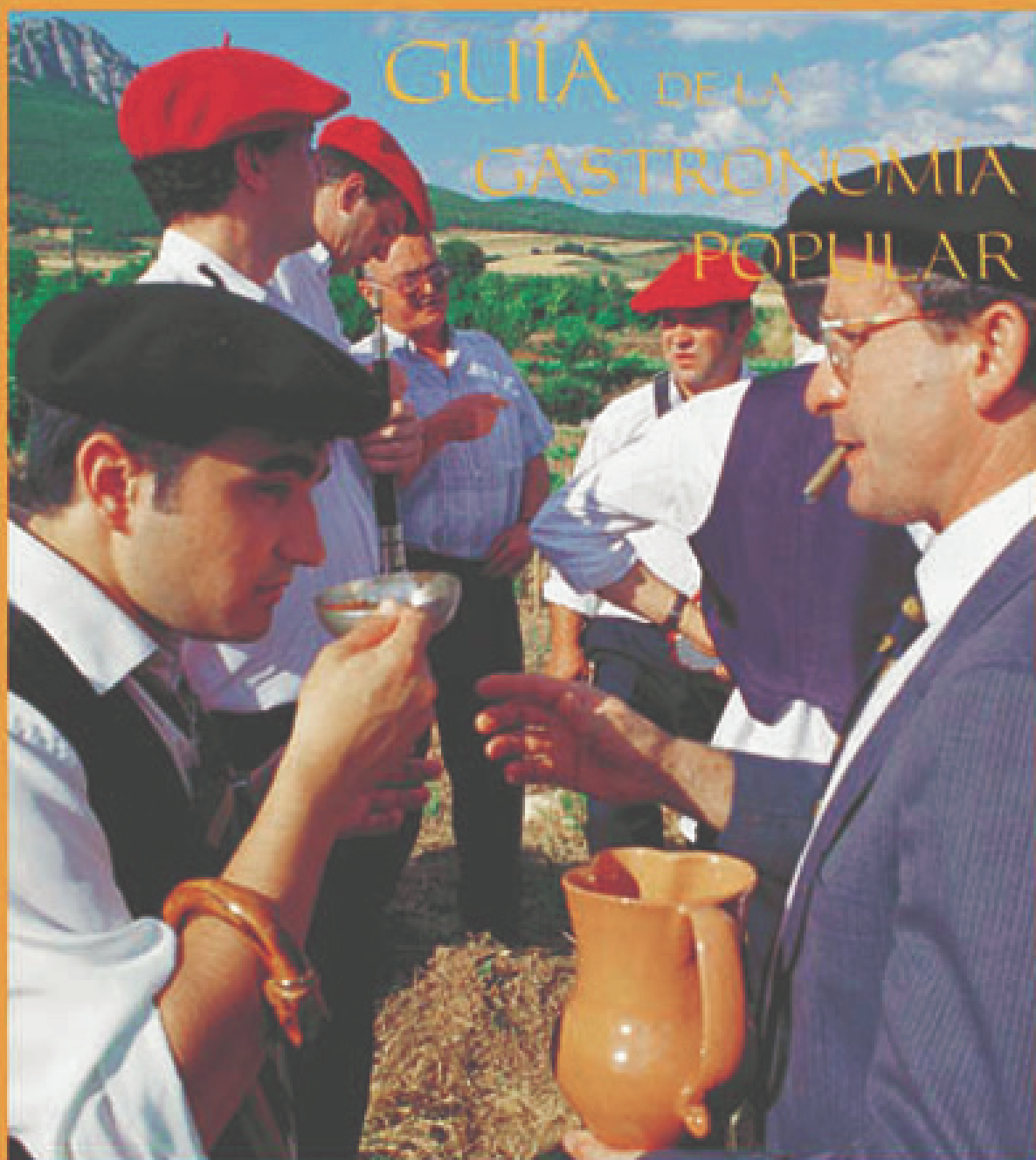


# EUSKAL HERRIA EMBLEMÁTICA

ETOR-OSTOA



# CALENDARIO GASTRONÓMICO



Descanso en el trabajo para comer el hamaiketako, el hamarretako o la merienda.

## Cielo natural y cielo gastronómico

La postal representa la vuelta del mercado llevando aves y rosquillas.

