son ciertamente «tierra de garbanzos»—, con exclusión de Alava, Guipúzcoa, Vizcaya y Navarra. Es posible que a alguna o algunas de aquellas regiones ultrapirenaicas se aluda en una disposición de 11 de marzo de 1585, por la que se trata de evitar que se introduzcan en Guipúzcoa «las sidras de la cosecha de Francia», con notorio detrimento «de los intereses de los naturales, vecinos y moradores de la Provincia», para quienes, al decir de la propia Ordenanza «el aprovechamiento de la sidra de la cosecha de sus heredades y manzanales era el principal sustento y granjería» (9). Tómese nota de este hecho para sumarle a los que de seguida se van a exponer, en comprobación de la remota antigüedad que en nuestra tierra tiene el cultivo de la fruta y de la bebida que reiteradamente vengo citando.

(7) *Tableau de l'inconstance des mauvais anges et démons... par PIERRE DE LANCRE, Conseiller du Roy au Parlement de Bordeaux*, Paris, MDCXII, Livre 1, Discours II.

(8) BONIFACIO DE ECHEGARAY. «Vascos» y «Vascongados». *Bulletin Hispanique*, 1943, pp. 105-116.

(9) Título XXI, Capítulo II de la *Nueva Recopilación de los Fueros. Privilegios, Buenos Usos y Costumbres, Leyes y Ordenes de la M. N. y M. L. Provincia de Guipúzcoa*. Reimpresa por acuerdo de la Excm. Diputación de 28 de noviembre de 1918. San Sebastián, 1919.

Es prudente pensar que no cabe admitir que Aimery Picaud pretendiera establécer en su *Guía* una línea fronteriza rígida, fija, y bien definida, coincidente con la que hoy separa a los vascos de Francia de los de España, lo que, por otro lado, no era posible en aquellos días como lo es en los presentes; hay que entender, por el contrario, que entre esas zonas se habría de interponer con contornos vagos y difusos, alguna otra de mayor o menor amplitud que sirviera de transición. Dice aquél que los vascos son de rostro más blanco que los navarros—*sed Bascli facie condidiores Navarris approbantur*—⁽¹⁰⁾; pero esta diferencia no pudo apreciarla Picaud apenas traspuso el límite que apartaba a unos de otros, sino que le fué preciso penetrar bien en el interior de Navarra, para observar en sus naturales facciones más atezadas que las que contemplara en la vertiente septentrional del Pirineo. Lo mismo ocurre en otros aspectos del orden físico, como son los referentes a la agricultura, tan ligados a la naturaleza del terreno y a la índole del clima, y que se ofrecen con semejanzas e identidades a un lado y otro de los hitos que acotan diferencias de orden político. Por eso, la riqueza de manzanas que se manifestara entre los vascos, sería ostensible entre gran parte de los navarros, comprendiendo en ellos a los vizcaínos, guipuzcoanos y alaveses, a quienes en la terminología de Picaud convenía aquel otro apellido, como ya lo hice constar en la ocasión que más arriba queda anotada. De ahí la conveniencia de que aporte algunos datos reveladores de la importancia que en Vasconia han tenido el cultivo de la manzana y la elaboración de la sidra y justificativos de la interpretación que, de acuerdo con Apraiz, doy a la palabra *sicera*, difícilmente explicable como denotadora de «garbanzos» en unas comarcas donde jamás se dió tal género de planta.

Ya que se ha citado antes una disposición inserta en la *Nueva Recopilación de los Fueros, buenos usos y costumbres, leyes y órdenes de la M. N. y M. L. Provincia de Guipuzcoa*, voy a indicar

(10) *Guía*, ed. Vielliard, p. 26.

otras que forman parte de este cuerpo de ordenanzas y que se refieren también a la misma bebida fermentada; tales son: la de 9 de septiembre de 1586, que prescribe que no se eche agua a la sidra que se ha de vender, ni se permita la venta de la que fuere aguada ⁽¹¹⁾; la ya anotada de 11 de marzo de 1585, que aparte de imponer la prohibición de importar sidra, establece una libertad absoluta para que puedan comprarla libremente «todas y cualquier personas naturales y extranjeras» «en cualquier villas y lugares de esta Provincia, en la cantidad que quisieren y por bien tuvieren» ⁽¹²⁾ y la de la Ley 2, folio 91 del Cuaderno de Ordenanzas de 1583, que autoriza a echar mano de la sidra o vino que guardasen en sus bodegas los vecinos y moradores de los lugares para atajar los incendios que se produjeren, en el caso de que no se contase con el agua suficiente para ello ⁽¹³⁾.

