Gastronomía y alimentación en Viana

JUAN CRUZ LABEAGA MENDIOLA*

INTRODUCCIÓN

El comer nunca ha sido en ninguna sociedad una actividad meramente biológica, sino también, y sobre todo en determinados momentos, un fenómeno social y cultural. Alimentación y cultura van estrechamente unidos, es más, recíprocamente implicados. El tipo de alimentación en Viana viene marcado naturalmente por las condiciones físicas del suelo, por el clima, la proximidad a los ríos, las vías de comunicación y por las costumbres transmitidas de generación en generación, etcétera.

Pero alimentarse en determinados días y lugares y en compañía de ciertas personas es algo más que nutrirse, pues aparecen las relaciones sociales propias de una localidad, ligadas, a veces, a cultos religiosos y a celebraciones de acontecimientos festivos. La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad, es una ocasión para afirmar la propia posición social, los comensales ponen sobre el mantel la identidad de sus problemas. La alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos y ceremonias de una localidad. La fiesta exige una determinada alimentación, y ésta, a su vez, hace la fiesta y sirve de comunicación entre las personas[1].

Dos son las formas de investigar la alimentación de un grupo humano: la etnográfica y la histórica. La etnográfica se basa principal, aunque no exclusivamente, en la encuesta oral; a través de ciertas preguntas a determinadas personas, sobre todo de avanzada edad, se puede recoger información sobre el tema que nos ocupa. La encuesta etnográfica sobre la alimentación en Via-

* Doctor en Historia.

[1] CONTRERAS, J., *Antropología de la alimentación*, Madrid, Universidad Complutense, 1933, pp. 53 y 64.

na, siguiendo el cuestionario de José Miguel de Barandiarán, la realicé hace casi 20 años para el Atlas Etnográfico de Vasconia[2].

El presente trabajo, en cambio, utiliza documentación histórica, procedente sobre todo del Archivo Municipal de Viana, por ello abarca un periodo de tiempo considerable. A lo largo de varios siglos constatamos la importancia que han tenido la comida o determinados alimentos en todo tipo de celebraciones festivas o en otras ocasiones. El propio ayuntamiento organiza comidas populares en días significados, vela por el buen estado de los alimentos e interviene en los precios, pues saca en arriendo las carnicerías, las tiendas de los pescados, de legumbres y de frutas. Todos los años establecía el ayuntamiento el precio de los turrones y los dulces y de otros alimentos como legumbres: lentejas, alubias y garbanzos, habas, y de la fruta seca: higos, avellanas, pasas, orejones. A través de la llamada *Cocina Económica* socorrió en tiempos de nieve a muchas familias de jornaleros. A algunos personajes que visitaron la localidad se les obsequió con exquisitos alimentos. Recalcamos especialmente algunas noticias sobre cuatro productos que, además de otros, nos vinieron de fuera, de América: el chocolate, el tabaco, las patatas y el maíz.

OBSEQUIOS A GENTE ILUSTRE

A lo largo del siglo XVI pasaron por Viana ilustres personajes, sobre todo los virreyes navarros de camino hacia la capital de España, por entonces en Valladolid. Solían hospedarse en el castillo. En 1553, al prior del convento de los frailes dominicos de Valcuerna, en Logroño, le regalaron dos cabritos y un "pernil de tocino, que se compraron por 13,5 ducados, porque sermoneó en esta villa la Cuaresma y otros días"[3].

El día 26 de septiembre de 1554 acordó el ayuntamiento obsequiar a Gabriel de la Cueva, duque de Alburquerque, virrey de Navarra, a su paso por la villa hacia Castilla para entrevistarse en Valladolid con Felipe II. Y además de celebrar un espectáculo de toros en su honor, le regalaron 10 perdices, a 5 tarjas y media cada una; 12 capones y gallinas, que costaron 21 reales, y 10 conejos a real. Francisco Carrillo recibió 6 reales por cazarlos. Le entregaron, asimismo, 2 robos y medio de pan floreado con un gasto de 10 reales, y 10 carapitos de vino blanco, 200 tarjas, 2 carneros que pesaron 35 libras y 12 robos de cebada. Todo el gasto ascendió a 677 tarjas. Dos años más tarde, en 1556 , a este mismo personaje que pasó por Viana, procedente de Valladolid, le hicieron un obsequio de 24 reales en perdices, 24 reales en capones, 16 libras de carnero y 30 libras en dos perniles de tocino[4].

Las perdices, muy abundantes en los campos vianeses, siempre fueron un regalo muy apreciado. Cuatro perdices le dieron en 1556 al doctor Carrillo por predicar ciertos sermones, y en 1569 se compraron cuatro perdigones para los músicos que vinieron para el día de Nuestra Señora en agosto más el

[2] *La alimentación en Vasconia*, Bilbao, 1990.
[3] Archivo Municipal de Viana, Leg. 15, doc. 5, *Cuentas*, 1553.
[4] AMV, Leg. 15, doc. 5, *Cuentas*, 1554, f. 92; 1556.

gasto de las cabalgaduras que vinieron desde Logroño a traer a los frailes franciscos[5].

Y es que a los frailes, "que venían a sermonear", y a los cantores les daba la Parroquia de comer, cenar y colación. En 1569 vinieron a predicar en la fiesta de San Juan Bautista el prior dominico del convento logroñés de Valcuerna, con otro compañero, y además de los 4 reales por el sermón, le entregaron una pierna de cordero, una libra de vaca y tres tarjas de hígado. En otras ocasiones, también suelen regalar al predicador un capón, que por entonces costaba 2 reales[6].

Se constatan algunos obsequios, en cierta manera interesados, a altas autoridades para conseguir de ellas alguna merced, en este caso el privilegio de exención de alojamiento de tropas. Los destinatarios de los regalos fueron los condes de Lerín, dueños del castillo de Viana, Luis de Beaumont, condestable del reino, y su esposa Brianda de Beaumont, marquesa de Cortes. Anotaron en un acuerdo municipal de 1557: "Por cuanto la señora marquesa es parida y de todos los lugares del reino a sido visitada, y con más motivo por ser la fortaleza de Viana suya, y tiene prometido su marido interesarse ante el rey librar perpetuamente a la villa de gente de guarnición de tropas, que vaya una comisión del Ayuntamiento a visitarla, y se busque dos docenas de perdices y de capones para servirle con ellos, y darle a entender el afecto que esta villa le tiene"[7].

En otra ocasión, en el año 1558, el regidor Martín de Torres, fue a Pitillas a visitar al marqués de Cortes, que había venido de la corte de Valladolid, "a besarle las manos de parte de la villa, darle las gracias por las mercedes recibidas y a suplicarle favor ante el virrey. Y le hicieron un servicio de dos docenas de perdices, y otras dos docenas de conejos, capones y algunos cabritos, por razón de que dicho Señor marqués, por hacer bien a la villa, había traído un cédula real para que Viana fuese exenta de aposentar a gente de guerra"[8].

De nuevo, el obsequio de dos docenas de perdices y de capones más 6 perniles de tocino se le llevó en 1559 a los marqueses de Cortes, en el asunto de la exención de tropas, por haber conseguido un informe positivo del virrey duque de Alburquerque[9].

EL PRECIO DE LOS PESCADOS

El ayuntamiento intervenía directamente marcando los precios de todos los productos que se vendían públicamente. Obligatoriamente, los pescados del Ebro eran vendidos en la plaza pública, en cambio los de mar, en la propia pescadería municipal. El 27 de julio de 1559 el ayuntamiento publicó un bando para que ningún vecino de la villa vendiese la pesca del Ebro a más de 12 maravedíes la libra de barbo, a 8 maravedíes la de loína, llamada en otras partes madrilla, a 28 maravedíes la libra de anguilas, bajo la pena de 200 ma-

[5] Archivo Parroquial Santa María de Viana, L. *Cuentas*, 1556, f. 63; 1569, f. 209.
[6] APSMV. L. *Cuentas*, 1563, f. 133v; 1569, f. 211.
[7] AMV, Leg. 15, doc. 6, L. *Acuerdos*, 1557, f. 6.
[8] AMV, Leg. 15, doc. 6, L. *Cuentas*, 1558; L. *Acuerdos*, 1558, f. 140.
[9] AMV, Leg. 15, doc. 6, L. *Cuentas*, 1559; L. *Acuerdos*, 1559.

ravedíes de multa para el que vendiese a otros precios. Y además debían venderla públicamente en la plaza. Un pescado que debió de consumirse, pero que no era objeto de venta, fue la lamprea; sabemos que se criaba en el Ebro, pues está documentado el término de "El Salto de las lampreas" junto al Soto Galindo. Ni en este siglo ni en posteriores aparece referencia alguna a la venta de cangrejos de río, por otra parte tan abundantes en los riachuelos[10].

La venta del pescado de mar salía a subasta y se verificaba en la pescadería municipal. En 1575 llegaban a Viana estas especies: congrio de Bretaña, congrio de Galicia, "pescado cecial", que equivale a merluza u otro pescado a ella parecido, seco y curado al aire, abadejo, a 20 maravedíes la libra de seco y a 8 maravedíes el remojado, "pescado curadillo, sardina arencada y sardina fiesta". En la tienda vendían además tocino salado y fresco y queso salado y fresco[11].

Respecto a frutas, a finales del siglo XVI, en 1591, ordenó el ayuntamiento que los "dañadores" paguen a los guardas la libra de cerezas y guindas a 2 maravedíes, y la libra de cermeñas, una variedad de manzanas, y la de peras a 3 maravedíes[12].

LA COMIDA DEL CORPUS Y OTRAS

La fiesta del Corpus se celebraba con toda solemnidad, actuaban los danzantes, representaban autos sacramentales y, a veces, corrían los toros. Una vianesa, Catalina de Mendoza, dejó, hacia mediados del siglo XVI, una serie de bienes para que el día del Corpus Christi se diera una comida a los pobres, que muchas veces degeneró, como vamos a ver, en abuso. Ya constatamos esta costumbre en 1560 por la factura que sigue: "Gastó el día del Corpus Christi en dar de comer a los pobres 50 panes a 10 maravedíes y de vino cinco carabitos a 6 tarjas y media, de carne 15 libras de cordero a tres tarjas y media, de carnero 3 reales, más de tocino 6 tarjas y media. Más de especias y guindas 3 tarjas y media. Traer los ramos, cortarlos y ponerlos 4 reales, más pagó a los danzadores que bailaron dicho día un ducado"[13].