**LOS DOCE MESES Y SUS ALIMENTOS.** A modo de introducción haremos un breve repaso al calendario agrario y a las costumbres gastronómicas más antiguas y arraigadas entre nosotros. Ello quizás nos ayude a valorar hasta qué punto los ciudadanos de la era postindustrial estamos insertos, al menos por nuestra forma de alimentarnos, en una cadena de naturaleza y de tradiciones.

En la vida cotidiana tradicional el paso del tiempo con sus hitos relativos al cultivo de las tierras y las dietas alimenticias de cada una de las estaciones venía señalado por el santoral. Diversas fórmulas proverbiales como “A todo cerdo le llega su San Martín” o “San Judas, siembra las habas y tapa las cubas”, sirven de compendio a la sabiduría popular en este campo, mientras que la celebración de ferias por Santa Lucía o por Santo Tomás, la invitación al chorizo por San Martín o la estrecha vinculación entre determinados alimentos y concretas advocaciones son formas que ilustran la unión entre el calendario cristiano y el ciclo alimenticio.

A modo de introducción haremos un breve repaso al calendario agrario y a las costumbres gastronómicas más antiguas y arraigadas entre nosotros. Ello quizás nos ayude a valorar hasta qué punto los ciudadanos de la era postindustrial estamos insertos, al menos por nuestra forma de alimentarnos, en una cadena de naturaleza y de tradiciones.

### ■ DE ENERO A MARZO

**SAN ANTÓN.** El día 17 de enero se celebra San Antonio Abad, también llamado San Antón, protector de los animales y patrón de lecheros, arrieros, acemileros, trajineros y cepilleros, al que se invoca para la curación de las afecciones en la piel y las quemaduras. Su festividad se

declaraba de asueto para los animales: algunos de ellos eran conducidos engalanados y con cencerros nuevos hasta la puerta de la parroquia para ser bendecidos, y a los restantes animales se les daba a ingerir

los granos y agua bendecidos en la misa mayor. Cuando se comían torrijas se decía: “San Antón, da cueros al lechón que éstos ya comidos son”.

**LA CANDELARIA.** Como una lumbre



*El fuego del hogar hoy ya sustituida la leña y el carbón, por gas y electricidad, cumplía la doble función de crear el templado microclima de la casa y de permitir cocinar los alimentos. El fuego, el calor, tiene importancia en la gastronomía: fuegos vivos o lentos, fuegos excesivos que queman los alimentos que quedan marcados por el "gusto a quemado", fuegos de leña en hornos de panadería y humos que "ahuman" alimentos.*

invernal, febrero comienza con el fuego de La Candelaria y al día siguiente se lleva a la iglesia a bendecir agua, alimentos y granos: el agua se daba a beber a los miembros de la familia y a los animales, y se guardaba para bendecir los campos y verter en las piletas (aguabenditeras) de los dormitorios. Cuando el pan confeccionado con harina de trigo se incorporó a la dieta cotidiana en todas las familias (a fines del siglo pasado) empezaron a llevarse a bendecir panes enriquecidos con manteca, miel o huevos, rosquillas, sobados, unos panes con pimienta negra triturada llamados piperopillas, o los típicos sanblases: pasteles de bizcocho bañados con clara de huevo batida y azúcar, y últimamente adornados con el nombre del santo escrito con chocolate. La cinta con que se ataban las rosquillas y alimentos bendecidos en esta fecha servía luego para colgar del cuello y proteger así la garganta durante todo el año.

**SANTA ÁGUEDA Y CARNAVAL.** Tanto en la fiesta de Santa Águeda como en el Carnaval lo esencial eran las postulaciones de alimentos cuyo producto permitía a los jóvenes darse un suculento festín. De la vinculación entre Carnaval y gastronomía habla a las claras el hecho de que el ciclo carnalero en Bizkaia se iniciase con una merienda el Jueves Gordo, o que en muchos hogares se degustase un alimento especial como las torrijas,



El desperezamiento del mundo vegetal en primavera, tras el sueño del invierno

Imaginaciones  
fantásticas del mundo  
vegetal hortícola de  
Grandville en su obra  
"Otro mundo"



El triunfo de la rosa a la que veneran flores y verduras

y trozos de leche frita llamados "pellas".