El Fuero de Vizcaya no contiene ordenamiento alguno que afecte a la fabricación o venta de la sidra, pero sí se ocupa en dos de sus leyes de regular el aprovechamiento de los manzanos en los casos en que uno de los condueños del terreno los hubiere plantado sin conocimiento de los demás o en que fuesen distintas las personas del propietario del suelo y de la del vuelo ⁽¹⁴⁾. La primera de estas disposiciones corresponde, a la del capítulo CXLIX del Fuero Viejo de Vizcaya (1452) ⁽¹⁵⁾.

El historiador Labayru, que ya llama la atención acerca de la preferencia que la legislación foral da al cultivo del manzano ⁽¹⁶⁾, hace notar la antigüedad que alcanza la fabricación de la sidra, que precedió a la del chacolí; a su juicio, la viticultu-

(11) Tit. XXI, cap. I.

(12) Tit. XXI, cap. II.

(13) Tit. XXXIX, cap. II.

(14) Leyes 2.^a y 3.^a del tit. XXV de los *Fueros, Privilegios, Franquezas y Libertades del M. N. y M. L. Señorío de Vizcaya*. Reimpresa de orden de su Ilma. Diputación General, Bilbao, 1863.

(15) *Fuero de Vizcaya acordado en la Junta de 2 de junio de 1452 dentro de la iglesia de Santa María de la Antigua, de Guernica por los Alcaldes de Fuero y los Diputados en la Junta General de Idoibalzaga*. Bilbao, Imprenta y Librería de Astuy, 1909.

(16) *ESTANISLAO JAIME DE LABAYRU. Historia general del Señorío de Vizcaya*. t. I, lib. III, cap. IV. Bilbao.

ra no se extendió hasta el siglo XIV (17). Dice también que en la villa de Bilbao, el despacho de la sidra y la manera de elaborarla estaban reglamentados por unas Ordenanzas. Las de Gordejuela (1548) se ocupan de dicha bebida—*Capítulo de como ha de baler la sidra*—(18), pero no tratan del chacolí, que, según dice Escarzaga, «si bien desde los tiempos más antiguos de que hablan nuestros archivos, hacen estos mención del vino de la tierra, durante el siglo XVI y principios del XVII se cosechó en pequeña cantidad» (19). Así se pone de manifiesto en el hecho anotado que en el cuerpo legal que se acaba de citar se guarde silencio respecto al vino y se comprueba el aserto de Labayru de la prioridad en el orden del tiempo del uso de la sidra.

De ella y de los vinos, y, por cierto en lengua gascona, se ocupa una Ordenanza que se dispuso en 1309 por la ciudad de San Sebastián, lo que denota la importancia que alcanzaba la tan repetidamente aludida bebida en aquella época (20).

Pero remontándose a una anterior, se sabe que en 1261 se celebró junta de representantes de Castilla y de Navarra para tratar de la represión del bandolerismo que campaba a sus anchas por los parajes en que ambos reinos limitaban en las fronteras de Guipúzcoa y Alava; y el primer acuerdo que se adoptó fué el de nombrar pesquisidores que averiguasen lo que hubiere de verdad respecto a la perpetración de hechos delictivos que habían sido denunciados. Los que de ellos figuran a la cabeza, en el relato correspondiente, son los imputados a cinco sujetos que a varios homicidios y robos cometidos en Zuya (Alava) añadieron algunos incendios, entre ellos, el de una bodega con ocho cubas de sidra (21); y los

(17) LABAYRU, *op. cit.*, t. I, lib. III, cap. V.

(18) Pueden leerse estas Ordenanzas en la obra de D. EDUARDO DE ESCARZAGA, titulada *Descripción histórica del valle de Gordejuela*, Bilbao, 1920. El texto pertinente figura en la pág. 47.

(19) ESCARZAGA, *op. cit.*, p. 143.