Año tras año seguía vigente la comida a los pobres. En 1578 "Ítem dio en cuenta 418 tarjas que le fueron libradas por razón que las gastó en dar de comer a los pobres el día y fiesta del Corpus Christi y en ciertos autos que se hicieron por solemnizar la fiesta conforme a la costumbre de la iglesia"[14].

Esta comida del Corpus no fue bien vista por el obispo de Calahorra, a cuya diócesis pertenecían las parroquias vianesas, por haber degenerado en abuso, y en su visita a Viana de 1584, protestó al examinar las cuentas por el gasto tan elevado de la comida, pues supuso 1.521 tarjas. Y le fue informado que el día del Corpus acudían a la villa "muchos pobres extranjeros, vagamundos", y que un particular había dejado una casa en renta para dar de comer a los pobres necesitados, que no llegaba a 10 ducados, y que el resto lo ponía la iglesia. Mandó a los mayordomos y vicario de la iglesia que, en ade-

[10] AMV, Leg. 15, doc. 6, L. *Acuerdos*, 1559, f. 188.
[11] AMV, Leg. 17, doc. 1, *Arrendamientos*, 1575, f. 257v.
[12] AMV, Leg. 17, L. *Acuerdos*, Arriendos, 1591.
[13] APSMV, L. *Cuentas*, 1560. f. 107.
[14] APSMV, L. *Cuentas*, 1578, f. 40v.

lante, no gastasen cantidad alguna con los pobres a costa de los bienes de la iglesia, y que de ninguna manera con pobres "vagamundos", sino con los pobres necesitados de la villa y de su jurisdicción, so pena de suspensión a los clérigos y de excomunión a los laicos[15].

Al poco tiempo, en lugar de dar comida a los pobres les repartían dinero, y trataban de corregir todo tipo de abusos al excluir a los pobres forasteros. Por ello, en 1591, se libraron a Martín de Ochoa, vicario de la iglesia, 5 ducados que se le dieron para repartir entre los pobres el día del Corpus, por cuanto se acostumbraba a dar una comida en el dicho día a todos los pobres mendigantes, fundada aquélla sobre los censos que a la iglesia le estaban consignados. "Y fue necesario no dar la comida por el abuso que resultaba con diversos pobres y multitud de ellos, que acudían sólo a ello, de que resultaba muy más doblada costa que montaban los provechos, y se mandó aplicar y reducir a pobres envergonzantes de la villa y sus anejas"[16].

La siguiente factura de 1592, manifiesta el nombre de la bienhechora. Se gastaron 6 ducados que repartió el mayordomo de la iglesia, por mandato del vicario, a los pobres vergonzantes el día del Corpus, "en lugar de la comida que la iglesia estaba obligada a dar a los pobres sobre la casa y bodega que era de Catalina Mendoza"[17].

Aun en el año de 1599, en el que la villa fue atacada por una terrible peste, se ayudó a los necesitados, como otros años, y se añadieron otras ayudas para los pobres forasteros. Se libraron al vicario 12 ducados, 6 por tantos que gastó en la limosna que se dio a los pobres el día del Corpus Christi, conforme a la costumbre de dicha iglesia, y los otros 6 para repartir y dar "a pobres envergonzantes y pasajeros que no se permiten entrar en la villa por la enfermedad y sospecha de peste"[18].

En otras ocasiones, y sobre todo a causa del mal tiempo, los pobres recibían especiales ayudas, y así, en 1571, repartió la parroquia 6 ducados, que en tres días del mes de enero se pagaron al vicario, "que gastó con los pobres envergonzantes que por las grandes nieves y heladas padecían extrema necesidad"[19].

Con ocasión de la inspección de las cuentas parroquiales se reunían todos los años los patronos eclesiásticos y seglares y los mayordomos o administradores y celebraban una comida o cena. No le agradaba esta celebración gastronómica al obispo de Calahorra, Pedro del Castillo, porque en la visita de 1615 dejó anotado: "Que no haya comidas, cenas ni colaciones. Otrosí, atento al daño que a la iglesia se le ha seguido años atrás en las comidas, cenas o colaciones, que a las personas que toman las cuentas les dan cuando las toman, y los días de las fiestas es notable, mandaba que de aquí en delante de ninguna suerte se gasten maravedíes algunos en las dichas comidas, cenas o colaciones so pena de excomunión"[20].

[15] APSMV, L. *Cuentas*, 1584, f. 94v.
[16] APSMV, L. *Cuentas*, 1591, f. 209v.
[17] APSMV, L. *Cuentas*, 1592, f. 224.
[18] APSMV, L. *Cuentas*, 1599, f. 274v.
[19] APSMV, L. *Cuentas*, 1571, f. 236v.
[20] APSMV, L. *Cuentas*, 1615, f. 394v.

Como veremos a continuación, la obediencia al obispo brillaba por su ausencia, por lo menos en cuestiones de comida, porque de nuevo dejó escrito en 1622: "Mando a los mayordomos y administradores no gasten maravedíes algunos en comidas en el tomar de las cuentas de la iglesia, pena de excomunión mayor, atento a que por muchas visitas se les ha mandado y nunca lo cumplen, y el castigo de los culpados remite al tribunal"[21].

ARANCEL DE LAS FRUTAS, DULCES Y TURRONES Y CARNE

Los precios de estos productos los marcaba el ayuntamiento. Por primera vez se documentan los turrones, en sus dos variedades del blanco y del negro. En 1613 la libra de cerezas y guindas a 3 maravedíes, la de ciruelas a 2 maravedíes, las peras y cermeñas, especie de pera pequeña temprana, a 4 maravedíes y el robo de nueces a 4,5 reales[22].

En 1618 la libra de pasas de sol a 4 tarjas la libra, las pasas de lexía a 3 tarjas, el diacitrón a 18, el calabacete o dulce de calabaza a 17, los tallos de lechuga a 18 y la confitura a 15. En cuanto a los turrones, el precio del blanco se fija a 7 tarjas la libra y la del negro a 5,5. Los higos blancos a 2 tarjas, bizcochos a 13, almendras a 6, azúcar a 3, escorzonera, hierba comestible de flores amarillas, a 2. Carne de membrillo de miel a 11 tarjas, la mermelada a 15, y las suplicaciones, barquillos en forma de canuto, a 12 maravedíes la docena[23].

La arrendación de la fruta llamada seca salía a subasta pública a candela en 1644 para tres años. En ella se incluían los siguientes productos: avellanas, almendras, higos blancos y negros, arroz, orejones, alcaparras, piñones, pasas, aceitunas, castañas, nueces, ciruelas pasas y todo género de legumbres. Estas eran las condiciones para el que ganaba la subasta y cogía el arriendo: cada vez que faltase género, el arrendador sería multado con 1 ducado y con 24 ducados si usaba pesas falsas. Se le permitía un 15% de ganancia en cada especie, pero debía justificar en un libro las compras. Ninguna persona vecina o forastera podía vender en la villa esos géneros, estaba obligado a dar fianzas y a pagar en mitades. Ambrosio de Calatayud ofreció en la subasta a candela pagar al ayuntamiento 120 ducados por tres años y "murió la candela"[24].

Las condiciones del arriendo de la fruta seca del año 1653 añaden algunas novedades. Han de vender los diversos géneros en libras navarras y a los mismos precios que se venden a menudo en las tiendas de Logroño. Tiene el arrendatario la obligación de tener estas mercancías estando a 6 leguas alrededor de Navarra y Castilla, e irá a buscarlas dentro de 8 días, so pena de 2 ducados. "Ninguna persona venda en su casa lo que trajeren los forasteros, pena de 6 ducados, sino que lo saquen a la plaza"[25].

Es muy curioso un bando municipal que prohibía a los vecinos vender melones y moras, "para obviar los daños que causa en la salud la fruta de este año, según relación del médico de esta ciudad". El bando de 28 de agosto de 1631 anota: "Mando que ninguna persona pueda ni sea osado a vender en

[21] APSMV, L. *Cuentas*, 1622, f. 481v.
[22] AMV, Leg. 18, doc. 3, L. *Acuerdos*, 1613, f. 317.
[23] AMV, Leg. 18, L. *Acuerdos*, 1618, f. 390. 1 real tenía 4 tarjas y 1 tarja 12 maravedíes.
[24] AMV, Leg. 20, doc. 12, *Arriendos*, 1644.
[25] AMV, Leg. 21, doc. 1, *Arriendos*, 1653, f. 76.

la plaza, o en sus casas, ni en el campo ni otra parte ningunos melones a ningún precio, ni tampoco moras de mata, ni las cojan para comer, pena de dos ducados por cada vez, mitad para la Ciudad, y la otra mitad para los guardas y personas que denunciaren"[26].

He aquí los productos que se vendían en 1646 en la tienda de alimentación: turrón de Alicante, turrón blanco, turrón negro, higos negros, almendras, avellanas, arroz, piñones, pasas de sol, higos blancos, orejones, alcaparras, nueces, ciruelas pasas, castañas, habas, alubias, arbejas, lentejas y garbanzos[27].

Estos eran los frutales que se podían comprar a principios del siglo XX:

Perales: Buen cristiano, Roma gruesa, limón periforme, de agua, de san Juan o peretes, Donguindo, Francesa, cermeña o temprana,

Manzana: Helada de invierno de fruto grueso, camuesa castellana de fruto grande.

Ciruelas: Claudia verde, claudia dorada, montrosa de Inglaterra grande violeta.

Albaricoque: Precoz, grueso madura en julio, damasquinos.

Cerezas: Garrafal de Lérida de gran tamaño, garrafal de Monzón de gran tamaño.

Guindas: Garrafal, hortensia.

Melocotones: Gallur encarnado, Gallur amarillo del piquillo, Sanjuanero de Navarra[28].