**LABORES AGRÍCOLAS.** En marzo el calendario se vuelve por unas semanas cicatero, probablemente porque antaño los campesinos necesitaban concentrar durante estos 31 días todos sus esfuerzos al cuidado de los campos y a la sementera. En este mes *se escardan los sembrados*, y al pasar los fríos *se plantan en las huertas hortalizas y legumbres*. Los cereales de primavera comienzan su germinación, al igual que el azafrán, garbanzo, lino, tabaco, remolacha, patata, alpiste, maíz o mijo. A final del mes, mientras se aleja el riesgo de heladas tardías, pueden *injertarse* los cerezos y demás árboles frutales.

#### ■ ABRIL A JUNIO

Por el contrario, abril tiene un carácter jubiloso desde tiempo inmemorial. Porque ya los romanos hacían en este mes el gran homenaje a Ceres, diosa de la agricultura, y conmemoraban la fundación de Roma con la fiesta "Vinalia Urbana", así llamada porque en la ocasión se degustaba el primer vino de la nueva cosecha.

**BOLLOS DE SAN MARCOS Y TORTAS DE PASCUA.** Además del ya extendido *apirilla*, el euskera le ha dado al cuarto mes del año nombres tan singulares como *aberilla* o *abereilla* (mes de ganados); *opailla*, *opeilla* u *opea*, modos que Caro Baroja vinculaba a las tortas de pan que se hacían por esas fechas, ya que torta es *opea* y *opilla* su diminutivo. Aún hoy en estas fechas se regalan los bollos de San Marcos (25 abril) o la torta de Pascua.

**LABORES AGRÍCOLAS.** Los agricultores efectúan *el trabajo de binar*, es decir la remoción de los terrenos, y solía aprovecharse además para pasar el rodillo y la grada. En algunos sitios *se abonan los cultivos*, en tanto que se terminan de *podar las viñas*. Abril es época de *plantar especies* (según la tierra y el género de que se trate) como *patata*,

remolacha, alfalfa, alverjas, acelgas, calabazas, guisantes, maíz, judías, pimientos o tomates, entre otros. No obstante, el agricultor ha de recordar lo que dice la patata: "Me siembres en marzo, me siembres en abril, hasta mayo no tengo que salir".

Por último, para los pastores es la época de *venta de corderos* que en gran cantidad se consumirán el Domingo de Resurrección.

#### POR SEMANA SANTA

**ABSTINENCIA.** La Semana Santa era antaño fecha de *abstinencia*, con el *abadejo* como plato único y el respeto sagrado a la vigilia de los viernes. Al *Jueves Santo* se le llamaba "Jueves de la Cena" por la celebración de ágapes y colaciones en recuerdo

de la Última Cena. Ese día se *desgranaba el maíz para la sementera* —pues, según el credo popular, mientras dura la Pasión del Señor los parásitos quedan incapacitados para atacar al grano— y se dejaban semillas puestas en el alféizar entre Jueves Santo y Sábado de Gloria para que "se purificasen".

#### MAYO: LA ESPERA DE LAS

**RECOLECCIONES.** En las sociedades agrarias, los 31 días de mayo eran de esperanza y paradoja: esperanza ante la inminente recolección, paradoja entre la opulencia del paisaje primaveral y la escasez de las despensas, que apuraban migajas en espera de la nueva cosecha. Así de gallardamente lo



explica el refranero: “En mayo, hambre y rosas, ¡mira qué distintas cosas!”; “Mayo, de hambre me desmayo”; “Días de mayo, días amargos, los panes cortos y los días largos”; “El mes de mayo es el más largo que tiene el año”. Los tiempos han cambiado, y ya en nuestros días mayo se ha convertido en el período predilecto para la celebración de *primeras comuniones* y de bodas, con los subsiguientes **banquetes** en los restaurantes que en esas fechas no dan abasto para atender todas las demandas.

## JUNIO

**GENEROSO.** Junio tiene especial querencia por consejos, refranes y apotegmas, que colorean tantas leyendas y tradiciones como porta en su treintena. Las gentes del campo se afanan en la *escarda del maíz* y en *levantar los terrenos para los sembrados veraniegos de judías, nabos, tréboles o alfalfa*.

