

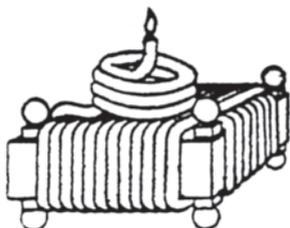
# CUADERNOS

de  
Etnología y Etnografía  
de Navarra

---

ENERO - DICIEMBRE 2012

AÑO XLIV - Nº 87  
SEPARATA



## Semblanza de V́ctor Manuel Sarobe

ALFREDO ASIÁIN ANSORENA

# FIRMA INVITADA

Víctor Manuel Sarobe Pueyo



ALFREDO ASIÁIN ANSORENA

*A la memoria de Víctor Manuel Sarobe Pueyo,  
fallecido en Pamplona el 8 de diciembre de 2012.*

# Semblanza de Víctor Manuel Sarobe

ALFREDO ASIÁIN ANSORENA\*

Hablar con este estudioso de la cultura tradicional navarra permite experimentar la gozosa sensación de recuperar el pulso de varias generaciones de la Navarra del siglo XX y de comienzos del XXI. Retazos de nuestra memoria colectiva recordados por un hombre humilde en sus formas pero de gran solidez intelectual. Un hombre dotado de una memoria (esta individual) prodigiosa, exquisita y detallista con todos y en todo; ávido lector y gran bibliófilo, con una biblioteca única en Navarra; gran amigo de sus amigos entre los que se cuentan (o contaban, desgraciadamente) Alfonso Nieto, Fernando Pérez Ollo, Ollarra, Miguel Goicoechea...; e incansable recopilador, impulsado por una curiosidad intelectual que no conoció las barreras de lo académico ni el corsé de lo elitista y le hizo convivir (hoy le llamamos engoladamente observación participante) con las más bellas y auténticas manifestaciones de la cultura popular.

Manuel Sarobe nació en Pamplona, el 17 de octubre de 1925, en el seno de una familia de ascendencia vasca. No heredó la lengua vasca de su padre como hablante, pero sí en un grado de profunda comprensión que le ha permitido estudiar sin descanso el léxico, las «voces» como él prefiere decir, de temas tan sugestivos como la gastronomía en general y la matanza en particular o las expresiones artísticas más variadas de la religiosidad popular. Casado con Salomé, tiene tres hijos, una chica y dos varones, que sí lo aprendieron. Nunca fue franquista ni nacionalista, aunque hay dos recuerdos que le han dejado cicatrices indelebiles: la guerra y su durísima posguerra y, en relación con estas, un servicio militar infame en el que tuvo que estar tres años «por esos montes de Dios» combatiendo «el maquis». Sí heredó de su padre su oficio de sastre primoroso, aunque, eso sí, después de hacer el bachillerato («uno de verdad, donde devorábamos los libros; no como ahora, que no se lee nada»).

\* Departamento de Filología y Didáctica de la Lengua. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad Pública de Navarra. Director técnico del Archivo del patrimonio inmaterial de Navarra/Nafarroako ondare ez-materialaren Artxiboa.

Ya de reputado sastre, se despertó en él y en su grupo de amigos (su propio hermano, Alfonso Nieto, Fernando Pérez Ollo, Miguel Goicoechea, Uranga...) un gran interés por asistir cada fin de semana a las manifestaciones de religiosidad popular que se producían en Navarra y alrededores. Participaron en javieradas y en el culto a san Miguel de Aralar; asistieron a infinidad de romerías y fiestas. Pero comer en fondas y tabernas de las localidades que visitaban les limitaba y mediatizaba bastante. Y decidieron llevarse la comida. Un día Manuel Sarobe llevó un ajoarriero que había preparado para comer ese día de excursión y sus amigos, en especial el fotógrafo Miguel Goicoechea, descubrieron que era una persona con «duende» para la gastronomía, su gran pasión. Su amigo Uranga (Ollarra) le impulsó a anotar las primeras recetas tradicionales y la asistencia a los cursos de don José Miguel de Barandiarán en la Universidad de Navarra dieron un respaldo metodológico a su afición.

Tuvo también un cambio en su vida laboral. La sastrería, que había sido un pingüe negocio hasta entonces, desapareció casi de la noche a la mañana —«no quedarán hoy en día seis sastres en España», exagera Manuel—, y tuvo que adecuarse a los nuevos tiempos de una manera acelerada convirtiéndose en agente comercial hasta su jubilación.

Frutos de toda esta vida son varias colecciones de inmenso valor cultural. En primer lugar, una maravillosa colección de fotografías de gran valor etnográfico («no fotográfico, porque nunca fui un artista») de todos estos eventos a los que asistió, perfectamente organizada y datada. Iconos testigos de una Navarra ya desaparecida. En segundo lugar, una no menos importante colección de grabaciones de cantos tradicionales religiosos asociados a esos lugares de peregrinación y de romería. Y, por último, una enorme recopilación de recetas y de voces de gastronomía.

Y es que Manuel Sarobe ha sido, sobre todo, un excepcional recopilador, un gran lector erudito y bibliófilo, pero que no se ha prodigado tanto en publicar y dar a conocer su trabajo, salvo en el ámbito de la gastronomía donde ha llegado a tener una gran reputación que le ha merecido el nombramiento de miembro de la Academia Vasca y Navarra de Gastronomía e innumerables premios asociados a este ámbito, como el Gallico de Oro de la sociedad Napardi (de la que fue presidente), el Premio Gastereo, el Aceituna de Oro...

La obra por la que conocemos a Manuel Sarobe, además de las primeras publicaciones en la colección de Temas de Cultura Popular, es por su monumental *La cocina popular navarra* de 1995, donde hace un compendio de 1.310 recetas recopiladas durante más de cuarenta años y rescata del olvido más inmisericorde platos casi desaparecidos. Pero, como buen estudioso, no se trata simplemente de un recetario, sino de una interesantísima muestra de la relación entre el calendario gastronómico y el calendario festivo anual (con sus ritos y festejos), donde aporta manifestaciones culturales de cada zona geográfica de Navarra (atlántica, mediterránea, pirenaica y judeoarábica), en una relación entre paisaje y cultura muy interesante en su concepción. Tan es así que después será coautor de *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, del que siempre ha destacado, siguiendo a Caro Baroja, su enorme diversidad.

Como erudito había participado antes en la redacción de muchas entradas de la Gran Enciclopedia de Navarra y, sobre todo, editó un manuscrito de cocina religiosa, *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, evidente seudónimo de un cocinero pamplonés.

Divulgador, promotor y estudioso de la gastronomía navarra, tiene una impresión agri dulce de las iniciativas fracasadas y de la falta de visión que, a veces, ha nublado la vista de nuestros dirigentes. Pero prefiere quedarse con lo positivo: con el impulso que están tomando las jornadas y fiestas de revalorización de los productos, alimentos y gastronomía, con las cenas medievales bien hechas como las de Sangüesa... Y por ello sigue leyendo e investigando este trabajador afable e incansable.

## BIBLIOGRAFÍA SELECTA DE VÍCTOR MANUEL SAROBE PUEYO

### Obras

- Expresiones del alma popular*, 1968, Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular.
- El Príncipe de Viana*, 1968, Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular, Temas de Cultura Popular, 58.
- Gastronomía (I): platos de caza*, 1968, Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular, Temas de Cultura Popular, 20.
- Gastronomía (II): pescados de río, abadejos, ranas y caracoles*, 1969, Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular, Temas de Cultura Popular, 45.
- «Carta de un gastrónomo “corazonista”», diciembre 1988, en *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía-Gastronomiazko Euskal Anaiartea*, 18, pp. 14-15.
- «Comida insólita, las musharras», diciembre 1991, en *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía-Gastronomiazko Euskal Anaiartea*, 25, pp. 52-56.
- La cocina popular navarra*, 1995, Pamplona, Caja de Ahorros de Navarra.

### Libros colectivos

- «El bacalao y el recetario pamplonés de Salsete», 2003, en A. L. Aduriz, S. Bregaña y E. Agirre (dir. y coord.), *Bacalao*, Barcelona, Montagud Editores.
- SAROBE, V. M. *et al.* 2000, *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, redacción y documentación, I. Zorroza, M. González y J. R. Masferrer, Pamplona, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.

### Edición de libros

- SALSETE, A., 1990, *El cocinero religioso*, Pamplona, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte, edición y notas: V. M. Sarobe Pueyo.

## PISCOLABIS: HOMENAJE A LA OBRA DE VÍCTOR MANUEL SAROBE

Fuera de horas o de las comidas principales del día se tiene la costumbre de tomar un refrigerio o pisolabis. En este caso, el menú principal son las páginas escogidas de la obra de Víctor Manuel Sarobe, que figuran después de este pequeño «tentempié científico». Espero que les sirva de aperitivo y que no les quite el apetito, en este caso, de conocer la obra y las reflexiones de nuestro homenajeado. Vamos a ello...

Desde la Convención de la UNESCO del 2003 sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial, se viene produciendo una evolución muy interesante en el concepto de cultura, vista ya ahora como recurso para el desarrollo local (rural y urbano), y donde se anulan las tradicionales distinciones entre la llamada alta cultura y la definición antropológica de cultura (cultura tradicional). Se supera así una visión monumentalista (cosificada) del patrimonio y se impulsa un inventario de encuentros memorables por su importancia simbólica. Dicho de otro modo, se produce un paso del objeto al evento, con lo que el patrimonio cultural se reubica en un paisaje cultural, resultado de la acción del desarrollo de actividades humanas en un territorio concreto. Esta relación entre lo natural y lo cultural, esta simbiosis entre las cualidades naturales de los alimentos (objeto) y los factores intangibles que los caracterizan (evento), la entendió hace tiempo Manuel Sarobe quien, ayudado por la formación metodológica que recibió de don José Miguel de Barandiarán, ha realizado siempre un acercamiento global y holístico al campo de la gastronomía (2000: 134): «Así, la presencia de un alimento en una comunidad, en una cultura, se debe no solo a su valor dietético (función de sus nutrientes y valor energético), sino también a sus dimensiones gastronómicas, psicológicas, culturales y simbólicas».