(20) Da noticia de esta Ordenanza el DR. CAMINO Y ORELLA, en su *Historia civil-diplomática-ecclesiástica, antigua y moderna de la Ciudad de San Sebastián*, parte primera, capítulo XI, San Sebastián, 1892.

(21) Vid. ARTURO CAMPION, *Gacetilla de la Historia de Nabarra*, en *Euskariana (quinta serie)*. Algo de historia (volumen tercero). Pamplona, 1915, p. 250.

maleficios que les siguen en orden de exposición son los cargados en la cuenta de quienes en Machala y Lizarza (Guipúzcoa), donde copiosamente atropellaron la propiedad ajena, derramaron doce cubas de sidra, siete en Lizarza y cinco de Machala (22).

Años más tarde, en 1298, se reunieron el día 14 de junio, en Uli, enviados de ambos lados para «facen las emiendas de las mal fetriás que son fechas entre los Regnos de Navarra y de Castiella, de una parte a la otra», y los de Castilla juraron y prometieron recurrir a todo su «leal poder» para apresar a los encartados que fuesen naturales de Navarra y que anduviesen haciendo tropelías en Guipúzcoa, enviándolos al Gobernador de aquel reino, y si no lograban esto los acotarían del de Castilla y quemarían las casas y cortarían los manzanos a quienes los acogiesen y albergasen y les vendiesen viandas. «Y a los naturales de Guipúzcoa que non quieran dar fiadores de facen estas emiendas, que les tomemos todos los muebles por facen estas enmiendas, y si los muebles non cumplieren, que les quemaremos las casas y les cortaremos los manzanedos y los acotaremos de todo el Regno de Castilla, y si fueren pressos, que fagamos justicia deillos». Como era natural, los comisionados navarros ofrecieron, por su parte, idénticos juramentos, seguridades y promesas (23).

Y se puede, por último, penetrar en las sombras de tiempos aún anteriores a aquel en que apareció la *Guía del Peregrino*, de Aimeric Picaud, e invocar dos documentos de autenticidad indiscutible, aún cuando alguna vez uno de ellos haya sido tachado de apócrifo. Y son la escritura de donación al monasterio de San Juan de la Peña que del de San Salvador de Olazabal, en Alzo (Guipúzcoa), fué hecha por don Garcia Aznarez y doña Gaila, su mujer, en fecha incierta, pero que es probable que correspondiera al año de 1025; y otro instrumento público que contiene la donación que Sancho el Mayor, Rey de Navarra, hizo el año 1014 al Monasterio de Leyre, del de San Sebastián con sus parroquias y varios te-

(22) CAMPION, *op. cit.*, p. 251.

(23) CAMPION, *op. cit.*, pp. 268-269.

renos que en ella se expresan ⁽²⁴⁾. En el primero de esos documentos son reiteradas las referencias a los manzanales: «...*usque Uesarabia in finem manzaneto de senior Garcia Azenariz...*, *manzaneto de Ugarte Zuhaznabar cum Ossabio, de medio manzaneto...*, *villa quae dicitur Haya et Helcano et manzanetos...*, *alius manzaneto de Ezquiaga*»; lo que revela que a todo lo largo de la Provincia, de S. a N., se cultivaba tal clase de fruta. Y la donación a Leyre comprende al Monasterio de San Sebastián con sus términos, tierras, manzanares, pesqueras marítimas, montes, collados, valles, llanuras, censos, pastos, diezmos, primicias, oblaciones...: *cum terris et pomiferis, et piscariis maritimis, et montibus, et collibus, vallibus, et planis, censibus, et pascuis, decimis, primitiis, et oblationibus*... Será oportuno fijarse en que en esa minuciosa enumeración de pertenencias del Monasterio de San Sebastián sólo se nombra a los manzanares entre los árboles frutales.