Por acuerdo del ayuntamiento en 1652 regían estos precios para la carne. Sobresale ampliamente el precio de la carne de carnero. La libra de carnero 14 tarjas, la de vaca a 7, un menudo de carnero 11, la asadura 3, la cabeza 3, las manos a 1 tarja, la panza 1 tarja. El menudo de buey 8 reales, la libra de hirasco 8 tarjas. La libra de pescado remojado a 3 tarjas y la de seco a 4. La libra de tocino salado a 5 tarjas y la de queso salado a 5 tarjas[29].

Reproducimos un bando de 1805 que regula el precio del chorizo y del tocino: "La Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Viana, Cabeza de su Principado en este Reino de Navarra: Hace saber a todos los que se hallan dedicados a azer venta de tocino salado, chorizos o longanizas, solamente puedan vender cada libra de tocino a precio de peseta y los chorizos o longanizas a cinco sueldos libra, bajo la pena de cuatro ducados a los que lo contrario practicaren. Y para que llegue noticia de todos y nadie pretenda ignorancia, se manda publicar. De mi Ayuntamiento, Viana y julio diez de mil ochocientos y cinco"[30].

PESCADOS Y PESCAMERCERÍA

La venta del pescado era un derecho municipal y se realizaba en la propia tienda del ayuntamiento por un arrendatario. Estaba éste obligado a cumplir ciertas condiciones, y en 1653 debía ofrecer tanto a los naturales como viandantes y extranjeros pescado curadillo, congrio seco y remojado,

[26] AMV, Leg. 19, L. *Acuerdos*, 1631, f. 200.
[27] AMV, Leg. 18, doc. 2, *Libranzas*, 1646.
[28] AMV, Caja 81, *Memoriales*, 1928.
[29] AMV, Leg. 21, doc. 1, *Arriendos*, 1652, f. 1v.
[30] AMV, Leg. 81, doc. 10, *Bandos*, 1805.

aceite dulce de ballena, las sardinas, el tocino salado, las velas de sebo, hilas y algodón. "Ha de tener el pescado remojado en agua limpia, mudándola muy a menudo, de manera que no la deje corromper y saque el pescado del agua, y después de remojado lo ponga en una tabla, junto al peso apartado del agua, y lo pese en la balanza agujereada donde tenga despidiendo el agua". "Ítem que el queso que se trajere de la Burunda y se vendiere por fresco no lo puedan vender por salado en ningún tiempo, so pena de 1 ducado, y sea obligado a tener queso salado"[31].

Uno de los alimentos más consumidos en la ciudad era el abadejo, lo traían en grande cantidades de los puertos del Cantábrico, sobre todo de San Sebastián. Las abstinencias, los viernes cuaresmales propiciaban mucho su consumo. Generalmente, se exportaba vino local conducido en carros y galeras y a la vuelta venían los arrieros cargados con pescado seco. Volvían por la ruta Puertos de Bernedo y Santa Cruz. El control municipal de su venta en las tiendas era riguroso.

El 30 de julio de 1650, dos regidores responsables de las tiendas sacaron de ellas tres fardos de pescado de abadejo, "por estar podrido y dañado", y lo mandaron colocar bajo los portales del ayuntamiento en la plaza, en donde el alcalde y demás regidores lo examinaron. Los arrendatarios de las tiendas apartaron lo que era vendible, por estar lo demás corrompido, no obstante, llamaron al licenciado Aranaz, médico, y al cirujano, Francisco González, para examinarlo. Ambos manifestaron que todo el pescado se quemase, "que de no hacerlo, resultará mucho daño, porque era como contagio de peste". Efectivamente así se hizo, pues fue llevado extramuros, fuera del portal llamado de la Carrera, también de Santa María y luego de San Juan, en donde se quemó[32].

El administrador de la pescamercería municipal realizó estas compras en 1673: Se compró en San Sebastián a Pedro Lastambur 52,5 cargas, cada una de doce arrobas, de abadejo y otras cantidades a Lorenzo Aguirre, en todo el año 617 arrobas, en la aduana de Atáun pagaban 3 reales por cada carga. Durante el año 1674 un total de 34.800 sardinas arenques a 24 reales de plata el millar y a 2 reales de plata los cestos; 26 arrobas de congrio, 611 arrobas de abadejo más los gastos por las arpilleras, 826 docenas de tocino, 1.518 docenas de aceite ballena, 10 arrobas y 31 libras de velas de sebo, 5 arrobas y 24 libras de queso y cántaro y medio de aceite dulce[33].

En septiembre de 1687 el ayuntamiento nombró a Juan Arregui para que viese una partida de abadejo de Pedro Morgan, vecino de San Sebastián y residente en Viana, dedicado a la fabricación de aguardiente. Con la asistencia de dos concejales lo vio con cuidado y declaró que era de buena calidad "y de dar y tomar justa su conciencia y juramento"[34].

En 1689 Juan Casas, arrendador de la pescamercería, manifestó que se hallaba muy poco abadejo en los puertos y muy caro y que se iba a perder al-

[31] AMV, Leg. 21, doc. 1, *Arrendaciones*, 1653, f. 98.

[32] AMV, Leg. 19, L. *Acuerdos*, 1650.

[33] AMV, Leg. 24, doc. 7, *Cuentas*, 1673 y 1674. Carga = 136 kilos, libra = 0,372 kilos, arroba = 13 kilos, cántaro = 11,77 litros, docena de tocino = 4,464 kilos, docena de aceite = 4,92 litros, robo = 22 kilos.

[34] AMV, Leg. 28, doc. 2, *Arriendos*, 1687, f. 105.

guna cantidad si no se subía el precio, pues se gastaba mucho abadejo por los vecinos y forasteros. Ordenó el ayuntamiento que se subiese a cada libra de abadejo seco 2 maravedíes de vellón, en adelante se vendería a 26 maravedíes la libra del seco y el mojado a 18 maravedíes la libra. Para que no hubiese fraude, ordenó la autoridad que ningún vecino llevase pescado para forastero, pena de su pérdida y de 2 ducados de multa[35].

Se han conservado certificaciones de ventas del año 1696: 511 libras de congrio, 17 docenas de pelada puesta en sal y manteca, 26.337 sardinas a 3 maravedíes de vellón, 868 arrobas de abadejo, procedente de San Sebastián, más 222 libras de queso. Además de estos pescados, a mediados del siglo XVIII se consignan compras de salmón[36].

En marzo de 1784 anotaron que el abadejo que venía desde Bilbao fue detenido en Vitoria a causa de la nieve y se malperdió, y el arrendatario fue multado por querer venderlo al público. En otras ocasiones se abastecían de abadejo llamado de Noruega de buena calidad. En 1789 compraron en el mes de enero 160 quintales de abadejo de Noruega a 124 reales el quintal[37].

En diciembre de 1827 llegaron a Viana 10 quintales de bacalao de Noruega, los enviaba Francisco Basterra, comerciante en Bilbao, a 88 reales castellanos el quintal, se emplearon 24 varas de arpillera para reforzar los fardos, el arriero cobró por los portes 127 reales y otras cantidades se pagaron por las guías, derechos e impuestos en la Real Aduana. El precio de su venta en la ciudad se fijó en 8 pesetas la arroba[38].

Según el arriendo municipal de la pesca del año 1827, el abadejo seco de buena calidad se vendía a 11 cuartos la libra, el mojado a 8 cuartos, el aceite de ballena a 16 cuartos y las sardinas arenques a 6 maravedíes de vellón la libra. Pagó el arrendatario 8 onzas de oro en tercios[39].

He aquí el pescado vendido en un trimestre del año 1930: 71 kilos de merluza, 437 de besugo, 280 de pescadilla, 76 de angulas, 428 de chicharros, 53 de bacalao, 40 de congrio y 980 kilos de sardinas. Una camioneta lo traía de San Sebastián. En 1926 se trajeron tencas de Calahorra para que criasen en el pantano de Salobre[40].

TIENDA DE LEGUMBRES Y FRUTA SECA

La tienda era explotada mediante arriendo municipal y el precio de los alimentos estaba fijado en 1647 así: La libra de habas a 9 maravedíes, la de alubias, la de arvejas y la de lentejas a 10, y la de garbanzos a 14 maravedíes. En 1686 así estaban los precios: La libra de alubias 12 maravedíes; de garbanzos 12; de habas 10; de arvejas 10; de lentejas 10; de garbanzos remojados 10; de garbanzos de Sabuco (Fuentesahúco?) 24; de avellanas de Aragón 60; de avellanas de Castilla 52; de almendras 68; de higos negros 14; de higos

[35] AMV, Leg. 28, doc. 10, L. *Acuerdos*, 1689.
[36] AMV, Leg. 32, *Libranzas*, 1696; Leg. 48, *Cuentas*, 1743, f. 10.
[37] AMV, Leg. 66, L. *Acuerdos*, 1784.
[38] AMV, Leg. 98, doc. 2, *Cuentas*, 1828.
[39] AMV, Leg. 97, doc. 8, *Memoriales*, 1827.
[40] AMV, Caja 83, *Abastos*, 1930; L. 58, L. *Acuerdos*, 1926, f. 134.

blancos 20; de pasas de lexía 18; de pasas de sol 30; de orejones 84; de arroz 42; de ciruelas pasas 32. Llama la atención el alto precio de las almendras y de los orejones[41].

Entre los productos que los parroquianos diezmaban a las iglesias de Santa María y de San Pedro se anotan: habas, alubias, arvejas, garbanzos y "otras legumbres que se consumen en verde", maíz, yero, alholva y ajos, y a partir del siglo XIX también las patatas.

Ofrecemos los precios en la tienda en diversos años, destaca el alto precio de los garbanzos, cuya mayor parte se traía de fuera, pues su cultivo local era muy incierto. La venta de las legumbres y de las nueces se verificaba por robos y sus divisores. Extraña la venta de pomas. Año 1757, el robo de habas a 4 reales de plata, el de arvejas a 5 reales y el de garbanzos a 10 reales de plata[42].

Año 1802, almud de alubias 23 cuartos, libra a 6 cuartos; habas a 13 cuartos; lentejas a 16 cuartos. Año 1803, robo de nueces 6 reales fuertes; de garbanzos 24; de habas 10; de alubias 12; de pomas 2. Año 1814, robo de habas 8 reales fuertes; de alubias 18; de garbanzos 24; de nueces 10; de pomas 1 real fuerte; de patatas 1 real fuerte. Es la referencia más antigua del consumo de la patata[43].