Podríamos decir, sin equivocarnos, que su obra ha sido muchísimo más que un compendio de saberes culinarios, ha sido la búsqueda de todas las dimensiones de la gastronomía vista como un ritual, superando barreras artificiales entre lo culto (alta cocina) y lo tradicional, y describiendo con detalle exquisito (descripción densa, como diría Clifford Geertz) el evento cultural que es el acto de comer tanto en un contexto festivo como en el día a día. Esta ritualidad del comer, esta comensalidad de la que hablan los antropólogos, caracteriza al ser humano (2000: 135-136):

El animal, aunque está en manada, como siempre solo. No así el hombre, que aunque coma solo tiene detrás todo un mundo de valores forjados en un horizonte común de significación. Así, cuando una comida es compartida entre varios, el hecho de comer resulta una actividad más espiritual y social que biológica. (...) El alimento compartido es signo de vida en común y de entrega personal. Además, tiene una dimensión festiva: por eso mismo tiene la comida compartida un carácter alegre, y a la inversa, pocas celebraciones festivas se dan sin incluir un acto gastronómico. Esto explica que cualquier acto de trascendencia humano haya de compendiarse en una comida, en un banquete. Los alimentos adquieren, pues, en el seno de una comida un misterioso valor simbólico que es uno de los factores de su aceptabilidad. El hombre es probablemente tan consumidor de símbolos como de nutrientes. Así, las tradiciones de nuestra tierra van siempre ligadas a una serie de ritos gastronómicos (...) El comer y beber común suscita una importante fuerza socializadora (...) En todas las civilizaciones los ritos de alianza implican compartir el mismo alimento o la misma bebida.

Y forma parte claramente de todos esos valores que quiso destacar la UNESCO con su concepto de «patrimonio inmaterial» (2003), nombre con el que definió «los usos, representaciones., expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos, etc., reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural». Posteriormente, nuestro Plan Nacional de

Salvadora del Patrimonio Cultural Inmaterial (2011: 5), precisó que «es toda manifestación cultural viva asociada a significados colectivos compartidos y con raigambre en una comunidad». Pero también sabemos que el patrimonio cultural es indivisible y que lo inmaterial es una dimensión del mismo, aunque se manifiesta con más pujanza en ciertos ámbitos como el de la gastronomía.

La UNESCO, cuando quiso identificar esos ámbitos en los que se manifestaba con más plenitud lo inmaterial, estableció tres: las tradiciones y expresiones orales; las tradiciones sociales; y las técnicas artesanales y usos relacionados con la naturaleza. Lo destacable es que Manuel Sarobe, desde su foco de interés por la cocina tradicional, ha investigado estos tres ámbitos. Así, por ejemplo, recoge estas tradiciones asociadas a la fiesta de Santa Águeda (1995: 120 y ss.):

Santa Águeda es la última de estas festividades de invierno –descontando los carnavales–, que en muchos de nuestros pueblos comienzan de víspera con las tradicionales hogueras y consiguiente asado de patatas y txistor. Es fiesta mayormente de niños, monaguillos o quintos, los que tras la misa matutina recorren el pueblo pidiendo por las casas huevos, tocino, chorizo o, en su defecto, dinero. En varios pueblos coincide –salvo alguna pequeña variación– el cántico de demanda:

Santa Águeda es una niña,  
de lo verde se enamora,  
por eso te pedimos  
un choricico, señora.

Con el producto de la postulación se organiza una cena y se reparte, si sobra, el dinero. Luciano Lapuente dice que en la Améscoa, en este día «se entraba mozo» y también se sorteaban los cargos de mayordomos. En Arróniz se nombra entre la chavalería «Ayuntamiento por un día» y piden huevos –que hasta no hace mucho tiempo recogían en una cesta con paja –y chorizos– que clavaban en una lanza de hierro acerado–, pare la merienda.

Sabida es la forma de martirio que recibió Santa Águeda, y de ahí que sea abogada contra el mal de pechos. Lo dice la copla:

Gloriosísima Santa Águeda,  
de las santas sin rival,  
que le cuertaron los pechos  
igual que se cuerta un pan (...).

Y sigue su descripción detallada de los ritos y tradiciones de Santa Águeda por toda Navarra, mientras nos va aportando la tradición oral de todas estas cancioncillas de cuestación. Pero también se preocupa por las «técnicas artesanales y los usos relacionados con la naturaleza» como en su explicación de la elaboración de quesos de ovejas *latxas* (1995: 318-319). Todo ello es la prueba de que Sarobe comprendió muy bien esa transversalidad de la alimentación y la gastronomía, que recorren los tres ámbitos de lo inmaterial establecidos por la UNESCO. Y, curiosamente, partiendo del elemento más material que pudiéramos pensar: sus colecciones fotográfica y de cantos festivos demuestran esta «moderna» visión de la cultura como evento.

Afortunadamente, la importante dimensión inmaterial de la gastronomía también queda recogida en el nuevo plan nacional donde las formas de alimentación son uno de los ámbitos destacados.

Pero otra característica del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) es que es algo dinámico, evolutivo y cambiante. La cultura, a partir de esta concepción, se ve como proceso y cambio permanentes. Este rasgo también se aprecia en la trayectoria intelectual de Manuel Sarobe.

En primer lugar, realizó un profundo acercamiento histórico y documental a todo lo que se había publicado sobre alimentación y cocina tradicionales en muy distintos ámbitos geográficos. Se embarcó, desde entonces, en la tarea de relacionar la cultura gastronómica navarra con la gastronomía nacional e internacional, consciente de que la cultura juega con dos verbos, «adoptar y adaptar», en su continuo progreso y cambio. Así, esta preocupación por la documentación y su extenso conocimiento bibliófilo le permitieron editar<sup>1</sup> (1990) un manuscrito de finales del siglo XVII o principios del siglo XVIII: *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, una joya gastronómica; y, sobre todo, su monumental (1310 recetas) *La cocina popular navarra* (1995). En esa época también (1990), los grupos Étniker habían publicado su magnífico *Atlas etnográfico de Vasconia: la alimentación doméstica en Vasconia*, con el impulso de José Miguel de Barandiarán, maestro del propio Sarobe. Se atendía, por fin, a un ámbito etnográfico muy ponderado por su calidad y fama pero poco estudiado<sup>2</sup>.

La etnología se ha beneficiado, desde ese momento, de unas obras de referencia para organizar su trabajo de campo y para desarrollar su labor investigadora. Teníamos otros referentes para poder rastrear los préstamos culturales (podemos ejemplificarlo con la utilización del «ajo blanco» que menciona Sarobe) y para captar valores tan interesantes como las diferencias religioso-culturales de determinados alimentos y recetas (tocino, manteca, aceite).

Por poner un ejemplo concreto, cuando hacía trabajo de campo por esos años (Asiáin Ansorena, 2006: 260) en Genevilla (Navarra), me encontré con una diferenciación secular entre los habitantes de la villa y del exterior: «De Genevilla, del arrabal, que no de la villa». Esta estigmatización parecía proceder del origen judío (o de alguna «raza maldita» en general) de los habitantes de la villa y su carácter de «cristianos nuevos», según indicaban estos versos:

De Genevilla salieron,  
por Laguardia pasaron  
y en Labastida comieron  
los que a Cristo sentenciaron.

La separación-marginación se producía también en la ubicación en la iglesia y, con menor fuerza, en los matrimonios. Cuando visité las casas, observé que la matanza (tema tan querido por Sarobe y al que ha dedicado páginas imprescindibles) quedaba reflejada, en unos casos, en tocinos y

<sup>1</sup> Según nos aclara el propio Sarobe, fue localizado por un amigo suyo, el bibliófilo José Luis Los Arcos.

<sup>2</sup> Entre los antecedentes destacan los estudios de Francisco Javier Arraiza (1930).

embutidos que pendían en cantidad exagerada cerca del hogar y, en otras viviendas, en una ausencia total de los mismos. Y es que el cerdo, prohibido entre judíos y musulmanes, diferenció a cristianos viejos y nuevos, por lo que esa práctica de colgar las viandas cerca del fogón, además de contribuir a su secado y ligero ahumado, quedaba emparentada con «colgar la medalla», práctica que los tratadistas de otros siglos asociaron a los cristianos viejos. Años más tarde, entrevistando a M.<sup>a</sup> Pilar Cildo, maestra de Obanos, descubrí que su primer destino como educadora había sido en Genevilla en los años treinta. Corroboró lo que anteriormente he expuesto y, además, me aportó un dato insólito, para mí desconocido: en la villa se hacía matanza de cabra y no de cerdo.

En segundo lugar, el carácter evolutivo y cambiante de la cultura impulsó a Sarobe a preocuparse por la vida cotidiana y la memoria histórica de una, llamémosle así, «gastronomía tradicional de actualidad». Se preocupó, por ejemplo, del nacimiento en los años treinta de las «banderillas» (hoy «pinchos» o «*pintxos*») en el bar Gau Txori (hoy bar Burgalés) de Pamplona y de su «exportación» a Donostia-San Sebastián (a los pocos bares de entonces como el bar Barandiarán, bar Vasco...), ciudad en la que han conseguido una proyección internacional. O, en relación con la posguerra y sus duros años de necesidad, nos sorprendió con sus inimaginables recetas insólitas (1991: 52-56; 1995: 575-582).