Llega la hora de *recolectar cerezas y fresas*, y a fin de mes degustaremos las *primeras peras*. En general, abundan los alimentos (“Quien no come por San Juan, o es loco, o no tiene pan”), pero algunos de ellos resultan poco recomendables... especialmente para los esposos mal avenidos: “Si a tu marido quieres matar, dale caracoles en el mes de San Juan” (!)

## ■ DE JULIO A SEPTIEMBRE

Al contrario de lo que sucede en la sociedad industrial y urbana, que tiene a julio como mes de limitadas fatigas y largas expansiones, en las áreas rurales estas cuatro semanas son de gran rendimiento y somero descanso. En las zonas más cálidas, se empieza *segando el centeno* y se sigue con la mies, faenas que se completan con el trillado, aventado y ensilado del grano. **Los viticultores** limpian de malas hierbas sus cepas y abonan las tierras, es momento para efectuar **injertos** en los árboles, y las huertas se **siembran** de *acelga, col, coliflor, remolacha o zanahoria*. En definitiva, estamos en el tercero de los cuatro meses que no traen erre, durante los cuales, según el refranero, es mejor no probar “ni el vino ni las mujeres”, ya que ambos placeres son incompatibles con el exigente quehacer de los campos.

Agosto es período para **plantar lechugas de invierno, achicorias, escarolas, nabos, zanahorias, espinacas y coles; se **siega** y esparce la *hierba* por el campo para que seque antes de ensilarla de cara al invierno. En los terrenos de secano**



Vareado de la aceituna. “A últimos de noviembre coge tu oliva siempre”.

se empiezan a **preparar la sementera** de la *cebada, centeno, habas, arvejas...* Y donde crecen los frutales se efectúa una **poda** final con cuidado de no dañar el árbol y lograr nuevos brotes. Mientras germinan estos alimentos para el próximo otoño, a los mercados nos llegan *los primeros pimientos morrones* de la temporada y flamantes *mandarinas valencianas, brócoli, coliflor, hongos, gibelurdiñas y zizaoris*,

además de *uva moscatel*.

**SEPTIEMBRE.** *Irailla, iralla, urailla, garoilla*, se designaba en diversos dialectos euskaldunes al mes de septiembre, en que el *helecho se recoge en almiaros o metas*, base de las camas del ganado (con añadido de arena en los caseríos costeros) y cuyos restos, posteriormente mezclados con los detritus de los animales, servían de abono ecológico de los campos.

Así como en el ámbito urbano se despereza lentamente la actividad laboral y escolar al arrancar un nuevo ciclo, también en el campo es septiembre un *mes de tránsito* entre la conclusión de las *labores de limpieza y quema de rastrojos, y la preparación de terrenos* para los cultivos de la temporada otoñal.

Dependiendo siempre de las variaciones climáticas de cada lugar y de cada temporada, a lo largo de estas cuatro semanas *se cosecha la alubia y se recoge el cereal*. En algunos lugares da comienzo la *vendimia*, y

**manzanos, higueras, almendros y avellanos alcanzan óptima sazón...** salvo que el veleidoso agosto dicte lo contrario, pues como advierte el refranero: “Si septiembre no tiene fruta, agosto tuvo la culpa”. Por fin, *se siembra coliflor, nabo, cebolla, espinaca, escarola, haba temprana, perejil, nabo, ajo, puerro...*

**SIDRA.** Tras haber dedicado el verano a limpiar a fondo sus barricas, *adquirir las partidas de manzana, macerarla y exprimir su jugo en el lagar*, nuestros sidreros culminan ahora la primera fase de una nueva temporada *sagardozale* con el cierre de sus *kupelas*, donde lentamente irá fermentando hasta final de año la deliciosa sidra.

Algo similar ocurre con los **pavos**, que han de comenzar a *cebarse* este mes para poder consumirlos en las fiestas navideñas.

**LOS PASTORES.** Entre septiembre y noviembre los pastores reanudan la *producción de quesos*, como ya



lo hicieron desde febrero hasta junio, aprovechando la leche de las ovejas apartadas o que no crían. En el mundo pastoril, la **fiesta de San Miguel** (día 29 de septiembre) tiene toda la consideración desde el punto de vista material, ya que ese día, por costumbre inmemorial y prácticamente hasta ayer mismo, los pastores asalariados ajustaban sus cuentas con los propietarios para todo el año. Pero lo dicho es asimismo extensible a la vida de los municipios: por San Miguel se sacaba a subasta la taberna, la carnicería, el derecho de venta del aceite o el del bacalao.