La alubia, legumbre procedente de América, pronto se cultivó en España, la hemos documentado en Viana hacia mitad del siglo XVII, y fue un producto muy consumido sobre todo en ambientes campesinos, su precio de venta estaba regulado por ley. Este fue el bando que se publicó en 1804: "La Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Viana, Caveza de su Principado en el Reino de Navarra, ordena y manda que todas las personas que se allan dedicadas a vender alubias por la menuda vendan cada libra de dicho jénero de alubias solamente a precio de ocho cuartos, porque si se averiguare executan dicha venta a mayor precio, se les exigirá por cada vez que incurran cuatro ducados de plata. De mi Ayuntamiento, Viana y octubre veinte y tres de mil ochocientos cuatro"[44].

Mediante un bando de 1805 "El ayuntamiento hace saber a todos los que se hallan dedicados a azer venta de tozino salado, chorizos o longanizas, solamente puedan vender cada libra de tocino a precio de peseta, y los chorizos o longanizas a cinco sueldos la libra, bajo la pena de cuatro ducados a los que lo contrario practicaren. Viana y julio diez de mil ochocientos y cinco"[45].

He aquí algunas verduras y frutas de la producción agrícola del año 1857. Alcachofas, espárragos, melocotones, lino, peras, ciruelas, sandías, remolacha, zanahorias, coliflores, bróculis, pimientos, tomates, cebollas y ajos[46].

[41] AMV, Leg. 18, doc. 2, *Libranzas*, 1647; Leg. 25, doc. 2, *Arriendos*, 1686, f. 151.

[42] AMV, Leg. 50, L. *Acuerdos*, 1757.

[43] AMV, Leg. 79, doc. 3, *Precios legumbre*, 1802; Leg. 78, L. *Acuerdos*, 1803; Leg. 94, L. *Acuerdos*, 1814.

[44] AMV, Leg. 80, doc. 6, *Bandos*, 1804.

[45] AMV, Leg. 81, *Bandos*, 1805.

[46] AMV, Leg. 126, doc. 9, 1857.

REGALOS A PERSONAJES ILUSTRES

Siempre la carne de carnero era un buen regalo. En 1630 entregó el ayuntamiento 17 libras de carnero a los frailes locales de San Francisco como aguinaldo, tanto por las Pascuas de Navidad como de Resurrección. Les tocaba a libra por persona, algo más de un cuarto de kilo. En dicho año le obsequiaron con una pierna de carnero y media cuarta de vino blanco a un receptor de la Bula de la Cruzada que vino a recibir informaciones. En 1678 se les regaló a los franciscanos 6 libras de vaca y 6 de carnero como aguinaldo[47].

Tanto a los padres franciscanos como a los jesuitas que vinieron a Viana a predicar las misiones les obsequió el ayuntamiento con algunas cantidades de tabaco y de chocolate, este último dulce se documenta por primera vez. La planta de tabaco "Nicotiana Tabacum" procede del altiplano andino, la fumaban los indígenas aztecas y mayas con fines rituales y curativos, los conquistadores introdujeron muy pronto en España el tabaco y el hábito de fumar. Hacia 1560 el tabaco ya era muy conocido en España y Portugal. Al principio fueron los frailes en las huertas cerradas de sus conventos los más entusiastas plantadores de tabaco, quienes lo utilizaron con fines ornamentales y medicinales.

El 18 de mayo de 1668 acordaba el ayuntamiento que dos diputados fueran a dar la bienvenida a los padres misionistas franciscanos y entregarles como limosna 3 robos de pan cocido, una carga de vino y un carnero vivo. Los padres misionistas fueron en 1691 los capuchinos fray Jaime de Estella y compañeros, y además de los pagos en dinero, 216 reales de vellón, les regalaron 12 libras de chocolate, que costaron medio ducado de plata, 2 libras de tabaco, 4 reales de a 8, y 6 pañuelos[48].

Gasto que se ha hecho con los padres misionistas de la Compañía de Jesús. Año 1694:

Cuatro cabritos	28	rs.	plata
Seis conejos	6	"	"
Cuatro pollas	8	"	"
Besugos	8	"	"
Chocolate 4 libras	16	"	"
Anís tres libras y almendras	2	"	"
Dos cargas de carbón	8	"	"
Diez cargas de leña	2,5	rs.	vellón
Tres robos de pan de harina de blanco	21	rs.	plata
Cuatro cántaros de vino de fuera	20	"	"
Seis libras de limones y 2 docenas de naranjas	3,5	"	"
Dos cajas de conservas	8	"	"
Azúcar y bizcochos	6	"	"
Camuesas una arroba	10	rs.	vellón
De carnero y vaca, tocino, chorizos y longaniza, verduras, garbanzos y especias de 2 rs. cada día	6	reales	
Tres libras de velas de cera	10	rs.	plata
Total:	144	reales	plata

[47] AMV, Leg. 19, L. *Cuentas*, libranzas 78 y 133; Leg. 24, doc. 3, L. *Cuentas*, 1678.
[48] AMV, Leg. 23, L. *Acuerdos*, 1668, f. 169; Leg. 29, doc. 4, *Libranzas*, 1691.

Además de lo arriba anotado gastaron en regalos a los padres jesuitas "72 reales de vellón por seis libras de tabaco y 66 reales de plata por media arroba de chocolate, 5 reales de a ocho se dio a las criadas que asistieron a dichos padres"[49].

Como en otras ocasiones las perdices y los conejos fueron un buen regalo. En julio de 1679 se enteró el ayuntamiento de que iba a pasar por la ciudad Rodrigo Manuel Manrique de Lara, conde de Aguilar, señor de Los Cameros, hacia el santuario de Nuestra Señora de Codés. Además de nombrar dos diputados para darle la bienvenida, acordaron a su regreso regalarle dos docenas de perdices, dos de pollos y otras dos de gazapos[50].

El chocolate y el cacao siempre fueron buenos regalos. Teniendo noticia el ayuntamiento, en mayo de 1695, de que iba a venir a Viana Pedro del Busto, alcalde de la Real Corte del Reino, y vianés, con su mujer Luisa Valdivielso, acordó visitarle y ofrecerle como regalo una arroba de chocolate. Fue encargada al maestro confitero local Antonio Cuartero y costó 144 reales de plata[51].

El cacao, el azúcar y la canela fueron los regalos más comunes durante el siglo XVIII para agasajar a personas importantes y autoridades que venían a la ciudad. Por orden del ayuntamiento se regalaron en varias ocasiones a José Ezquerra, del Consejo de Su Majestad, alcalde de la Corte Mayor del Reino, con motivo de sus estancias en la ciudad, una arroba de cacao, otra de azúcar blanca y una libra de canela, tanto en el año 1719 como en 1730 y 1734. Solamente en una ocasión se regaló tabaco, y fue en 1749 al procurador del ayuntamiento, Joaquín Fernández, por trabajos de su oficio, una arroba de chocolate y 4 libras de tabaco[52].

El agasajo regalo que hizo el ayuntamiento a Juan Antonio de Torres, del Consejo de Su Majestad, regente del reino, ascendido a consejero real en el Supremo de Castilla, y a su señora Antonia de Torres, natural de Viana, con ocasión de su paso por la ciudad en 1699, costó 254 reales de plata. Consistió en 50 ladrillos de chocolate, doce cajas de conserva, una docena de cajas de grageas, o confites menudos de varios colores, dos docenas de pollos y pollas y una ternera. Dio como razón los muchos y continuos favores que se consiguen de su persona. Hubo hogueras y suelta de novillos[53].

Con motivo del ascenso, en 1711, del vianés fray José Pérez de Lanciego, abad benedictino de Nájera, al arzobispado de Méjico, se le puso Víctor en la ciudad y celebraron, con motivo de su venida a Viana, solemnes fiestas, entre otros festejos una corrida de doce novillos, para regocijo del pueblo, que se trajeron del barrio de Lazagurría. Y además, le regalaron al electo arzobispo algunos productos muy apreciados por entonces: "una docena de cajas de una arroba de cacao, otra de azúcar y un cántaro de vino rancio"[54].

Lorenzo Mendiola, administrador municipal, en 1713 justificó 400 reales de plata en el regalo de cacao, azúcar y cajas que le entregaron a Pedro Afán

[49] AMV, Leg. 30, doc. 3, L. *Cuentas*, 1694.

[50] AMV, Leg. 26, L. *Acuerdos*, 1679, f. 9.

[51] AMV, Leg. 30, L. *Acuerdos*, 1695; Leg. 31, doc. 1, L. *Cuentas*, 1695.

[52] AMV, Leg. 30, L. *Acuerdos*, 1695, L. *Cuentas*, 1695; Leg. 39, L. *Cuentas*, 1719 y 1734; Leg. 34, doc. 1, *Libranzas,* 1730; Leg. 45, L. *Cuentas*, 1749, f. 90.

[53] AMV, Leg. 33, L. *Acuerdos*, 1699; doc. 5, *Cuentas*, 1699.

[54] AMV, L. *Acuerdos*, 1711.

de Ribera, que iba a tomar posesión de regente del reino, y fueron a cumplimentarle a Mendavia dos concejales del ayuntamiento[55].

Pasaba en 1723 por Viana el virrey, Cristóbal de Moscoso y Montemayor, conde de las Torres, de vuelta de Castilla a donde salió a recibir a su esposa la condesa. Los ediles vianeses salieron a la muga de Castilla muy de mañana, y le entregaron en el arrabal de la Fuente Vieja perdices, pollos, cajas, vino rancio "y lo recibió Su Excelencia"[56].

Con ocasión de la fiesta del Corpus del año 1749 el administrador de las carnicerías municipales anotó un gasto de 48 reales por dos terneras que se repartieron el alcalde, regidores, escribano y caballeros convidados al palio para llevarlo en procesión[57].

Debido a la llegada a la ciudad en 1841 del jefe político, el 12 de mayo se anotaron en cuentas los gastos de 2 libras de merluza, 1 libra de costillas, 2 gallinas. Al día siguiente, de dos criados a comer: 2 libras de cebón, 2 gallinas, 2 libras de lomo y una docena de huevos. Ambos días: libra y media de chocolate, media libra de boláus, 1 libra de bizcochos, media de almendras, pan, vino, habas, ensalada, servicio, 5 libras de aceite 8 reales, dos jornales a la cocinera y 3 robos de cebada para las caballerías. Total, 181 reales[58].