En aquellos años noventa del siglo XX, también se había producido en Navarra un acercamiento de la antropología cultural al tema de la gastronomía y la alimentación, gracias al profesor Juan Cruz Cruz, que había publicado (1991) su *Alimentación y Cultura*. Esta obra, sin duda, influyó en Manuel Sarobe. Juan Cruz Cruz inició con ella una serie de publicaciones en torno a la gastronomía (1992, 1993a, 1993b, 1993c, 1995a, 1995b y 1999) que culminaría con su *Teoría elemental de la gastronomía* (2002). Este influjo más antropológico parece claro en la obra colectiva (2000), *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, en la que participaron Manuel Sarobe y el propio Juan Cruz Cruz y que editó la Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. Desde mi punto de vista, especialmente interesante es cómo abordan la alimentación desde un enfoque doble (cultural e individual), en constante interacción (2000: 132):

El fenómeno de la alimentación es, por tanto, complejo: está constituido, desde el lado cultural, por pautas sociales y desde el lado psicológico, por factores individuales (percepciones, imágenes, recuerdos, sensaciones...), ambas instancias incorporadas como costumbres; no todo lo que es comestible es considerado por un individuo como alimento.

No olvidemos que, unos años antes, la gran figura de la antropología cultural del siglo XX, Claude Lévi-Strauss, había dedicado a «lo crudo» y «lo cocido» (y «lo podrido») buena parte de los cuatro monumentales volúmenes de sus *Mythologiques* (*Mitológicas*). Lévi-Strauss interpretó los modos en que el ser humano cocina y come los alimentos (crudos o cocidos, básicamente) y a elaborar a partir de esos modos de cocinar y de comer –y de reflejar ambos procesos en las costumbres– toda una gran metáfora de la cultura en que lo crudo correspondería al estado salvaje (es decir, precultural o no civilizado) y lo cocido al estado cultural o civilizado. *Lo crudo y lo*

*cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966), *El origen de las maneras de mesa* (1968) y *El hombre desnudo* (1971) son los títulos de cada uno de estos volúmenes de antropología estructural, que ejercieron gran influencia en otros pensadores coetáneos y posteriores. Y también enconadas polémicas. Desistimos de valorar aquí las sugerencias e implicaciones que las ideas de Lévi-Strauss sobre la cocina y sobre los alimentos pueden proyectar sobre la cultura humana, pero recordemos, al menos, algunos extractos de *El origen de las maneras de mesa* (1968), resumen de sus teorías y de qué forma el «modo de alimentarse» puede ser paralelo al «modo de pensar» y al «modo de imaginar» y de «contar mitos»:

Básicamente, el alimento se presenta al hombre en tres estados: puede estar crudo, cocido o podrido. En relación a las operaciones culinarias, lo crudo constituye el polo indemne, mientras que los otros dos estados están fuertemente marcados, si bien en direcciones opuestas; siendo lo cocido una transformación cultural de lo crudo, y lo putrefacto su metamorfosis natural. Por debajo del triángulo principal existe, pues, una doble oposición entre procesado/no procesado, por una parte, y cultura/naturaleza por otra...

El triángulo formado por lo crudo, lo cocido y lo podrido define un campo semántico, pero solo desde fuera. A ningún método culinario le basta con cocer el alimento; el proceso debe llevarse a cabo de alguna forma especial. Del mismo modo, no existe un estado estrictamente puro de lo crudo: son pocos los productos que se comen sin cocer, e incluso en este caso hay que lavarlos, pelarlos, cortarlos y con frecuencia sazonarlos. Por último, aún las tradiciones más dispuestas a aceptar la putrefacción, solo la toleran bajo ciertas formas espontáneas o controladas.

(...)

Ahora ha llegado el momento de hacerlo, ya que los mitos estudiados en este tercer volumen (*El origen de las maneras en la mesa*) van más allá de las oposiciones inherentes a lo crudo, lo cocido y lo podrido, para establecer un premeditado contraste entre lo asado y lo hervido, que en numerosas culturas representan las formas básicas de cocinar...

¿Cuál es entonces la esencia de la oposición entre lo hervido y lo asado? Por ser expuesto directamente al fuego, el alimento asado se encuentra en relación de conjunción no mediatizada, mientras que el hervido es producto de un doble proceso de intermediación: además de estar inmerso en agua, tanto el agua como el alimento están contenidos en un recipiente.

Tenemos así dos razones para colocar lo asado en el polo de la naturaleza y lo hervido en el de la cultura. Una literal, pues el alimento hervido requiere el uso de un recipiente, que es un objeto cultural; y otra simbólica, pues, si la cultura media entre el hombre y el mundo, la ebullición, a través del agua, se coloca entre la comida que el hombre ingiere y otro elemento del mundo físico: el fuego.

Las reflexiones antropológicas sobre la alimentación también centraron las obras del antropólogo norteamericano Marvin Harris (*Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, *Comida y evolución: hacia una teoría de los hábitos alimenticios humanos*, *Caníbales y reyes*, o *Vacas, cerdos, guerras y brujas*) o del magnífico tratado *Cooking, Cuisine and Class* de

Jack Goody, por ejemplo. En España, la antropóloga María Jesús Buxó i Rey (2002) escribía:

Pensar la alimentación ocupa diferentes territorios de la creatividad cultural, desde la selección de los alimentos y la conservación hasta el procesamiento culinario, y desde la ritualización comensal con todos los aditivos relativos a la demarcación de género, edad, rango y clase, hasta las variaciones contextuales según la acción haga referencia al sacrificio, la purificación, la iniciación, el funeral, el matrimonio, el carnaval o las fiestas populares.

Es fácil convenir en que no se trata de una simple transición que va de la naturaleza en forma de raíces, frutos, carnes y pescados, al organismo de quien los come. Ni tan siquiera los animales se alimentan indiscriminadamente, sino que, como dice Wilson en *Pensamiento alimentario* (1977), tienen preferencias y seleccionan lo que comen. Alimentarse constituye un ejercicio intelectual, simbólico y sensorial, que en su culminación culinaria llega a ser incluso un arte efímero.

En el pensamiento antropológico, la alimentación y el comensalismo se han querido explicar de muchas maneras: como un fenómeno cognitivo, una necesidad orgánica, una proyección simbólica de las diferencias entre lo sagrado y lo humano, una expresión particular de la estratificación y la distinción sociales, así como un ámbito específico de la sensorialidad y el refinamiento estético.

(...) Esta actividad no solo desdobra los elementos, sino que incrementa el potencial simbólico para hacer referencia a la muerte y la vida, la caza y la virilidad, la vida comunal y la inmortalidad, así como reforzar toda suerte de estereotipos: los hombres asan en el monte y no cuecen nada, excepto plantas mágicas y tabaco, y las mujeres y las brujas solo viven entre cazuelas y calderos, los aristócratas asan y derrochan, y los plebeyos hierven y conservan. Sería igualmente estereotipado asumir que la tradicionalidad culinaria es exclusivamente rural, cuando en realidad es una invención constante hecha de contactos y transformaciones mutuas entre el medio rural y urbano.

En efecto, estos «territorios de la creatividad cultural, desde la selección de los alimentos y la conservación hasta el procesamiento culinario, y desde la ritualización comensal hasta las variaciones contextuales» son los que han preocupado a Manuel Sarobe. Basta con abrir su obra para toparse con un calendario donde ha intentado reflejar todos estos «territorios». Tomando como ejemplo el mes de marzo, en primer lugar (ver imagen 1) se aprecia la selección de alimentos: verduras (huerta de Pamplona, huerta de Tafalla y huerta de Tudela), setas, pescados de río, pescados de mar y la caza menor; la conservación («En tiempos relativamente cercanos, terminaba en marzo la matanza casera de cerdos en Pamplona, que no se autorizaba hasta el mes de octubre»); las recetas y preparaciones culinarias más importantes («Festividad de San José: Rizos o virutas, rándillas y buñuelos. En Fitero, la papacha, especie de torrija»), asociadas muchas veces al calendario festivo anual; y la comensalidad («En Olite era costumbre de algunos particulares abrir la cuba del vino nuevo»).

Y lo hace intentando reflejar las variaciones contextuales de toda la geografía navarra. Podríamos decir que, de este modo sintético, ha conseguido aunar biodiversidad y etnodiversidad en distintos contextos y paisajes, tanto en *La cocina popular navarra* como en la obra colectiva *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*.



Imagen 1. Calendario. Víctor Manuel Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 11<sup>3</sup>.

Esta importancia del ciclo anual no es baladí. Pensemos que en él confluyen el calendario natural o estacional con sus ritmos productivos, recolectores, cinegéticos, etc., y el calendario festivo, que ritualiza muchos de esos ritmos desde tiempos precristianos, pero que también está íntimamente relacionado con el calendario litúrgico. Ciclo anual, calendario festivo y calendario gastronómico están perfectamente integrados en páginas que dedica a la Navidad, a San Antón, a los santicos de pan y chistor (San Babil, Candelaria, San Blas y Santa Águeda), al carnaval (ver imagen 2), a la Semana Santa, a la gastronomía de fiestas, a fiestas relativamente recientes como *Zikiro-Jatea*, a la matanza o *matatxerri*...

<sup>3</sup> Todas estas imágenes y páginas escogidas las publicamos con el permiso del autor y del editor de las obras de Víctor Manuel Sarobe.