## ■ DE OCTUBRE A DICIEMBRE

**VENDIMIA.** Por ser el mes de la vendimia, los republicanos franceses dieron a octubre el nombre de “vendimiario”, y con idéntica razón en la simbología romana se representaba



Matanza del cerdo por San Martín en Navarra.

como un joven coronado con hojas de encina y vestido del color del vino. El día 11 de octubre los descendientes de Rómulo y Remo celebraban una gran fiesta durante la que se catava el vino de la cosecha anterior y el nuevo mosto del año.

Curiosamente era a partir del 12 de octubre (festividad de Nuestra Señora del Pilar)

cuando en la franja costera vasca se vendimiaba la uva con destino a la fabricación del “vino chacolín”, el actual txakoli.

**OCTUBRE.** El euskera también incide en el aspecto cosechador de octubre cuando lo bautiza como *urria*, *urrilla*, *urrieta*, *urriete* o *bildilla*.

Los dichos populares abundan en alusiones a las inminentes lluvias y se deleitan con la caída de los frutos secos, pues por algo es octubre el mes de las famosas *castañas pilongas*. De hecho, una antigua costumbre vasca sancionaba que alrededor del día 2 de noviembre, festividad de los *Fieles Difuntos* o de las *Ánimas*, familias, vecinos, amigos y cuadrillas se reuniesen para compartir una *afari-merienda* a base de *castañas asadas*.

**SAN MARTÍN.** El refranero canta a noviembre como mes dichoso puesto que “entra con **tostones** (pan untado con el aceite de la nueva cosecha) y sale con **chicharrones**” (productos de la matanza). Y es que la presencia de la gastronomía es general y constante: con **San Martín** llega la hora de la matanza —en nuestros días postergada a diciembre porque las temperaturas más bajas facilitan el embutido de los alimentos—, y el recuerdo siempre triste de los difuntos se alivia con la ingestión de *huesitos de santo*, *buñuelos* o de “*panes de muerto*”.

**NOVIEMBRE.** La nomenclatura euskérica (*azilla*, *hazile* o *azarila* —mes de la simiente—; *azaroa*, *azarua*, *zemendija* o *gorotzilla* —luna del abono o del estiércol—) apunta bien a las claras que con noviembre toca ocuparse de la simiente del trigo, cebada, avena, centeno, alfalfa y otros elementos. También en las huertas se siembran habas, cebolla blanca, acelgas, espinaca, habas, perejil y nabos de mesa o rabanitos, guisantes y legumbres de invierno. Es hora de podar las viñas ya vendimiadas antes de que las primeras heladas las dañen y a la par se arrancan las viñas que ya no interesan dejando así lugar para las nuevas. En las tierras ribereñas veremos *varear las primeras aceitunas* (“A últimos de noviembre coge tu oliva siempre”, sentencia la sabiduría popular), tarea previa a la labor de extracción del nuevo aceite en los trujales.