Durante la segunda guerra carlista Viana estuvo casi siempre en poder de las tropas liberales y en ella se fortificaron las tropas del gobierno. He aquí el almuerzo del general en jefe y acompañantes en el año 1876: 7 pollos, 4 gallinas a 11 reales 44 reales, una liebre 10 reales, 12 libras de merluza traída de Logroño a 6 reales 72 reales, una paella valenciana 55 reales, pan, vino, aceite y manteca, postres, café y botellas 22 reales, el servicio 100 reales. Viana, 20 de diciembre de 1876[59].

REFRESCOS EN LAS FIESTAS

Tanto el ayuntamiento como las parroquias de Santa María y de San Pedro solían invitar, con ocasión de algunas fiestas importantes, a las autoridades e invitados a lo que llamaban "el refresco". El día 21 de julio de 1668 tras las vísperas en honor de Santa María Magdalena, patrona de la ciudad, se celebró el refresco o colación en la casa del ayuntamiento. Consistió en cántaro y medio de vino y nieve para las personas, sacerdotes y caballeros que acompañaron al ayuntamiento en la fiesta, y a los sacerdotes que llevaron a la santa en su traslado a la parroquia les dieron 10,5 libras de azúcar rosado[60].

Con motivo de la proclamación de rey en 1700 se dio el refresco para todos los que acompañaron al ayuntamiento en su recorrido por la ciudad: vino, agua de canela, dulces y bizcochos[61].

Las parroquias también invitaban, en algunas festividades importantes, al refresco. Anotamos solamente algunos ejemplos. He aquí una factura de la

[55] AMV, Leg. 37, doc. 10, *Libranzas*, 1713.
[56] AMV, Leg. 39, L. *Acuerdos*, 1723.
[57] AMV, L. *Cuentas*, 1749, factura 72.
[58] AMV, Leg. 110, doc. 25, 1841.
[59] AMV, Leg. 145, doc. 1, *Cuentas*, 1876.
[60] AMV, Leg. 24, doc. 2, L. *Cuentas*, 1668 y 1669.
[61] AMV, Leg. 34, doc. 2, *Libranzas*, 1700.

parroquia de San Pedro del año 1806: "Son data 48 reales de vellón por el vino rancio y bizcochos, almendras tostadas que se llevaron a la sacristía en la Semana Santa y otros días clásicos, Corpus y San Pedro". Y en esta otra del mismo año figuran el agua de nieve, que se conservaba todo el año en las neveras o pozos de nieve, los bolados, que eran una especie de barquillos dulces, y el chocolate que era muy apreciado. "Son data 124 reales y 8 maravedíes gastados en el refresco, que se dio al Cabildo, de agua de nieve, bolados, chocolate, vino rancio y bizcochos en el día que se llevó la Virgen de Cuevas a su basílica". El día de Reyes se tenía algún detalle con los jornaleros de la bodega parroquial: "Más son data 16 reales castellanos que se les dieron de aguinaldos a los del oficio del vino en el día de Reyes"[62].

En las fiestas de septiembre de 1876, en honor de la Virgen de Nieva, ofreció el ayuntamiento a sus invitados 2 libras de almendras, 2 libras de bizcochos, 3 botellas de licor y dos botellas más de "supuráu"[63].

Mientras la función de las vacas en las fiestas de la Magdalena y Santiago de 1917, en la plaza del Coso, el ayuntamiento ofreció a sus invitados en su balcón de toros 6 vasos de limón helado, dos docenas de pasteles y 3 libras de pastas, 6 botellas de moscatel, 24 mantecados, 11 cervezas y 2 gaseosas y 3 libras de almendras finas[64].

Una factura municipal de 1920 anota un gasto de 28,75 pesetas en almendras y dulces para los que llevaron la imagen de la Magdalena en la procesión. Otra de 1929 de 31 pesetas alude al importe del zurracapote en las fiestas de la Magdalena. En estas fiestas, pero del año 1957 se pagaron 383 pesetas a la viuda de León Arina por el suministro de magdalenas. Es la primera vez que constatamos el zurracapote, bebida refrescante compuesta de vino, melocotón, azúcar y algún licor alcohólico. La invitación actual del ayuntamiento a los vecinos, después de la misa mayor el día de la Magdalena, a "tomar la pasta" tiene un precedente de medio siglo[65].

COMIDAS OFRECIDAS POR EL MUNICIPIO

Con motivo de la donación a Viana de la reliquia de Santa María Magdalena por los benedictinos de Nájera, fueron a recogerla los regidores Francisco Jiménez de Cabredo y Juan Domingo Dicastillo, los clérigos Juan Antonio Santesteban y Matías Marmanillo, un secretario, y varios criados a caballo y a pie. Marcharon el día 11 de abril de 1689 y volvieron de Nájera el 16. En una relación de lo que gastaron figuran: un cántaro de vino rancio, otro cántaro de vino de Falces, 5 cántaros de vino ordinario, 4 panes, un robo de cebada, nieve, azúcar y especias, 12 pollas y 4 capones, 12 libras de limones, tocino, especias y pan para las empanadas de la ternera, 20 libras de ternera, 27 libras de carnero, 6 libras de vaca, un cabrito, 3 libras y media de chocolate, 2 libras de azúcar y 4 cajas de jalea. A todo esto se añade media arroba de chocolate que se dio a un monje y otra media arroba al maestro Zárraga,

[62] Archivo Parroquial de San Pedro de Viana, L. *Cuentas*, 1806, ff. 45-45v.
[63] AMV, Leg. 145, doc. 1, *Cuentas*, 1876.
[64] AMV, Caja 67, *Cuentas*, 1917.
[65] AMV, Caja 73, *Cuentas*, 1920; L. 58, *Acuerdos*, 1929, f. 160; L. 81, *Acuerdos*, 1957.

cronista de Su Majestad, quien dio los testimonios de la reliquia. La jalea consistía en una conserva preparada con el zumo de ciertas frutas[66].

El 20 de diciembre de 1689 propuso el alcalde Ignacio Barragán que esperaban en la ciudad la visita del general de la Orden de San Benito y había que agradecerle la reliquia de Santa María Magdalena, patrona de la ciudad, que donó a Viana la Casa Real de Nájera, y el esmero con que el abad y los monjes hospedaron a los regidores y eclesiásticos que fueron a recoger dicha reliquia. Acordaron visitar al general y regalarle 12 capones, 12 pollos, 12 cajas de conserva y un cántaro de vino rancio. Seguramente, que dicho general vino a la ciudad a visitar el priorato benedictino vianés de San Pedro de Torreviento, perteneciente a Nájera[67].

Pedro Fernández de Medrano, administrador de las cuentas de la ciudad, certificaba, en agosto de 1691, los gastos de la comida que tuvieron los representantes de los ayuntamientos de Viana y de Logroño y otras personas. El motivo de tal comida fue la visita al molino harinero de Recajo para medir la presa y el canal que conducía el agua y que estaban demolidos por una riada. Según el menú que luego se anota, el ayuntamiento vianés ofreció a sus invitados un suculento banquete.

Carnero, vaca, una gallina, un pernil, tocino, "garbanzos del Sabuco", pimienta, 18 conejos 26 reales, 16 perdices a 2 reales cada una, 18 codornices 14 reales, 18 pollos 28 reales, anguilas, 5 cántaros de vino 20 reales, un cántaro de vino rancio 20 reales, dos robos de pan, uno floreado, o hecho con flor de harina, y anís, dos libras de orejones 5 reales, un queso que se trajo. En casa de Zugarrondo, tendero confitero vianés, compraron los bizcochos, la canela, el azafrán, el azúcar, dos cántaros de agua de canela, las tortadas y 12 reales de nieve. Constatamos asimismo peras del buen cristiano, chocolate, empanadas de truchas de Santo Domingo, manteca para los pollos, un cuartal de almendras, 12 huevos y dos libras de aceite 2 reales.

"A Tero 4 reales de plata de dos días en busca de anguilas". Diversas cantidades se pagaron a un tal Sebastián, a las dos mujeres cocineras y a un mozo por llevar los utensilios y alimentos en una mula. El total de lo gastado en la comida ascendió a 259 reales de vellón[68].

Casi todos los años, varios miembros del ayuntamiento y otras personas entendidas reconocían uno a uno los mojones municipales de los diversos términos rurales y, con este motivo, organizaban una comida. El 27 de junio de 1695 visitaron los mojones que limitaban con Logroño y la comida consistió en: pan 10 reales de vellón, vino 15 reales, carnero 21 reales, vaca, tocino, seis perdices 30 reales, siete capones 32 reales, bizcochos, caja de anises, huevos, especias, manteca, ave para la olla, camuesas (manzanas), lengua de vaca, garbanzos y vino rancio, éste 14 reales. En total 183 reales de vellón. Como se ve, los pescados brillan por su ausencia y las perdices y los capones estaban caros[69].

[66] AMV, Leg. 28, *Recibos*, 1689.
[67] AMV, Leg. 28, doc. 7, L. *Acuerdos*, 1689.
[68] AMV, Leg. 29, doc. 1, L. *Cuentas*, 1691.
[69] AMV, Leg. 31, L. *Cuentas*, 1695.

Todos los años acudían el alcalde, dos regidores, el secretario, algunos ministros y otras personas a hacer la visita a los barrios de Bargota, Aras y Lazagurría para ejercer la jurisdicción, elegir los regidores y otros oficios, y visitar las pesas, medidas y mesones. Con este motivo, preparaban una comida especial. Anotamos la que se celebró el año 1704 cuando fueron a visitar Bargota.

Como especias y condimento anotaron 2 libras de mantequilla, una onza y media de clavo, una onza y media de pimienta, una libra y media de aceite, una pinta de vinagre y 6 pesantes de azafrán. Es curiosa esta factura, pues es la primera vez que se documentan en Viana los espárragos. "Más 10 reales de plata de espárragos".