## CARNIVAL

Carnaval, una de las viejas fiestas de invierno, pagana en parte y de duro contraste con el período inmediato en otros tiempos, resume su significado en la lucha de don Carnal y doña Cuaresma, tal como la planteaba el Arcipreste. Ante la austera y larga cuaresma penitencial, el hombre se despidió de los placeres en una orgía de los sentidos. El gusto es uno de ellos, quizá el que más va a sufrir hasta la Pascua, por lo que la glotonería será uno de los componentes del Carnaval.

Parecía que el Carnaval –prohibido por orden gubernativa durante ocho lustros– había desaparecido. Pero afortunadamente no ha sido así, ha despertado con fuerza de su largo letargo y, cuando lamentábamos la pérdida de viejas costumbres que arrancan de la Edad Media, he aquí que no sólo se han mantenido, sino que se han reprimado minuciosamente tradiciones que estaban casi en desuso hace ya medio siglo. Me refiero a lo que el Carnaval tiene de rito cristiano con raíces o superposiciones de fiestas, mitos y simbolismos anteriores, y no a la payasada irreverente de los que no comprenden su verdadero sentido.

No debemos olvidar su importancia en otros tiempos, aquéllos en que tenía vigencia lo de «cuando seas padre, comerás huevo» y era de mala administración el comer pan del día.

Estas fiestas, agarradas como las nieblas al área vasco-parlante de nuestra Navarra –que es donde más y mejor se conservan– no tienen, a pesar de todo, la fuerza con que se debieron celebrar a principios de siglo. A ello ha contribuido fundamentalmente el actual nivel de vida, con sus consiguientes medios de diversión, la sensible reducción de los días penitenciales y el trabajo en fábricas o empresas que no permiten la larga celebración desde el Jueves Lardero a Miércoles de Ceniza.

Las fechas de la celebración no coinciden siempre con las que, según parece, debieran corresponder. Así, los *yoaldunak* de Ituren y Zubietá celebran un lunes y martes de los comprendidos entre Epifanía y Sexagésima, unos a partir del Domingo de Quincuagésima, otros –en una época reciente– cualquier semana antes de que los prohibiese la circular gubernativa, y el resto por las carnestolendas, que son los tres días de carne que preceden al Miércoles de Ceniza, incluyendo el jueves anterior, llamado Gordo o Lardero. Ahora se hacen oír en cualquier fiesta o manifestación, fuera del pueblo.

Las celebraciones y gastronomía de estos días, salvo las excepciones de vigor, son prácticamente iguales en todo el Reyno. Los Carnavales son fiestas de juventud –los casados

son meros espectadores–, que se vestía y viste aún para la postulación, con boina y chaleco o jersey rojo, camisa y pantalón blanco que adornan con dibujos geométricos en los costados exteriores de los mismos. Si el pueblo es pequeño, se va en uno o dos grupos y de acuerdo todos; sacrificaban para la pitanza un par de carneros, sustituidos ahora por ovejas o ternera. Si el pueblo es de más habitantes, la fiesta se hace por cuadrillas, llevando cada grupo de amigos, acordeonista o chistulari propio.

El Jueves Gordo o Lardero es llamado en nuestra tierra «Ortzegun Gizon» y es día de fiesta fundamentalmente para los niños, que piden por caseríos y casas del pueblo y que luego meriendan lo recogido. En toda Navarra, lo que se pide y se da en esta fecha son huevos, txistor y chulas de tocino. Por ello, la merienda obligada de la tarde, desde Cortes a Vera de Bidasoa son huevos fritos con longaniza y tocino. En Vera se canta:

Tzingar arrautza  
bat ezpada bertze,  
bertze, bertze, bertze.

(Tocino o huevos; si no hay una cosa, otra, otra, otra.)

En Eulate, las niñas cantan:

Un poco de tocino fresco,  
Que sea de buen pellejo,  
Que sea de buen cocer,  
Que las niñas de la escuela  
Ya lo sabemos comer.

Mientras que en Romanzado y Urraul los chicos y chicas, al pararse en cada casa del pueblo, cantan:

La señora de esta casa  
es una santa mujer,  
pero más santa sería  
si nos diera de comer.  
Jueves Lardero,  
chulas y huevo.

Este mismo día acostumbraban a pedir los pastores de las dulas de Val de Yerri, posiblemente en el único día del año que guardaban fiesta, si bien a diferencia de los niños, llevaban a sus casas la totalidad del donativo. Asimismo en Olazagutía y Larrasoña, los cuatro pastores de las dulas, cabrero, machero, vaquero y lechonero, recogían las invariables dádivas, que también aportaban a sus hogares. En Viángoz, en el Jueves «chulardero» los padrinos daban a los ahijados una rosca, mientras que en Urzainqui les obsequiaban con una chula grande de tocino, que el chico llevaba a casa.

Imagen 2. La comensalidad en la fiesta de Carnaval. Víctor Manuel Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 128.

Manuel Sarobe percibió muy claramente que la comensalidad era un factor medular de la fiesta, pero que esta<sup>4</sup>, desde un punto de vista antropológico, era y es un hecho social total, una celebración cíclica y repetitiva, de expresión ritual y vehículo simbólico, por lo que fotografió esas manifestaciones culturales y recopiló la música y los cantos que las acompañaban. Y esta faceta de su trabajo, desgraciadamente, sigue prácticamente inédita<sup>5</sup>.

Y es que la fiesta, como hemos publicado en otros ámbitos<sup>6</sup>, es la expresión de la civilización de cada pueblo. Viene marcada por una ruptura del orden, que provee una imagen diferente de la sociedad, dotada de rasgos sociales, religiosos, profanos, políticos, estéticos y lúdicos. Esta agluti-

<sup>4</sup> Consultar el estudio de R. Jimeno y J. I. Homobono (eds. lits.), 2004, *Fiestas, rituales e identidades*, Donostia, Eusko Ikaskuntza, Zainak-Cuadernos de Antropología y Etnografía.

<sup>5</sup> Muchos de estos cantos han sido transcritos a partitura musical por Maite Mauleón Orzáiz para su próxima publicación en M. Mauleón y M. Aznárez, *Villancicos, auroras y otros cánticos de devoción populares en Navarra*, Pamplona, Ataurique Ediciones (en prensa).

<sup>6</sup> Vid. Asiáin Ansorena.

nación de rasgos no puede ser ni fortuita ni accesoria; es decir, la fiesta atesora, en su distanciamiento de lo cotidiano, una pluralidad de funciones antropológicas.

Tal es su eficacia performativa que la fiesta es un fenómeno extraordinariamente dinámico: sus tradiciones se mantienen, se pierden, reaparecen o se crean con el paso de los años («invención de la tradición»). En su seno se producen continuas estructuraciones, desestructuraciones y reestructuraciones, puesto que, siendo presente, la fiesta tiene conexión con el pasado y con el futuro. Por ello, las recopilaciones de Manuel Sarobe, realizadas durante más de cuarenta años, nos muestran una Navarra festiva distinta, que conocemos y desconocemos al mismo tiempo. Así, en todo ese tiempo, se han recuperado fiestas tradicionales extintas o casi desaparecidas; se han inventado nuevas fiestas; y han cobrado protagonismo nuevos grupos sociales. En general, y aparentemente, se han secularizado y se han vuelto más lúdicas, identitarias y supralocales. Se han hecho más espectaculares y menos rituales. Por esta razón, conocer cómo eran esos rituales a través de las fotografías, las grabaciones y las fichas pacientemente recopiladas por Sarobe es una deuda que tenemos con él y su publicación o edición –permítamelo el homenajead–, una deuda que él tiene con Navarra. Siguiendo con el ejemplo del carnaval (ver imagen 2), reflexiona sobre esos cambios (1995: 128):

Estas fiestas, agarradas como las nieblas al área vasco-parlante de nuestra Navarra –que es donde más y mejor se conservan– no tienen, a pesar de todo, la fuerza con que se debieron celebrar a principios de siglo. A ello ha contribuido fundamentalmente el actual nivel de vida, con sus consiguientes medios de diversión, la sensible reducción de los días penitenciales y el trabajo en fábricas o empresas que no permiten la larga celebración desde el Jueves Lardero a Miércoles de Ceniza.

Sin olvidar ese carácter dinámico, la fiesta también es un fenómeno resistente y adaptable a los cambios, plurifacético y polisémico. Por ello, mantiene una serie de constantes: el orden social habitual se perturba y rompe; se produce una reunión material de los miembros del grupo social en determinados espacios; hay destacadas prácticas comensalísticas, en las cuales domina el despilfarro, el exceso de comida y el abuso de la bebida o de otras drogas sacralizadas; hasta un punto tácitamente regulado, se admite una dispensa moral con el levantamiento de ciertos vetos y tabúes sociales; los miembros del grupo social sufren una cierta insensibilidad física ante el cansancio, el dolor y el miedo; abundan la música, la danza y las canciones; tienen un componente sagrado o religioso, o cuando menos de religiosidad popular; y destaca en ella un inusitado ejercicio de sociabilidad de personas y grupos en contraste con lo cotidiano. En esas páginas que Sarobe dedicó al carnaval (1995: 128-130), fiesta que nos está sirviendo de ejemplo, se observa que también él la captó como un fenómeno total. Por ese motivo, aparecen relacionadas la comensalidad y los cantos de cuestión populares:

El Jueves Gordo o Lardero es llamado en nuestra «Ortzegun Gizon» y es día de fiesta fundamentalmente para los niños, que piden por case-ríos y casas del pueblo y que luego meriendan lo recogido. En toda

Navarra, lo que se pide y se da en esta fecha son huevos, txistor y chulas de tocino. Por ello, la merienda obligada de la tarde, desde Cortes a Vera de Bidasoa son huevos fritos con longaniza y tocino. En Vera se canta:

Tzingar arrautza  
bat ezpada bertze,  
bertze, bertze, bertze.  
(Tocino o huevos; si no hay una cosa, otra, otra, otra).