## TXERRIKIS. PRODUCTOS

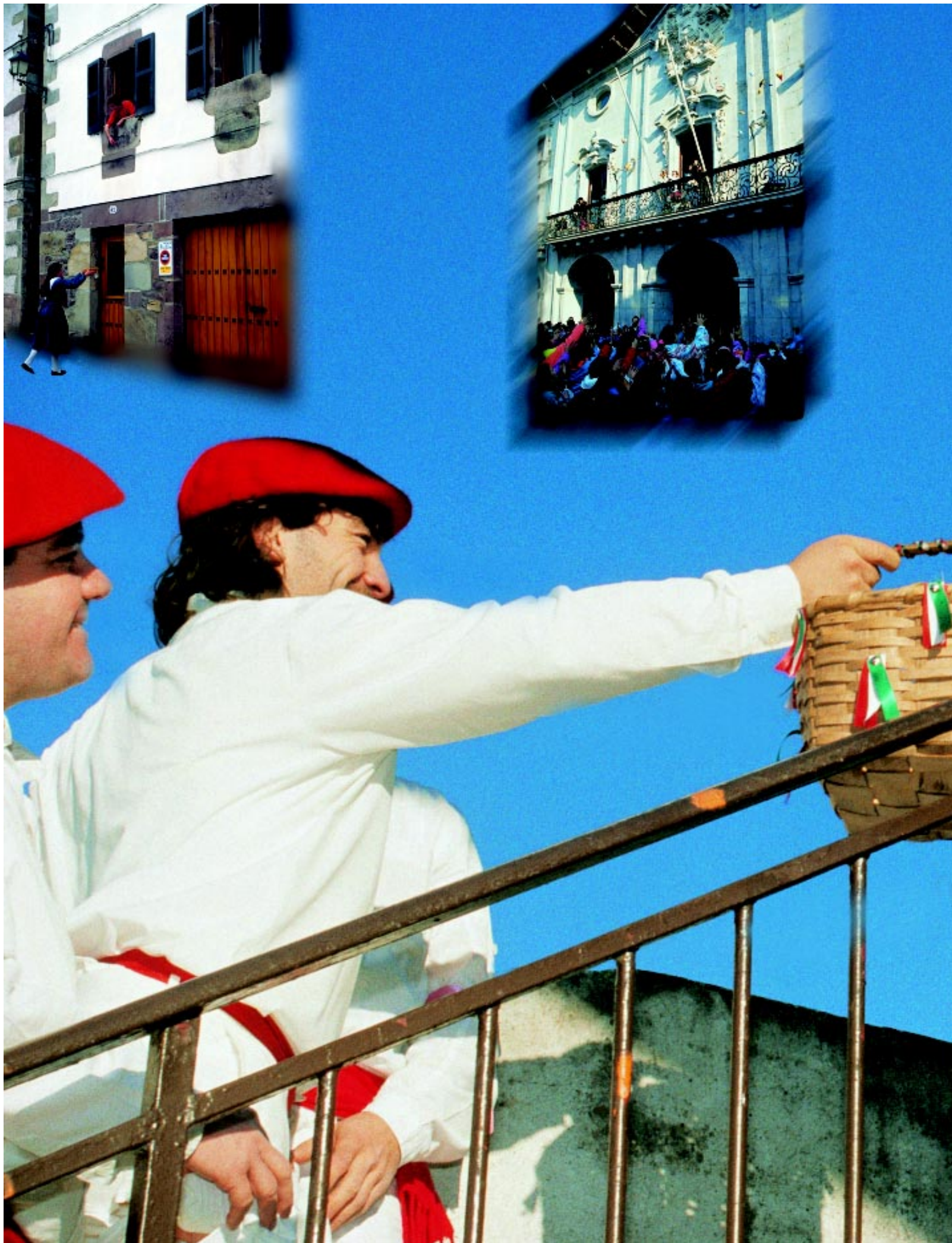
**CHACINEROS.** *Neguilla* se decía gráficamente en euskera al mes en el que irrumpe el invierno, y también *abendua* o *abendoa*, *lotazilla* o *lotasila* (porque germinan las semillas).

Pródigo en txerrikis morcillas, mondejus, chistorras y derivados del cerdo; abundoso en postulaciones o eskeak populares; y mes de los grandes convites de Navidad. Hoy las costumbres han evolucionado y ya las cenas de Nochebuena no mantienen un menú fijo para todo el mundo como en otros tiempos, sino que en cada familia se satisface la particular preferencia de sus miembros. Únicamente el cava y los turrone son comunes a prácticamente todos los hogares. Y en la noche del 31 de diciembre un año termina para que otro nuevo se inicie lleno de esperanzas. Así nos lo deseamos unos a otros, brindando con vinos espumosos y degustando los tradicionales manjares de nuestra cocina.



# POSTULACIONES DE CASA EN CASA

---



Las casas corresponden a los visitantes con gratificaciones en alimentos y golosinas. En el ambiente urbano la postulación callejera es gratificada a veces por el Ayuntamiento.



# COMER EN COMPAÑÍA



Son muchas las ocasiones y variados los ritos de las comidas en común.  
Sustento corporal, encuentro social, celebración festiva y placer gastronómico.





Ámbito del *bertsolarismo*, lugar de encuentro social y ocasión gastronómica.  
Hoy asistimos a la recuperación de un espacio tradicional y de una bebida emblemática.