Como alimentos y bebida gastaron 3 robos de trigo para el pan, una gallina, 4 docenas y media de huevos, 44 gazapos o conejos jóvenes, 5 libras de garbanzos, una cordera, 6 cántaros de vino, un carnero de 18 libras y 14 libras de vaca. Figuran como postres 9 libras de almendras, 10 pintas de vino rancio para cocer las 6 libras de orejones, 12 requesones, media pinta de miel, 9 libras de azúcar, una caja de melocotón de 2 libras, 9 libras de dulces, 9 libras de azúcar, 20 libras de limones y 4 arrobas de nieve. Con estos últimos productos confeccionaban las limonadas, la nieve procedía de la nevera o edificio en donde se guardaba para todo el año, que se utilizaba principalmente para usos terapéuticos. Señalamos especialmente los orejones cocidos en vino. Asistieron seis mujeres ya de víspera a ayudar a poner la comida y en el fuego gastaron 2 cargas de leña y 2 talegas de carbón. Para alimento de las bestias de montar y de carga, tres yugadas, llevaron 3 robos de cebada y un costal de paja[70].

Este fue el gasto del ayuntamiento en la visita a su molino de Recajo el 7 de julio de 1840: 12 pollos, 2 libras de chorizo, una libra de tocino, 3 libras de carnero, un almute de garbanzos, libra y media de tomates, docena y media de lechugas y 12 libras de alubias verdes. Una pinta de vinagre, 5 libras de aceite, 2 cántaros de vino y 18 panecillos. Tres botellas, una libra almendras, una libra de boláus, una libra de chocolate, 12 libras de guindas. Al "Pescador" le dieron 8 reales y a la "Bernabela" 20. Se gastaron 2 reales de carbón. Total 87 reales de vellón. Consistió esta comida en un primer plato de ensalada, un segundo de guiso de garbanzos con carne y un tercero a base de pollos con tomate. Sobresale en el postre la fruta del tiempo, mes de julio, las guindas.

Así mismo, el 19 de diciembre de dicho año de 1840 gastaron en el molino: 3 libras carniceras de carnero 15 reales, siete libras y media de tocino magro, pie y oreja 14 reales, dos gallinas 20 reales, pan 6 reales, garbanzos 3 reales, chorizos 4 reals, dos libras de aceite, berza, "pementones", vino y castañas como fruta del tiempo. Total 76 reales[71].

También en el molino de Recajo, con motivo del corte del agua el 31 de julio de 1841, gastó el ayuntamiento en la comida lo que sigue: 6 libras de carnero, 20 libras de alubias, 100 pimientos, 12 libras de tomates, 2 docenas de lechugas, aceite, 1 pinta de vinagre, 3 panes, una libra de chocolate y media libra de boláus. Total 62 reales.

Esta fue la comida que ofreció el municipio a la milicia nacional de la localidad, cuerpo creado para guardar el orden en la ciudad, en 1841. Berza,

[70] AMV, Leg. 34, doc. 10, *Libramientos*, 1704.
[71] AMV, Leg. 109, doc. 50, 1840.

4 docenas de pimientos, otras 4 delgados, tomates, 3 libras de manteca, 4 libras de chorizo, libra y media de aceite, 5 almudes de garbanzos, cebollas, ajos y especias. En total 509 cuartos. Aunque, como se verá luego, ya comían patatas los vianeses, sin embargo no las guisaban con carne, como se hizo mucho después en los típicos "sartenes" o calderetes. En las dos últimas comidas los guisos son de alubias y de garbanzos con carne.

Las cuentas de una conducción de presos anotaron en 1841 lo que sigue: 2 gallinas 16 reales, 3 libras de carnero 12 reales, chorizos y tocino, 3 panes 5 reales, 3 libras de aceite, cántaro y medio de vino 3 reales, alubias verdes y tomates, "pementones", garbanzos 2,5 reales. Por la caballería que llevó todo 5 reales.

El 18 de junio de 1841 se reunieron varios miembros del ayuntamiento de Viana con los comisionados del barrio de Bargota para discutir la separación de las dos jurisdicciones municipales. La factura municipal vianesa anotó esta comida: 3 libras de cebón, 4 libras carniceras de carnero, orejas y tocino, 6 chorizos, 6 gallinas, arbejas, garbanzos, ensalada, manteca, aceite, vinagre y pan. Azúcar y limones, pastelillos, medio cántaro de vino supurado y almendras. Estos ingredientes más los jornales para el pollino y para el que se empleó en ayudar a guisar alcanzaron 169 reales[72].

La factura municipal del año 1849, con motivo de la visita a los mojones de Azuelo y Aras es bien interesante porque figuran anotadas por primera vez las alubias pochas. El 24 de agosto se consumió en la comida 4 libras carniceras de carnero y de hígado, 12 pimientos gordos, 8 pollos 26 reales de vellón, 10 libras de alubias pochas 3 reales de vellón, 3 tortas de pan 3 reales de vellón, libra y media de manteca, aceite y un cántaro de vino. Como postre figuran 5 libras de peras y una botella de licor, y a todo ello se añade la cebada para los ganados y 8 reales para el ama de casa que guisó.

La comida del día 28 de agosto fue similar a la anterior: 8 pollos, 4 libras y media de carnero, 12 pimientos gordos, 20 pintas de vino, libra y media de manteca, 12 libras de alubias, media libra de chorizo, 8 panecillos y aceite para pimientos. Como postre, 6 libras de peras, 4 melones, 2 quesos y 2 botellas de licor. La factura añade la cebada para los ganados y 8 reales para el ama de casa[73].

Con motivo de una expedición por el término municipal contra los malhechores, que asaltaban y robaban a los caminantes, el 12 de mayo del año 1851, se les dio la siguiente comida: 4 cántaros de vino a 5 reales el cántaro, 3 libras de chorizo 11 reales, 4 libras de garbanzos 5 reales, 3 libras de tocino 4,8 reales, 8 panes 13,6 reales, 2 corderos 48 reales, carne de cebón y carnero 14 reales, berza y pimientos, aguardiente 13 reales[74].

A los exploradores de Logroño en su visita a Viana se les dio en 1915 esta comida: 7 kilos de arroz, 20 kilos de cordero, 2,5 kilos de chorizos, huevos, patatas, manteca y aceite. La cocinera cobró 7 pesetas por su labor y Pedro Duque 5 pesetas por los gastos de la caballería que transportó los alimentos. Parece tratarse de un único plato en el que los ingredientes principales eran cordero con patatas y arroz[75].

[72] AMV, Leg. 110, doc. 25, *Cuentas*, 1841.
[73] AMV, Leg. 118, doc. 22, 1849.
[74] AMV, Leg. 120, doc. 10, 1851.
[75] AMV, Caja 60, *Cuentas*, 1915.

En 1919 tuvo lugar la medición de los sotos por personas entendidas en el oficio. He aquí el menú y gasto de la comida: vino 9 pesetas, carne 6 pesetas. Verduras, habas, lechugas, cebollas, ajos 9 pts., pimientos 1 pta., garbanzos 2 pts., queso 1 pta., aguardiente 3 pts., pastas 2 pts., puros 3 pts. Al guarda del soto le dieron 3 pesetas "por el arreglo de la comida", pues era, por entonces, el jornal de un peón de campo[76].

En 1923 bajaron algunos miembros de la corporación municipal y un ingeniero al soto, junto al Ebro, para realizar algunas mediciones. La comida fue preparada en la Fonda Briones, anotamos los siguientes ingredientes y algunos precios. Aceitunas, chorizo, merluza 6 pesetas, pollos 14 pts., cordero 7,75 pts., 10 litros de vino, queso 2 pts., melocotón, sobadillas, galletas y magdalenas, cafés 2 pts. y accesorios. El peón cobró por bajar la comida 3,25 pts., el jornal estaba por entonces en 3 pesetas[77].

En 1961 fueron inauguradas las Escuelas Nacionales "Ricardo Campano", el ayuntamiento ofreció un banquete a autoridades e invitados. Al concurso a pliego cerrado se presentaron dos restaurantes.

Francisco Narvarte: entremeses fríos, consomé, merluza frita o cocida, pollo, flan o helado y frutas, café, copa y puro faria. El cubierto a 110 pesetas.

Gonzalo Fernández: selección de entremeses, espárragos, olivas rellenas, ensaladilla rusa, tartaletas de hojaldre, jamón serrano, pastel de liebre, gelatina de ternera, consomé de gallina, merluza frita o cocida, pollo en su jugo con ensalada, tarta imperial, mantecado glacé, selección de vinos Rioja, café, licores y faria. 100 pesetas. Este último menú fue escogido, aunque con algunas modificaciones, como puro habano de marca y champán a proporción del número de invitados[78].

Con motivo del homenaje que le hizo el ayuntamiento al general Ángel Campano en 1969, este fue el menú que sirvió Gonzalo Fernández del Café Bar La Granja. Entremeses: Jamón, espárragos, langostinos, gambas y broquetas. Consomé. Trucha a la navarra, cordero asado con ensalada. Postres: tarta, helado, fruta. Café. Licores: Carlos III, Insuperable, Magno. Habano Romeo y Julieta. Champán Codorniú. Vinos: blanco, tinto y rosado de marca. Precio del cubierto: 330 pesetas[79].

TURRÓN, MAZAPÁN Y CHOCOLATE

La tradición de hacer turrón y mazapán en Viana debe de ser antigua, pero, por lo menos, ya la consignamos documentalmente en el siglo XVII. En diciembre de 1679 el ayuntamiento estableció los precios de los turrones y dulces de esta forma: la libra de turrón negro a 11 tarjas y media, la de blanco a 13 tarjas, la de chochos y azúcar rosado a 7 reales y medio, y todo género de confituras, dulces y bizcochos a 5 reales y medio. En diciembre de 1691 regían estos precios obligatorios: "La libra de turrón blanco a 7 tarjas; la libra de turrón ordinario a 6 tarjas; la libra de azúcar a 8 tarjas; la libra de azúcar

[76] AMV, Caja 67, *Cuentas*, 1919.
[77] AMV, Caja 73, *Cuentas*, 1923.
[78] AMV, L. 83, *Acuerdos*, 1961, f. 193
[79] AMV, Caja 252, L. *Acuerdos*, 1969.

rosado y caramelos a 12 tarjas. Todos los demás dulces a 11 tarjas". Se da por supuesto que en la elaboración del turrón entraba la almendra, muy abundante siempre en la localidad, y que además del turrón de tienda se hacía en casa, costumbre que ha llegado hasta nosotros[80].