En Eulate, las niñas cantan:

Un poco de tocino fresco,  
Que sea de buen pellejo,  
Que sea de buen cocer,  
Que las niñas de la escuela  
Ya lo sabemos comer.

Mientras que en Romanzado y Urraúl los chicos y chicas, al pararse en cada casa del pueblo, cantan:

La señora de esta casa  
es una santa mujer,  
pero más santa sería  
si nos diera de comer.  
Jueves Lardero,  
chulas y huevo.

Por otra parte, sabemos por José Ignacio Homobono o Manuel Delgado<sup>7</sup>, que la fiesta contribuye a significar el tiempo (calendario) y a demarcar el espacio. Se sitúa en oposición al tiempo ordinario y a la vida cotidiana, y establece una relación dialéctica, paradójica y contradictoria, entre lo sagrado y lo profano, la ceremonia –religiosa o cívica– y lo lúdico, la celebración y la rutina, las pautas de institucionalización y de espontaneidad, la liturgia y la inversión, la transgresión y el orden, la estructura y la *communitas*, las dimensiones de lo público y de lo individual. A través de ella, un agregado social entra en contacto con las fuentes últimas de su identidad y reconstruye la experiencia de comunidad imaginada (paso de lo individual a lo colectivo), con importantes efectos sociales, económicos y políticos. El tiempo se modifica, se acelera, se intensifica unas veces y se demora otras. Es un «tiempo domesticado y socializado» de tintes sacralizados, anti-temporales e intemporales marcado por el rito (de paso iniciático o de interacción social, religioso o chamánico, profano o no...) y la celebración. También esta descripción «densa» (fundamental en etnografía y antropología) en que se describe ese tiempo festivo diferente y ritualizado la encontramos en distintos pasajes de las obras de Sarobe. Por ejemplo, refiriéndose a la Semana Santa, describe un rito de la Cofradía de la Vera Cruz de Viana (1995: 166):

Pero el acto gastronómico más importante que se celebra en esta fecha en Navarra se localiza sin duda en Viana, donde los 350 cofrades de la Vera

<sup>7</sup> Ver el libro citado de R. Jimeno y J. I. Homobono (eds. lits.), 2004.

Cruz y de la Soledad, tras los oficios se reúnen a cenar –solo hombres–, «las habas de la Soledad» en la vieja sede de la calle Mayor, edificio del siglo XV recién restaurado por la Institución Príncipe de Viana, antigua propiedad de la Cofradía, hoy del Ayuntamiento, pero cedida a aquélla en usufructo por 500 años. La cena que con menú multisecular sirven los cofrades entrantes, consiste en habas chiquis, migas, y como postre una bolsita en una de cuyas caras va impresa la imagen de la Soledad y en la otra la del Santo Cristo, conteniendo 100 gramos de pasas y otro tanto de higos secos, amén de a cada barra de pan y el vino correspondiente.

Momentos antes de iniciarse el reparto de la cena, el párroco proclama el nombramiento de los nuevos mayordomos y cargos para el año venidero que se inicia en Viernes Santo, se reza luego por los cofrades fallecidos durante el año y comienza la cena que preside el sacerdote y miembros de la Junta.

Los cofrades se sientan siempre en el mismo sitio, que se respeta hasta su muerte, o pueden pasar al asiento que ocupaba su padre, al fallecimiento de éste. Antiguamente era costumbre venir a la cena comulgado en el día y ante de sentarse, si alguno de ellos estuviera enemistado con otro cofrade, hacían las paces.

Las habas acostumbran llevarlas de Arbizu y se emplean 70 kilos, en cuya cochura se emplean 200 litros de agua destilada facilitada por Conservas Landaluce, así como 22 cebollas, 2 kilos de sal, uno de pimentón dulce, 60 cabezas de ajo y 30 litros de aceite.

La cena la hacen mujeres de los cofrades, dirigidas por M.<sup>a</sup> Luisa Cariñanos Alonso, quien amablemente nos da las recetas.

### 308 HABAS SECAS DE LA SOLEDAD

Se ponen de víspera a remojo, durante 12 horas, en agua destilada. El día de Jueves Santo, se ponen a hervir las habas al fuego en ocho grandes ollas, en agua fría destilada, con la adición de dos cebollas partidas por la mitad por recipiente y las correspondientes cabezas de ajo.

Al empezar a hervir, se añade un litro de aceite por olla. Cuando se ve que están casi hechas, se les quita las cebollas, se sala y se les agrega un sofrito hecho para todas las ollas, con aceite y seis u ocho cebollas picadas, y cuando ésta está ya transparente, se une el pimentón, dejando se acaben de hacer.

De segundo plato van las migas, en las que se gastan 55 kilos de pan cabezón ya seco que previamente se trae de Burgui.

### 309 MIGAS DE LA SOLEDAD

Se preparan de víspera cortando los panes ya secos y se dejan en maceración adobadas con el agua necesaria, ajos picados, pimentón y un poco de sal, pues ya lleva parte el pan.

Antes de la cena, se hacen las migas en grandes sartenes con aceite, panceta de cerdo, sebo de cordero de leche y dientes de ajo picados, dándole las vueltas necesarias con cucharones de madera, sacando y metiendo el recipiente del fuego según lo requiera.

Se sirve en fuentes de loza o barro de la Cofradía, que se colocan en el centro de cada cuatro hermanos, que comen directamente de ella y que únicamente llevan a la cena –apetito aparte–, la cuchara y servilleta, amén de pimientos, guindillas y cebolletas encurtidas como acompañamiento de las habas.

El vino se reparte en viejas jarras de barro propiedad de la Cofradía. Algunas de ellas datan de 1553, pero la mayoría llevan grabada la palabra Jesús debajo del gollete y en la parte inferior, próxima a la base, una leyenda dice: Cofradía de la Soledad de Viana. Año 1862.

Únicamente hay dos hermanas entre los cofrades, y en este día, tanto a ellas como a los cofrades enfermos, se le lleva a sus casas la cena.

Qué magnífico ejemplo para distinguir festividad de superficialidad y de frivolidad, para entender que la fiesta es una ocasión, socialmente autorizada, para la manifestación de sentimientos que normalmente reprimimos o descuidamos (o para «hacer las paces», como en el ejemplo).

Sea el recogimiento de esta fiesta de Viana o la efervescencia o éxtasis colectivos (magma festivo) de las fiestas patronales, en los participantes siempre se produce una transformación o catarsis social en la que aparecen estados emocionales distintos a los ordinarios, que producen efectos igualitarios y fraternales creando una verdadera comunidad emocional. Supone una extraordinaria oportunidad para la revitalización social y comunitaria, para la legitimación de un grupo humano que define su identidad y sus límites y refuerza su orden moral y su solidaridad interna.

La fiesta, por último, constituye un extraordinario dispositivo simbólico donde aparece el imaginario colectivo de esa cultura que lo ha construido históricamente, lo ha mantenido socialmente y lo aplica individualmente. Gilbert Durand, en *Lo imaginario* (2000), cree que lo imaginario es lo propio del hombre, esto es, la facultad de simbolización de donde emanan todos sus miedos, todas sus esperanzas y todos sus frutos culturales, incluidas la alimentación y la gastronomía. En una obra anterior, *Las estructuras antropológicas de lo imaginario* (1982), definió el simbolismo como un equilibrio entre los deseos imperativos del sujeto y las intimaciones del ambiente objetivo. Manuel Sarobe también ha ido acercándose a esa carga simbólica de la alimentación y la gastronomía. En la obra colectiva ya mencionada (2000: 133), leemos: «Por ejemplo, el hongo es en Navarra un símbolo de la longevidad, según antiguas tradiciones. Sólo prospera en la paz y el buen orden de un paraje. (...) Símbolo, en fin, de la vida regenerada por la fermentación o la descomposición orgánica: expresión de que la vida vence a la muerte».

Termina aquí este pisolabis científico, este «picar» de aquí y de allí para valorar la obra de Sarobe. Espero, al menos, haberles dejado en el paladar el regusto de conocerla directamente y de valorar la concepción antropológica tan interesante que la alumbró. Pero vayamos a lo importante, al menú de la comida principal...