Se me podrá decir, y con razón, que no había menester de apelar a estos testimonios, bastándome con el de Aimery Picaud para admitir como cosa segura que en el siglo XII, en que aquel escribió, había profusión de manzanas en tierra vasca, cosa que, además, no ha sido negada por nadie. Ciertamente es ello, pero conviene a mi propósito poner de relieve este hecho, para relacionarlo con otro que el propio peregrino poitevino afirma al expresarse en esta forma: *Hec terra... pane et vino omnibusque corporalibus alimentis desolata*. ¿No es razonable pensar que la pobreza en vino, que se acusa en las palabras precedentes transcritas de la *Guía del Peregrino*, fuese suplida, mediante la fermentación de la manzana, que tanto abundaba, y que ese es el motivo por el cual se cita inmediatamente después de aquella fruta su zumo, según atinada observación de Apraiz, por lo que *sicera* debe entenderse como «sidra» y no como «garbanzos», que jamás se han producido en el

(24) Pueden consultarse estos documentos en los siguientes trabajos, en que se publican fotocopios: SERAPIO MUGICA. *Donación a Leyre. Origenes de San Sebastián, Iglesias de Santa María, San Sebastián y San Vicente*, en la *Revista Internacional de los Estudios Vascos*, t. XXVI, núm. 3, pp. 393-422; y S. MUGICA y F. AROCENA. *Un documento interesante. San Salvador de Olazabal*, en la misma *Revista*, t. XXII, núm. 2, pp. 367-371.

país de los vascos a que se refiere Picaud, ni aún siquiera en gran parte de aquella otra que el mismo autor adjudica a los navarros?

Se ha dicho con hipérbole notoria que en toda Alava se recoge la planta alimenticia acabada de citar (25); pero en la misma obra en que semejante afirmación consta, se cuida de puntualizar los productos agrícolas más importantes que se dan en cada término municipal de la provincia, y ni una sola vez se nombra al garbanzo, signo inequívoco de su escasa relevancia, en la agricultura regional. Don Federico Gredilla fija su producción en Vitoria y en los numerosos pueblecitos que le rodean (26).

En cuanto a Navarra, hay terrenos en su zona llana y meridional en que se recoge algo de aquel grano, pero en proporción pequeña con respecto a otros considerados como artículos principales de cultivo. Así consta de los datos resultantes de un promedio obtenido en el quinquenio de 1906 a 1910, según el cual figura en cabeza el trigo y en último término, el garbanzo, anteponiéndosele inmediatamente en rango el centeno, e interponiéndose entre éste y el trigo, por el orden de la importancia de las cosechas respectivas, la cebada, el maíz, la avena, las aceitunas, y las alubias (27). Bueno será añadir que en estadísticas de 1848 y 1859 aparece siempre el garbanzo en último lugar de las producciones de la tierra y en cantidades muy inferiores a aquella que alcanzó en el período de tiempo comprendido entre los años 1906 y 1910, ambos inclusive (28). Si esto ocurre en época moderna cabe pensar que en otras más remotas no se conociera tal planta en aquellas latitudes. Pero aspecto es éste completamente extraño a la cuestión discutida; para nada afecta a ella el hecho de que en la Llanada de Vitoria y en la Ribera de Navarra

(25) VICENTE VERA. *Aspecto actual del país. Producciones naturales*, en e tomo *Alava* de la *Geografía General del País Vasco-Navarro*, Barcelona, Alberto Martín ed., p. 104.

(26) FEDERICO GREDILLA. *Corografía Botánica*, en el tomo *Provincia s Vascongadas*, de la *Geografía General del País Vasco-Navarro*, Barcelona, Alberto Martín, ed., p. 485.

(27) JULIO ALTADILL. *Agricultura, industria, comercio y ganadería*, en el tomo I de *Navarra* de la *Geografía* mencionada en la nota anterior; p. 515.

(28) ALTADILL, *op. cit.*, p. 516.

estuviese generalizado el cultivo del garbanzo. Tal punto no se debate, ya que esos territorios están adentrados en el país de los navarros, según Picaud, y alude éste a otros lugares habitados por los vascos, en los que el clima y la naturaleza del suelo se oponían a la germinación y desarrollo del grano tantas veces nombrado; pero cabría negar su abundancia, aún en el supuesto de que otra cosa hubiera sido posible, teniendo en cuenta que en el siglo XII, y en algunos después, fueron espesos y extensos los bosques y muy escasas las tierras laborables, por lo que prevaleció allí la ganadería sobre la agricultura y hubo de notarse gran escasez de granos, lo que obligó a que se dictasen leyes que autorizaban su libre introducción de países extraños; circunstancias que no abonan precisamente la presunción que se ha establecido para interpretar *sicera* por *cicera*.