He aquí algunos precios del año 1727. La libra de turrón blanco Alicante 18 cuartos; la de tablillas y de tortillas blancas a 16, la de turrón negro a 14, los bizcochos a 28 cuartos la libra y la de dulces secos como cajas a 32 cuartos. En una reunión del ayuntamiento, del 23 de diciembre de 1750, "para tratar negocios de su economía y gobierno y dar precio a los dulces y turrones", se establecieron estos precios: "La libra del turrón de Alicante a 4 cuartos, la de mazapán a 30 cuartos, la libra del de tablillas a 16 cuartos, y la libra del negro a 14. La libra de dulces a 30 cuartos, la de bizcochos a 26 y la de azúcar rosa a 28 cuartos"[81].

En 1736 hubo quejas porque los confiteros subieron los precios de algunos artículos. Según el arancel, la libra de bizcochos, que debían venderla a 26 cuartos, la vendieron a 28 cuartos; la libra de turrón negro la subieron de 12 a 15 cuartos y la libra del turrón de "tablillas" que valía a 20 cuartos la vendían a un real de plata. La autoridad visitó las casas y tiendas de los tres confiteros, y aunque estos adujeron el excesivo precio de los huevos, la almendra y los piñones, se les impuso de multa a cada ducado de plata. Los confiteros se negaron a vender bizcochos, y siendo necesarios para los enfermos, "para que no falte este abasto tan preciso" se subió una arroba de Logroño. El asunto no se resolvía y multaron a los cereros con 2 ducados a cada uno por negarse a vender la libra de bizcochos ordinarios y bañados al precio establecido, 26 cuartos, pues manifestaron que perdían dinero[82].

En 1778 subieron mucho los precios y el mazapán se vendía a 30 cuartos la libra. En una relación de 1781 figuran los bolados y la confitura blanca, el turrón de mazapán, el turrón blanco de miel y el turrón negro de miel. Siempre el turrón blanco es más caro que el negro, aquí aparece el ingrediente de la miel que debía de ser muy utilizado[83].

En una reunión municipal, de 26 de diciembre de 1785, se manifestó que Agustín Murillo, maestro cerero, vendía los turrones de nieve y mazapán a 5 sueldos la libra, "no obstante de haberse puesto a peseta, lo que era en perjuicio de todo el vecindario, como que había abandonado las ordenanzas de Su Señoría". Acordaron unánimemente que el citado Murillo devolviese a los compradores el dinero que sobrepasase de la peseta. Y que en lo sucesivo cumpliese con lo ordenado, porque de no hacerlo así, sería castigado con todo rigor.

Contestó el cerero no constarle haber cobrado a ninguno a más precio que el de peseta. "Y si acaso lo ha practicado con alguna persona, habrá sido antes de puestos los precios, en la inteligencia de que se podría vender a cinco sueldos la libra por valer muy cara la almendra, y que si acaso se acordase haber llevado a alguno a dicho precio lo restituirá". Por último, manifestó no haber sido su ánimo faltar a las ordenanzas dadas por la ciudad[84].

[80] AMV, Leg. 26, L. *Acuerdos*, 1679, f. 50; Leg. 28, L. *Acuerdos*, 1691.
[81] AMV, Leg. 42, L. *Acuerdos*, 1727, f. 186; Leg. 50, L. *Acuerdos*, 1750.
[82] AMV, Leg. 44, l. *Acuerdos*, 1736, ff. 264, 267 y 271.
[83] AMV, Leg. 61, L. *Acuerdos*, 1778; Leg. 63, L. *Acuerdos*, 1781.
[84] AMV, L. *Acuerdos*, 1785, diciembre, 26.

En 1792 hay en los dulces alguna novedad, además de los conocidos bolados aparecen los bizcochos anchos y largos, los bizcochos de canela y baño blanco, las peladillas, las grageas o confites menudos de varios colores, los caramelos y las conocidas "almendras garrapiñadas", que aún se elaboran en algunas casas. Se vende la libra a algo más de 2 reales de plata[85].

He aquí algunos precios del año 1814. La libra de turrón negro a 28 cuartos; la de turrón blanco a 30 cuartos; los demás turrones la libra a 6 reales de vellón; la de bizcochos a 7 reales; la de bolados a 7 reales; dulces, mazapán, canela y nieve a 6 reales[86].

El chocolate, elaborado con cacao y azúcar molidos, al que generalmente se añade canela, se introdujo en España hacia 1520 y fue traído de América del Sur, principalmente de Méjico, en donde se consumía, al principio bebido, al menos 1.500 años antes de Cristo. Fue Hernán Cortés el que consiguió introducirlo en España, consciente de su valor energético y alimenticio y en el siglo XVII se extendió su consumo por toda Europa.

Siempre el chocolate fue un buen regalo ofrecido por el ayuntamiento de Viana a frailes misioneros, autoridades y a personas ilustres que llegaban a la ciudad. La primera noticia, según hemos visto arriba, aparece en 1691, es el regalo a dos padres capuchinos misioneros de 12 libras de chocolate, pocos años más tarde, en 1694, se les entrega a dos padres jesuitas media arroba de chocolate y en 1695 a un vianés, alcalde de la corte del reino, una arroba. Este dulce se fabrica en la ciudad por el gremio de cereros confiteros hasta las primeras décadas del siglo XX[87].

Pero en muchas ocasiones no se regalaba el chocolate directamente sino sus componentes para poder ser elaborado. Así, el ayuntamiento ofreció a José Ezquerra, alcalde de la corte mayor del reino, en 1719 y años siguientes, una arroba de cacao, otra de azúcar blanca y una libra de canela. En tan sólo un caso del año de 1699 anotaron un regalo de "50 ladrillos de chocolate"[88].

En el *Libro de Cuentas del Hospital y Misericordia de Viana*, que comprende desde 1819 a 1865, figuran todos los años los gastos por el consumo de chocolate, que se da especialmente a los enfermos. En 1819 consumieron 288 libras al precio de 7 reales la libra, al año siguiente 378 libras. Algunos años tan sólo figuran 12 libras, "que se gastaron en los enfermos en el año en cuenta"[89].

En 1826, el gremio de cereros y chocolateros de Viana protestó ante las autoridades municipales mediante un memorial, porque existía un proyecto para poner en arriendo la venta al por menor del chocolate y consideraba que era perjudicial su estanco. Por ello, se solicitó su extinción por las Cortes. En su lugar, las últimas Cortes de 1817 y 1818 gravaron las primeras materias primas con que se elaboraba y componía a saber: 24 reales fuertes por cada fardo de cacao, 9 reales por cada uno de azúcar, 18 por cada churro de cane-

[85] AMV, Leg. 71, L. *Acuerdos*, 1792.

[86] AMV, Leg. 94, L. *Acuerdos*, 1814.

[87] AMV, Leg. 23, L. *Acuerdos*, 1668, f. 169; Leg. 29, doc. 4, *Libranzas*, 1691; Leg. 30, doc. 3, L. *Cuentas*, 1694; Leg. 30, L. *Acuerdos*, 1695; Leg. 31, doc. 1, L. *Cuentas*, 1695.

[88] AMV, Leg. 39, L. *Cuentas*, 1719 y 1734; Leg. 35, doc. 1, *Libranzas*, 1730; Leg. 33, doc. 5, L. *Cuentas*, 1699.

[89] AMV, Leg. 91, *Libro de Cuentas*, Hospital Nuestra Señora de Gracia, años referidos.

la y 4 reales fuertes por cada arroba de chocolate introducida desde fuera en este reino.

En estas circunstancias, continúa el manifiesto, "es contrariar el tenor de dicha ley el imponer el gravamen del estanco de la venta del chocolate por la menuda, cuando tiene fijada la libre venta de dicho género en todo el reino, siendo chocante cuando en esta ciudad tiene aprobado en 6 pesetas por carga de cacao y 3 pesetas la de azúcar".

Advierte que se consume en la ciudad muchísimo chocolate, y que su estanco y venta al por menor lo va a sufrir la gente más necesitada, pues las personas acomodadas lo adquieren en compra al por mayor o lo elaboran en sus propias casas con el cacao, azúcar y canela que compran en especie. "Nunca tiene cabida en un buen gobierno el establecimiento de un arbitrio de condición tan desigual que, dejando libres a las personas acomodadas, gravite sobre la gente menesterosa más digna siempre de protección".

Otra razón de peso añade que "tampoco es admisible un expediente tan ruinoso que paralice la industria de determinada clase y arruine a las familias, pues si se llega a estancar la venta del chocolate, los cereros y chocolateros de la ciudad de Viana se verían paralizados en el ramo principal de su industria y arruinadas sus respetivas familias"[90].

Constatamos el funcionamiento del gremio de chocolateros. En 1800 se examinó de cerero confitero el joven Miguel Martínez de la Torre ante los maestros de este gremio Millán Armendáriz y Pedro Antonio Ursúa, quienes lo declararon "hábil y suficiente" en el oficio. A partir de entonces podía fabricar dulces, velas, bolados y confites. En 1827 solicitó ser examinado de maestro cerero y confitero Calixto Martínez de la Torre y fueron nombrados examinadores Julián Galar y Tomás Velasco. Ambos certificaron, mediante juramento, que el examinado "se halla con la suficiencia necesaria para trabajar en ambos oficios de cera y confitería". Obtuvo el título de maestro que le permitía trabajar en todo el reino. La fabricación local de chocolate llegó en la ciudad hasta tiempos recientes, en 1934 se dieron de baja en su fabricación los comercios de Hilario Ábalos y de Wenceslao Correa[91].

El chocolate era consumido en Viana como postre de dulce, pero tampoco desechamos su utilización, algunas veces, como ingrediente de guisos tradicionales, pues finamente rallado hace buena mezcla con carnes rojas y caza. El guiso de liebre con chocolate aún está en uso en la cocina tradicional de la ciudad por las personas mayores.