Alfredo Asiáin Ansorena.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARRAIZA, F. J., 1930, *La Cocina Navarra*, Pamplona, Bengaray.
- ASIÁIN ANSORENA, A., 1998, «Oralidad y folklorización en las fiestas de San Fermín de Pamplona», *Sukil. Cuadernos de Cultura Tradicional*, n.º 2, 1998, pp. 27-42.
- 2006, «Narraciones folclóricas navarras: Recopilación, clasificación y análisis», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, año 38, n.º 81.
- BUXÓ I REY, M.ª J., 2002, «La transformación de lo natural: la alimentación tradicional», en *Enseres: Exposición 2002-2003*, Zamora, Museo Etnográfico de Castilla y León, pp. 148-153.
- CRUZ CRUZ, J., 1991, *Alimentación y Cultura*, Pamplona, Eunsa.
- 1992, «De lo viejo y lo nuevo en el comer», *Viure Salut*, 18, pp. 6-9.
- 1993a, «Simbolismo alimentario y tercera edad», *Cuadernos do Laboratorio Ourensán de Antropoloxía social*, 3, pp. 75-91.
- 1993b, «Semántica de la comunicación alimentaria», en *El ámbito gastronómico*, Universidad del País Vasco, Beitia-Ediciones de Historia, pp. 31-50.
- 1993c, «Light and Heavy: Antropología de la semántica alimentaria», *Anthropologica. Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría*, 13-14, pp. 115-133.
- 1995a, *Gastronomía medieval*, 2 vol., I. *Cocina Medieval*; II. *Dietética medieval*. Pamplona, Grupo cultural de las cenas medievales.
- 1995b, *El refrán dietético en la obra de Sorapan de Rieros*, Pamplona, Seminario de alimentación y cultura, Universidad de Navarra.
- 1999, *Razón dietética: gusto, hábito y cultura en la conducta alimentaria*, Pamplona, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.
- 2002, *Teoría elemental de la gastronomía*, Pamplona, Eunsa.
- DURAND, G., 1982, *Las estructuras antropológicas de lo imaginario: introducción a la arquetipología general*, Madrid, Taurus.
- 2000, *Lo imaginario*, Barcelona, Ediciones del Bronce.
- ÉTNIKER (J. Barandiarán et al.), 1990, *Atlas Etnográfico de Vasconia. La alimentación doméstica en Vasconia*, Bilbao, Eusko Jaularitza y Étniker Euskalherria.
- GOODY, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press.
- HARRIS, M., 1983, *Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura*, Barcelona, Argos Vergara.
- 1990, *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, Madrid, Alianza Editorial.
- 1999, *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza Editorial.
- JIMENO, R. y HOMOBONO, J. I. (eds. lits.), 2004, *Fiestas, rituales e identidades*, Donostia, Eusko Ikaskuntza, Zainak-Cuadernos de Antropología y Etnografía.
- LÉVI-STRAUSS, C., 2005a, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.
- 2005b, *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*, México, Fondo de Cultura Económica.
- 1987, *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*, Madrid, Siglo XXI.
- 2001, *Mitológicas IV. El hombre desnudo*, Madrid, Siglo XXI.
- MAULEÓN ORZÁIZ, M., y AZNÁREZ, M. (en prensa), *Villancicos, auroras y otros cánticos de devoción populares en Navarra*, Pamplona, Ataurique Ediciones.
- MINISTERIO DE CULTURA DE ESPAÑA, 2011, Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, publicación *on line*: [http://www.mcu.es/patrimonio/docs/MC/IPHE/PlanesNac/PLAN\\_NACIONAL\\_PATRIMONIO\\_INMATERIAL.pdf](http://www.mcu.es/patrimonio/docs/MC/IPHE/PlanesNac/PLAN_NACIONAL_PATRIMONIO_INMATERIAL.pdf).
- PEDROSA BARTOLOMÉ, J. M., 2003, «Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo, texto (de Lévi-Strauss al cuento tradicional)», *Revista de Folklore*, 23a, n.º 266, pp. 39-54.
- SALSETE, A., 1990, *El cocinero religioso*, edición y notas V. M. Sarobe Pueyo, Pamplona, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte.
- SAROBÉ PUEYO, V. M., 1995, *La cocina popular navarra*, Pamplona, Caja de Ahorros de Navarra.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. et al., 2000, *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, redacción y documentación, I. Zorroza, M. González, J. Ramón Masferrer, Pamplona, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.
- UNESCO, 2003, *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*, en <http://portal.unesco.org/culture/es>.

## MENÚ (ETNOGRÁFICO) DE VÍCTOR MANUEL SAROBE

Páginas escogidas<sup>8</sup>

PREGUNTA: ¿Le parece, don Manuel, que elaboremos un menú etnográfico o tradicional navarro? Desde luego, que nos perdonen los nutricionistas, no vamos a tener en cuenta calorías ni equilibrios, sino sus valores culinarios e identitarios.

SAROBE: Vamos a intentarlo, pero es difícil, porque hay que elegir entre más de mil trescientas recetas y son pocas las preparaciones autóctonas exclusivas de una zona...

(...) y menos aún las que solo tienen vigencia en áreas determinadas. Y a la vez es bueno saber que las veremos mal copiadas fuera de puertas o incluso que se las apropien en otras tierras.

Conservemos y defendamos nuestra cultura culinaria. Como dice Juan Cruz Cruz, los usos alimentarios de un pueblo deben tanto al ambiente actual del grupo como a su historia pasada: cuando el hombre puede elegir, escoge lo que sus antepasados comieron antes que él. Quien desee cambiar la costumbre alimenticia de un pueblo es preciso que entienda antes el significado global, el simbolismo, de ese hábito particular. (*La cocina popular navarra*, p. 9).

P: En estos tiempos en que la gastronomía ha alcanzado una alta consideración, merecida por supuesto, en las distintas culturas, en que los cocineros son verdaderos artistas innovadores, ¿se puede hablar de cocina tradicional o popular?

S: Claro que sí. La cocina tradicional también ha ido cambiando mucho.

La cocina que llamamos tradicional o popular ha sido tachada de inmovilista, pero siempre ha estado sujeta a variaciones constantes, debidas a la influencia diaria de las circunstancias. (*La cocina popular navarra*, p. 7).

P: ¿Cómo se podría caracterizar la cocina tradicional navarra?

S: Por su enorme riqueza y diversidad.

Nuestra gastronomía no es, pues, producto de influencias vecinas ni de improvisación. Navarra es la única provincia española en la que dentro de sus 10.000 kilómetros cuadrados reúne cuatro áreas naturales y culturales —lo que en definitiva es geografía— y ha sido lugar de cruce de culturas (...)

(...) A todo este conjunto [geográfico] podemos añadir, por una parte, unos ríos relativamente poco contaminados para lo que hoy parece normal; por otra, el segundo hayedo-abetal de Europa tras la Selva Negra, amén de otros muy importantes y característicos perfectamente regulados, donde abunda la caza mayor y menor; y en último lugar, nuestros montes pirenaicos, paso bianual obligado de todas las aves migratorias. Tres factores que hacen nuestra tierra un paraíso cinegético y, en consecuencia, gastronómico.

Y como quedan todavía unos valles —en Navarra, unidad administrativa— con posadas y ventas que mantienen con gran fuerza sus costumbres, cocina y peculiaridades, llegamos a la conclusión de que Navarra es un compendio de toda la gastronomía española.

Esa diferencia contrastada de costumbres, climas y tierras, y en consecuencia de cultivos, explica la enorme diversidad de preparaciones culinarias en Navarra. (*La cocina popular navarra*, pp. 6-7).

<sup>8</sup> Este menú es fruto de dos entrevistas a Víctor Manuel Sarobe, la lectura reposada de sus libros y una posterior reelaboración. Alfredo Asiáin Ansorena.

P: Esta conexión la estudió en otro libro muy interesante: *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*.

S: Sí, gastronomía y medio ambiente están completamente imbricados.

(...) la variedad y riqueza de los espacios naturales navarros ofrece una gran diversidad de recursos para la configuración de una rica, heterogénea y equilibrada gastronomía como es la navarra.

Puede afirmarse, por tanto, que en nuestra Comunidad, el medio ecológico, además de ser un privilegiado ámbito de disfrute y ocio, supone una ocasional y diversificada despensa en la que se asienta nuestra esmerada y cuidada gastronomía: ríos, bosques y campos nos obsequian con una rica gama de carnes, pescados, verduras y frutas, que incluso abren una fuente de conocimiento y una investigación gastronómica inéditas. (...)

Además, (...), una de las positivas valoraciones de nuestra gastronomía radica en la elaboración de una sabrosa cocina que es, además, equilibrada y dietéticamente valiosa (...)

(...) está en nuestras manos conservar nuestra tradición, que abarca no solo el conjunto típico de productos y recetas, sino sobre todo la peculiar relación que establece el hombre con su medio ambiente para mantenerse en la existencia y conseguir un equilibrio vital, y que comprende la concreta selección, preparación y modo de consumir los alimentos que han configurado nuestra identidad individual y colectiva». (*La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, pp. 144-146).

P: La gastronomía, las recetas, diferencian culturas y religiones. Por ejemplo, el hormigo tiene tres recetas: una cristiana, otra musulmana y otra judía.

S: Efectivamente. Hay muchas recetas con versiones distintas según la religión. Edité y transcribí dos recetas del «hormiguillo» del cocinero Antonio Salsete.

<b>AVELLANAS</b>	
De un puñado de éstas tostadas se hace la salsa para cuajar los guisos, y darles sainete.	le echarás miel, ni sal, ni azafrán, ni especias, ni pan, ni aceite, ni nada más que lo dicho.
<b>HORMIGUILLO (83)</b>	<b>OTRO</b>
Muchos modos hay de hacer hormiguillo, pero el mejor es de avellanas. Tuestanse, sin quemarlas, y estregándolas con un paño, se limpian. Después se muelen bien, y se ponen a fuego manso con agua. Luego que levante el hervor, se aparta de la lumbre, y se le echa un poquito de canela, y clavo, y azúcar, la cual es mejor molerla con la avellana para que no se aceite. No	Unos lo hacen de avellanas, y almendras. Otros le añaden nueces, y pan rallado, y le echan miel, y vino cuando lo ponen al fuego. Otros aceite frito. Quizás por esto se llamará hormiguillo de cabeza. De casquis.
	<b>OREJONES</b>
	Se echan en agua un rato, y se lavan. Después se ponen a cocer con un poco de vino, y agua cuando se cubran. Cuecen a fuego manso, y en estando tiernos, se les echa un poco de azúcar, o miel

A. Salsete, *El cocinero religioso*, p. 125.

P: ¿Qué me propone para el primer plato?

S: Una legumbre o una verdura: pochas o alcachofas.