No creo que será necesario añadir a los expuestos ningún otro argumento en pro de la tesis mantenida en los párrafos precedentes, pero no estimo inconveniente completar las consideraciones que se han hecho con una más reveladora de la huella que el vocablo *sicera* ha dejado en el léxico de la vieja habla de los vascos, pero que se ha de manejar con toda la cautela, precaución y reserva que el caso exige, ya que se formula una conjetura de orden lingüístico, en que es fácil discurrir por senderos aventurados y peligrosos y mucho más cuando se trata del vascuence, viejo idioma que durante largo tiempo ha servido de materia apta para que la alocada fantasía se haya desenvuelto libremente a capricho de muchos que han procedido en el estudio de aquel con muy buen deseo, aunque con poco acierto.

Se dice *sagar-arno*, *sagar-ardo*, *sagardo*, *sagarno*, de la sidra, según las diversas variedades dialectales de la lengua vernácula. *Sagar* significa «manzana» y *ardao*, *ardau*, *ardaii*, *ardo*, *ardu*, *arno*, «vino»; de donde resulta que *sagardo* o *sagarno*, vale tanto como «vino de manzana». Se nos antoja que la voz que se usa hoy para denotar el zumo fermentado de esta fruta es moderna, pues si su elaboración precedió al de aquel que se logra de la vid, parece natural que se dispusiese de un término adecuado para designarle, sin necesidad de obtenerle prestado de otro que sirve como desig-

nativo de una bebida producida por una planta que era escasamente cultivada, y nos atenemos al testimonio de Aimery Picaud, cuando aquella de que me ocupo se cosechaba con profusión. ¿O es que el término *ardo*, *arno*, representó primeramente a toda suerte de bebidas fermentadas? En ese sentido amplio le registra Silvain Pouvreau; y así recoge Azkue las formas *Udararno*, vino de peras, *Sagarno*, sidra, *Mahatsarno*, vino, bebida de uva, y añade: «Por lo menos, hoy se emplea en esta única acepción» (29). De ese modo se explica que *Ardanbera* equivalga en Usúrbil (Guipúzcoa) a «madre o flor de líquidos, sobre todo de la sidra» (30) y que en Leiza (Navarra) se diga *Ardo-lingirda* de la «madre de líquidos» (31).

Pero sea de esto lo que fuere, hay una palabra, la de *zizar*, que señala a «la sidra hecha con residuos de la primera fermentación» (32). ¿No se advierte en ella un parentesco acusado con la que es objeto de las disquisiciones que vengo haciendo y será imprudente atribuirle una oriundez que arranque de la *sicera* latina, la misma que la Real Academia Española adjudica al vocablo «sidra»? (33). Me parece que la hipótesis que la precedente pregunta implica es fonética y semánticamente irreprochable.

Nada tendría de extraño la reducción en la amplitud de su primitivo valor que el término indicado hubiese sufrido; fenómeno si no idéntico, parecido a este se manifiesta en *arto*, *artho*, que sirvió para representar al mijo, hasta que después del descubrimiento de América se importó el maíz en el país vasco, y que desde entonces se emplea como expresivo de este cereal, empleándose las formas diminutivas, *artatxe*, *artatxiki* para nombrar a aquella otra planta gramínea.

(29) *RESURRECCION MARIA DE AZKUE. Diccionario vasco-español-francés*. Bilbao, 1905, t. I; p. 69, col. 2.ª.

(30) *AZKUE, op. cit.*, t. I., p. 60, col. 3.ª.

(31) *AZKUE, op. cit.*, t. I., p. 61, col. 3.ª.

(32) *AZKUE, op. cit.*, t. II, p. 453, col. 3.ª.

(33) *REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Diccionario de la Lengua Española*. Madrid, 1947, p. 1158, col. 3.ª.

De ser cierto el supuesto que, con toda clase de reservas se acaba de enunciar, resultaría que se mantiene todavía viva en euskera una palabra derivada de aquella otra del bajo-latín, que me ha sugerido estas observaciones, que, a mi juicio, y aún prescindiendo de la que últimamente queda hecha, son bastantes para demostrar que el peregrino poitevino, jamás pensó en los garbanzos, al valerse del término *sicera* con referencia a los vascos.