## PRIMER PLATO

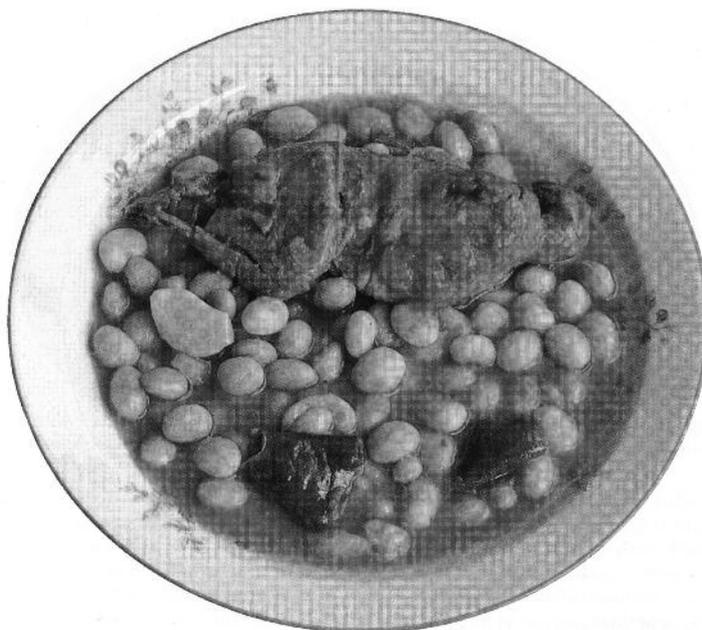
### POCHAS CON CODORNICES O ALCACHOFAS GUISADAS

#### 570 POCHAS CON CODORNICES. 1

María Mina, Vda. de Pueyo, Pamplona

Se hacen las pochas según la forma tradicional.

En cazuela aparte se guisan las codornices con 1 dl. de aceite, medio de vinagre, una cabeza de ajos, media zanahoria regular, una cebolla mediana y una taza de caldo de carne. Ya hechas, se salan y se unen a las pochas y, tras un hervor, se sirven.



POCHAS CON CODORNICES

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 302.

## ALCACHOFAS

**L**a alcachofa es una planta perenne, de hojas largas y cortadas, de un verde claro por el haz y cenicientas por el envés, con la penca ancha, gruesa y acanalada. Las flores nacen en las extremidades de los tallos y constan de un cáliz en forma de piña, compuesto de muchas escamas, que es comestible antes de desarrollarse la flor. Originaria de África, comprende este género once especies de la región mediterránea y Canarias, y se conoce únicamente cultivada. Precisa un clima templado, por lo que se cultiva principalmente en la Europa meridional y en el norte de África. Se consume, al menos, desde hace más de dos mil años, pues ya Plinio señalaba que la alcachofa de Cartago y sobre todo la de Córdoba producían más de seis mil sestercios. En la antigüedad fueron consideradas como apreciable alimento y Galeano las recomienda especialmente preparadas con cilantro, vino, aceite de oliva y «garum». De Levante fueron introducidas en Sici-



ALCACHOFA

lia, de donde pasaron a Florencia y Venecia y, a principios del siglo XV, a Francia e Inglaterra. Aunque se ha supuesto —con gracejo, en algún caso— que su cultivo se inició en Navarra a una con la dominación árabe, no se sabe con rigor cuándo se introdujo el cultivo.

La alcachofa contiene fermentos muy oxidantes, que hacen que los cuchillos de hierro se ennegrezcan rápidamente al contacto del aire y los cuchillos entintan las alcachofas. Por eso, en la preparación de esta verdura y con el fin de evitar una mala presentación, al cortar las cabezas se frota inmediatamente con limón. Contiene un azúcar muy particular, la inulina, que la toleran bien incluso los diabéticos.

Gastronómicamente hablando, la alcachofa es componente esencial en la menestra de verduras, plato único en la primavera ribereña y, aunque existen numerosas preparaciones de esta verdura, la forma tradicional de hacerlas en esta tierra es como sigue:

### 320 ALCACHOFAS GUIADAS

Se pelan y limpian con generosidad, dejando únicamente el corazón y las hojas tiernas, a las que se les cortan las puntas, que se frota con limón y se dejan en agua fresca. Se pone al fuego un puchero con abundante agua y correspondiente sal, y cuando hierve, se van echando poco a poco, para que no pierda el punto de ebullición. Ya cocidas, se sacan y dejan escurrir, conservándolas calientes. En una sartén y en aceite suficiente se fríe tocino (eliminando luego sus restos) junto a unos dientes de ajo y jamón muy troceado. En ello se rehoga luego una cucharada de harina y, antes de que se quemé, se unen calientes todavía las alcachofas, que, si son de tamaño grande, se parten por la mitad, y se sacude el recipiente con un movimiento de vaivén, para que se vaya uniendo la fritura y verdura con el agua que ésta va desprendiendo; si intentáramos revolverlas con una cuchara, podríamos deshacerlas.

También se hacen de otras maneras:

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 172.

P: ¿Y para el segundo plato?

R: Rellenos o, si se prefiere pescado, trucha a la navarra.

## SEGUNDO PLATO

RELLENOS  
O  
TRUCHA A LA NAVARRA

El «relleno» es uno de los platos genuinamente navarros. Es embutido derivado del cordero, llamado en algunos lugares «morcilla blanca» por su parecido en su forma y composición a la de cerdo, de la que se diferencia al sustituir la sangre por el huevo batido.

Su área de producción y consumo es muy concreta y se reduce en la Zona Media a Pamplona y su Cuenca, llegando por el Sur hasta Artajona e incluyendo los valles de Irroz, Ullama, Anué y Esteribar al Norte. Con justa razón llevan fama los de Villava de ser los mejores.

Que es alimento viejo por estas latitudes lo deducimos por numerosos documentos. Amén del anteriormente citado del Gremio de Carpinteros de Pamplona, sabemos que la Cofradía de las Animas de Iturgoyen, de la que se hablaba como cosa vieja a principios del siglo XVI, dice en su ordenanza 7.<sup>a</sup>, «que el alcalde y serviciales den un carnero para ocho hermanos, con el higado, sangre y *rellenos* sin más

obligación...» Por acuerdo de 1722, los sacerdotes de una Hermandad de la Cuenca de Pamplona acordaron que el prior sirviese en lo sucesivo la minuta siguiente: «Primera-mente, en el desayuno, mantequilla, sangre, *rellenos*, pies de carnero y magras de tocino, para que pudieran tomar lo que gustaren».

Existe un testimonio literario de hace más de un siglo. En 1868, año de la *Gloriosa*, que costó el trono a Isabel II, se publicó en Madrid el tomo correspondiente a Navarra de la «Crónica General de España». Su autor, don Julio Nombela, había asistido a unas mecetas del barrio de la Magdalena. Y escribe: «Entramos en una de las posadas y todas, literalmente todas las habitaciones, estaban llenas de adoradores del «relleno». Este manjar, clásico en los días de mecetas, es sabrosísimo... Hasta en las escaleras había *rellenistas*».

La receta casera de los rellenos de Villava, facilitada por María Josefa Iizarbe de Garde, es ésta:

## 541 RELLENOS

**Ingredientes y cantidades:** 12 huevos, 200 gramos de tocino de cerdo fresco, 200 gramos de arroz, 125 gramos de sebo de cordero, a ser posible de riñonada, un diente de ajo, 80 gramos de cebolla limpia, 4 papeletas de azafrán, un buen ramo de perejil, un trocito de canela en rama, sal. Y para su hechura y cocción, intestino, cuerda y agua.

**Forma de hacerlos:** Se pasan por la maquinilla, a la vez, el tocino y el sebo de cordero. Aparte se pican la cebolla, perejil y ajo, que se unen luego a lo anterior.

En un recipiente se pone a cocer el arroz en agua, en una proporción de dos tazas de agua por una de arroz.

Se tuesta el azafrán y se maja, se echa a la pasta y se une ésta al arroz pasado por un colador para quitarle el agua y teniendo en cuenta que debe estar justamente templado. Se le añade el resto de los ingredientes también picados y, cuando la pasta está bien homogénea, se baten los huevos y se revuelve todo bien, uniéndolo con la mano, pues de lo contrario el huevo va por lado y el arroz apelmazado por otro. Hasta ese momento no se le echa la sal, probando la pasta hasta darle el punto exacto. Se llenan los intestinos, si bien, no del todo, para evitar que al cocer luego, revienten. Al agua de la cocción, que no debe hervir, se le echa sal.

Los rellenos tienen que estar media hora aproximadamente cociendo y se les pincha de vez en cuando con agujas salmeras, como a las morcillas, para ver si han cuajado. Es mejor moverlos continuamente durante la cocción con una cuchara de palo larga, para que la pasta salga más homogénea.

Ya cocidos, se depositan sobre paños de cocina y se dejan enfriar.

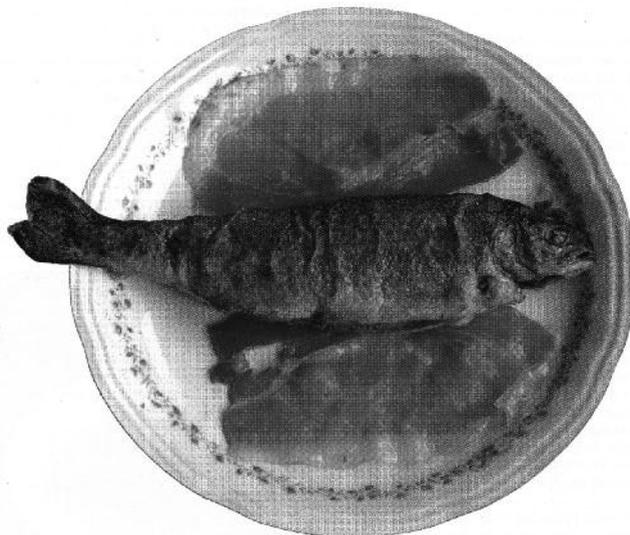
La razón de cocer el arroz en dicha proporción es para que, una vez cocido, no quede nada de agua, pues si la tiene, no cuaja luego bien. Por si acaso, se deja en un colador. En cuanto a la canela, unas cocineras la ponen molida en pasta y otras echan un palito en el agua de la cocción del arroz. La forma de hacerlos es cortarlos a rodajas de uno y me-

dio a tres centímetros de grosor, pasarlos por aceite de oliva bien caliente para que simplemente se calienten, pues ya están hechos. La forma tradicional de presentarlos a la mesa es con sangrecilla, y también, si entre los comensales no hay partidarios de ella, en fritada de tomate y pimiento, o solamente en salsa de tomate. Veamos.

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 286.

## 422 TRUCHAS A LA NAVARRA

En una sartén honda y en aceite de oliva, se frien abundantes trozos de tocino entreverado, eliminando los chicharros conforme se van haciendo, hasta obtener abundante grasa. Allí se frien las lonchas de jamón, a ser posible de contramagra, que se colocan en una fuente de servicio. Cuando el aceite y grasa está muy fuerte, se ponen a freír las truchas limpias, previamente sazonadas y justamente enharinadas, debiendo quedar jugosas por dentro y doradas por fuera. Se sirven colocándolas sobre las lonchas de jamón.



TRUCHAS A LA NAVARRA

El único secreto de la calidad es su frescura: del río a la sartén, ya que pierden exquisitez cuantas más horas lleven muertas. Nuestras cocineras saben de su frescura al cocinarlas, ya que, recién pescadas, al freírlas tienden a doblarse, por lo que acostumbran sujetarlas con los dedos por la cola al iniciarse la fritura y darle vuelta en el momento que empiezan a abarquillarse. También tiene importancia cómo se han guardado las truchas tras su captura. Por ello, los

pescadores baztaneses las conservan entre hojas de ortigas, y en otras partes con helechos u hojas de berza, para impedir que se seque la piel y resulten luego más jugosas. Al igual que los de la Regata del Bidasoa, Hemingway, que vino a pescar a Burguete en el año 1924 y añoró toda su vida las truchas del Irati, tras hacerse con media docena y destriparlas por ser día caluroso, dice: «...luego tomé unos helechos y las guardé en la cesta».

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 226.

P: ¿Y como postre, don Manuel?

R: La sopacana o los canutillos. Es que...

El navarro ha sido parco a la hora de los postres. Acaba la comida, casi siempre, con un vaso de vino y no tiene inconveniente en que éste vaya acompañado con el «cuscur» del pan, haya comido lo que haya comido. Los dos postres más importantes, postres reales, que Navarra ha dado a la cocina internacional son los canutillos y la sopacana. Los primeros los popularizó Kurnonsky con receta recogida en Sumbilla, mientras que la sopacana es muy poco conocida más allá de la muga foral. Únicamente, que yo sepa, la hacen nuestros vecinos aragoneses y con idéntica fórmula.

Parece que la sopacana es plato más de la Montaña y Zona Media que de la Ribera. A la grasa del capón, en los valles vascos le llaman «ganza» y en la Cuenca «sain». Sería muy fácil aportar raíces y connotaciones filológicas, pero vamos con la sopacana, cuya receta no puede encontrarse en los grandes libros de gastronomía nacional, aunque sí en los libros de Geno y M.<sup>a</sup> Rosario Aldaz. Ésta que doy se la recogí en «Napardi» a Jesús Urdániz. (*La cocina popular navarra*, pp. 35-36).

POSTRE  
SOPACANA  
O  
CANUTILLOS

32 SOPACANA

*Ingredientes y cantidades:* 1,5 litros de leche; 200 gramos de azúcar; 100 gr. de pan seco del día anterior; un palo de canela; media cucharilla moka de sal; grasa de capón.

*Forma de hacerla:* Se pone en un puchero al fuego la leche, azúcar, canela y sal. Se deja hervir, mientras que con una cuchara de madera se da vueltas hasta desleír el azúcar.

Aparte, en una sartén, se pone a derretir el sain del capón. Cuando hay suficientes y tras pasarlo por un colador metálico, se une un cazo de la grasa a la leche para que tome color.

En el sain sobrante de la sartén, se refrien cerrajas de pan finamente cortadas, que se unen a última hora, en el momento de servir, para que salgan corruscantes.

Se deben sacar muy calientes y en servicio de plato hondo.



SOPACANA

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 36.

## 1.204 CANUTILLOS DE SUMBILLA

Imanol Elizalde Sagardía. Lesaca

*Ingredientes y cantidades:* Medio kilo de harina, un vaso (tamaño de agua) de leche, un par de cucharadas colmas de manteca o mantequilla, un chorrito de anís, un poco de azúcar y un punto de sal.

*Forma de hacerlos:* Se coloca la harina en un bol, formando un volcán, y se vierte en el centro la manteca o mantequilla derretida junto con la leche, azúcar, sal y anís. Una vez mezclados los ingredientes, aunque sin trabajarlos mucho, se deja reposar un ratito. Luego se hacen unos trozos de masa que se estiran en tiras muy finas, con las que se envuelven los canutillos para freírlos luego en abundante aceite muy caliente. Tras desprenderlos de los moldes o cañas, se rellenan con crema pastelera muy fina y aromatizada justamente con limón.

El canutillo debe servirse crujiente, con la crema pastelera templada y espolvoreados levemente con azúcar glas. El aceite que se emplea es el de oliva de mínima acidez, friendo un poco de masa antes que los canutillos, para quitarles en lo posible el gusto a oliva. Habitualmente se sustituyen los canutillos de caña primitivos por moldes metálicos en forma de cucurucho.



CANUTILLOS DE SUMBILLA

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 586.

P: Y después del postre, un buen café.

R: Un café y un licor. En Navarra tenemos muchos, pero el más conocido es el patxarán.

## CAFÉ Y LICORES

## PATXARÁN

## PATXARÁN

Su color rojo transparente, de delicado sabor y justo grado alcohólico, hacen que de todas las ratañas que se preparan en Navarra, sea el «patxarán» sin lugar a dudas, la más representativa y conocida de todas ellas.

En principio, es un aguardiente más, de los numerosos que existen en la mayoría de las regiones, sobre todo norteañas. Se nos adjudica su paternidad, aunque realmente figurase ya en recetas francesas de finales del XVIII. Se prepara con el fruto del endrino (*Prunus spinosa* L.) y no tenía otro objeto que ser un «cordial» que tomaban en momentos periódicos las mujeres. Todos los años ponían un par de botellas con «patxaranes» o «arañones» «p'ál dolor de tripas». El nombre vasco, patxarán o basarán, conserva una palabra acaso prerrománica, aran, presente también en otros nombres como arañón o arándano.

Hasta no hace mucho tiempo, el «patxarán» se ponía a macerar en aguardiente, en una proporción de un cuarto a un tercio de fruto maduro, y el resto se rellenaba con el aguardiente, al que se le añadía luego azúcar y agua.

En muchas ocasiones y, según gustos, se le incorporaba un palito de canela o unos granos de café tostado, con el único objeto de eliminar en lo posible el fuerte sabor del aguardiente. En Ulzama es costumbre añadir unos pocos frutos de enebro maduro. Era fórmula anotada al final de todas las libretas con recetas de cocina, en época de nuestras abuelas.

Luego, cuando las «oficinas» y alambiques fueron cerrando, se substituyó el aguardiente por anisados, que llevan el azúcar incorporado. El fruto absorbe gran parte del alcohol, por lo que éste queda bajo de grado en algunos casos,

ya que en el mercado los distintos grados de los anisados van en función del precio. Su forma de hacer es muy sencilla:

Un buen anís, el fruto perfectamente maduro, tiempo justo de maceración y filtrado final.

No tiene otro secreto. En Olite y otros pueblos de la Ribera es costumbre poner las botellas en los canalillos del tejado orientado al sur o en ventanas con la misma orientación, para que les dé mucho el sol, fórmula empírica de un rápido envejecimiento.

Dicen que la formidable expansión —que, si somos sinceros, ha sorprendido a todos— ha tenido por agentes y propagandistas a los camioneros navarros —la segunda flota, tras Levante—, que lo han introducido por toda España. El patxarán o pacharán ha pasado de ser un modesto producto casero y provincial a ocupar el segundo lugar en la estadística nacional de bebidas licorosas y es exportado a países europeos y americanos.

El «patxarán» casero, al cabo del tiempo se torna como los vinos viejos: pierde brillantez y transparencia y llega a un color amarronado ligeramente turbio. Las empresas que lo han comercializado, y que en honor de la verdad lo hacen muy bien, han logrado fijar su aroma, color y transparencia y lo consiguen uniforme y duradero. Es su secreto y fue lo que retrasó la creación de la actual Denominación de Origen, puesto que para ello había que dar las fórmulas de fabricación.

Ni seco ni dulce, de agradable aroma y correcta graduación alcohólica, es el perfecto remate para una excelente comida. Además, han descubierto que, tomado en vaso con unos cubitos de hielo, es ideal para la media tarde y que constituye una bebida «semilarga». ¿Qué dirían nuestras abuelas, si levantarán la cabeza?

V. M. Sarobe, *La cocina popular navarra*, p. 621.

Víctor Manuel Sarobe Pueyo.