COMIDAS A JORNALEROS

La entrega de comida a los vecinos pobres, sobre todo jornaleros, por parte del ayuntamiento, ocurría con motivo de la celebración de algunos acontecimientos festivos, como recibimientos de personajes ilustres, y tenía como finalidad que los braceros no fuesen al campo y restasen público a la fiesta. Otro caso es que a causa de las nevadas y hielos invernales, los braceros se

[90] AMV, Leg. 96, doc. 64, *Instancias*, 1826.
[91] AMV, Leg. 78, doc. 13, 1800; Leg. 97, doc. 8, *Memoriales*, 1827; L. 68, 1934, f. 90.

quedaban sin ganar el jornal, sus familias llegaban a pasar hambre y había que solucionar este grave problema.

En enero de 1830, 400 jornaleros sufrían el rigor del invierno, carecían de medios y necesitaban alimentarse. Ordenó el ayuntamiento entregarles libra y media de pan y media libra de legumbre[92].

Con ocasión de la venida a la ciudad desde Logroño del general Espartero en 1856 se celebraron una serie de fiestas al tiempo de su recibimiento. Previamente, el ayuntamiento había publicado el 7 de mayo un bando para que a los jornaleros, que no tuviesen caballería mayor, les repartiesen en la Casa de Misericordia la ración de una torta de pan, una tercia de carne y una pinta de vino[93].

Algo similar ocurrió en 1869 al llegar a la ciudad, 30 de enero de 1869, Gastón de Foix, conde de Brassac, descendiente del Príncipe de Viana. Fue recibido como tal príncipe, y el ayuntamiento organizó festejos para darle la bienvenida. No era para menos, pues este personaje repartió el dinero a manos llenas en raciones de carne, vino y pan para la gente jornalera, dio limosna al hospital y compró el semiderruido castillo. Durante su breve estancia se programaron juegos de cucañas, fuegos artificiales y música.

Por lo que aquí interesa, anotamos los gastos de los músicos de la banda municipal, bajo la dirección de Baltasar Abadía, por la comida y bebida, además de los 100 reales por su actuación. El rancho fue bien sabroso, para estómagos fuertes, hay ausencia de fruta por ser enero, en cambio figuran las nueces, y como bebidas predilectas, además del vino, anotaron el marrasquino, licor hecho con zumo de cerezas y azúcar, y el ron, para acompañar a las almendras y las pastas.

El día primero de la estancia del príncipe, dos peones cocinaron a los músicos un rancho de alubias, ocho libras carniceras de carne, tocino, chorizos, aceite, pimientos y "demás accesorios", hígado, pan, vino y nueces. Además, un tal Santiago Heredia, dueño de un bar, presentó al alcalde el gasto que hicieron los músicos el domingo por la noche: dos botellas de licor, una de marrasquino y otra de ron, a 5 reales y medio cada una, más dos libras de almendras 8 reales, más dos libras de pastas 5 reales. Más al tiempo de marchar dicho príncipe tomaron cinco libras de chocolate, a 6 reales la libra 30 reales, más dos botellas con licor, una de ron, 6 reales y medio, y otra de marrasquino llenas con su botella 7 reales y medio[94].

Al año siguiente, el 15 de junio de 1870, un bando municipal hacía saber que el autotitulado Príncipe de Viana, "por sus sentimientos caritativos a favor de los desvalidos de Viana", había remitido desde París 100 duros al ayuntamiento para entregarlos a los pobres. Acordaron los ediles distribuirlos en pan el día 16 a partir de las 6,30 de la mañana en la casa consistorial, según una lista, y por calles[95].

A finales del año 1882 acordaba el ayuntamiento comprar 150 robos de alubias para que, en caso de que los jornaleros no tuvieran trabajo, por sequía o por humedad, se les pudiese facilitar ración. El año 1885 coincidieron mu-

[92] AMV, Leg. 94, L. *Acuerdos*, 1830.
[93] AMV, Leg. 125, doc. 28, *Bandos*, 1856.
[94] AMV, Leg. 138, *Bandos*, 1869.
[95] AMV, Leg. 139, doc. 4, *Bandos*, 1870.

chas causas negativas que provocaron la miseria en muchas familias. "Triste estado de esta localidad al tener sin sustento a infinidad de familias a causa de las nulas cosechas, el pedrisco y del temporal reinante". Se habilitó en el convento de San Francisco un depósito de leña para repartirla a los necesitados. Por temor a la epidemia del cólera compró el ayuntamiento 1.000 robos de trigo, 20 robos de habas, dos sacos de arroz y 12 robos de garbanzos. También repartió 1.500 robos de trigo para que los pobres pudieran sembrar[96].

En abril de 1887, y a causa de la sequía, los braceros estaban sin trabajo y sin recursos, y "algunas familias en estado mísero". Acordó el ayuntamiento dar a los braceros un rancho diario, compuesto por un cuarterón de alubias y una onza de tocino. En el reparto no se admitían a chicos sino a padres y a madres, y debían presentarse en secretaría para ser anotados. Una comisión examinaría el listado, y los que podían debían pagar 5 céntimos por ración. Al estar los braceros, en enero de 1891, a falta de trabajo por el temporal de nieve y hielo, se repartió en el castillo a los cabeza de familia o hijos de viuda raciones de alubias en crudo y de pan[97].

En 1898 hay novedades, pues debido a las tristes circunstancias de los braceros del campo, se creyó conveniente crear la llamada "Cocina Económica" con carácter temporal. La junta estaba compuesta por el párroco, el presidente de las Conferencias de San Vicente Paúl y los dos médicos de la localidad. Se sostendría con las limosnas que facilitasen las personas pudientes. El ayuntamiento se suscribió con 50 reales diarios[98].

Esta *Cocina Económica* repartió a los braceros en 1899 raciones de cocido y de pan, tortas de 3 libras, pero en mayo se suspendió este reparto por las benéficas lluvias. En 1901 y a causa del temporal de nieves repartió la cocina a los braceros 300 pesetas y raciones de pan[99].

Por acuerdo municipal de 1906, las Hijas de la Caridad debían preparar un rancho para 600 personas, y si no era suficiente, les repartirían la ración en crudo. No les darían ración a las familias que pagasen más de 6 pesetas de contribución. Las facturas especifican que las raciones consistían en alubias blancas del riñón, arroz, caparrones finos de León, tocino y pan. En otro sentido, también se veía la necesidad de facilitar a los braceros el arreglo de los caminos a 5 reales de jornal al día[100].

A finales de enero de 1913 se estableció la *Cocina Económica* "en donde los habitantes y transeúntes encontraban diariamente sólida y barata alimentación". Para obtener las raciones debían poseer un vale que costaba 10 céntimos. Las raciones las tomaban de 12 a 1 de la mañana, en un salón del hospital cerca de la cocina, la comida era servida en dicha sala y había que llevar la vasija y el cubierto. Junto con la ración de cocido repartían "piezas planas de pan de 500 gramos". A veces, también proporcionaban leña a los pobres. En septiembre de dicho año se publicó este bando: "Con el fin de que en las fiestas mitiguen en parte sus primeras necesidades los desheredados de la for-

[96] AMV, Libro 1, *Acuerdos*, 1882, f. 17; Libro 2, *Acuerdos*, 1885, ff. 10, 122, 130 y 148.
[97] AMV, Libro 2, *Acuerdos*, 1887, ff. 508 y 519; Leg. 160, doc. 10, *Bandos*, 1891.
[98] AMV, L. 21, *Acuerdos*, 1898, f. 107.
[99] AMV, Leg. 168, doc. 12, *Bandos*, 1899; L. 21, *Acuerdos*, 1901, f. 396.
[100] AMV, Leg. 38, *Acuerdos*, 1906, f. 50; Caja 4, *Beneficencia*, 1906.

tuna, el Ayuntamiento acuerda entregar a cada cabeza de familia, de aquellos que verdaderamente sean pobres, medio kilo de cebón"[101].

En 1918 anotaron que la *Cocina Económica*, para socorro de la clase necesitada, fundada en 1913, (no por el ayuntamiento) daba a los pobres todos los años, en los días de nieve y ausencia de trabajo, el sustento necesario: un plato de cocido y una ración de pan por 0,10 céntimos. Resaltaron la caridad de algunos vecinos que daban limosnas para su sostenimiento.

En dicho año, en vista del duro tiempo, había que extremar la caridad para con los pobres, y por ello se bajó el coste de la ración a 0,5 céntimos. En los tres días que funcionó, a partir del 30 de diciembre, se repartieron 95 raciones y 597 reales. El 1 de enero Francisca Montoya, rica hacendada de la localidad, casada con el dueño de la ganadería brava Zalduendo, entregó 45 kilos de carne que inmediatamente fue repartida. Se constata lo que sigue: "Este año abrimos la cocina económica con 160 pesetas, que con creces van gastadas en raciones". Firman el presidente de la *Cocina Económica* Isidro Pellejero, y el secretario Pedro Fernández Latasa, sacerdote. En dicho año gastó el ayuntamiento 33 pesetas en naranjas y chocolate y 40 pesetas en 80 kilos de pan en la merienda de los niños de las escuelas[102].

Nunca faltaban ocasiones para socorrer a los pobres, siempre el pan era un alimento de primera necesidad. En 1926 con motivo del aniversario del nacimiento de sor Simona, famosa superiora local de las Hijas de la Caridad, se distribuyeron a los pobres 32 kilos de pan y la misma cantidad al celebrar el 25 aniversario de la coronación del rey Alfonso XIII[103].

En la fiesta de los Reyes de 1929 repartieron 125 pesetas, en dulces y en comida, a los niños necesitados que asistían a las escuelas públicas. Con ocasión del temporal, entregaron bonos de pan a familias pobres. Como aguinaldo del día de Reyes se dieron 100 kilos de pan a 82 vecinos, a un kilo por persona, y 14 kilos para los asilados en el hospital. Al año siguiente entregó el ayuntamiento a la superiora de las escuelas 4 docenas de calcetines y 40 tortas de pan para repartirlos entre los muchachos del catecismo[104].

Nunca faltaron en la ciudad personas de buen corazón, que tuvieron en cuenta las necesidades de los pobres y ejercieron la caridad. En 1935 hubo un gran temporal de hielo y nieve y Angel Cadarso, dueño de la harinera local Santa María de la Paz, ofreció para los pobres 100 kilos de harina diarios de pan durante 7 días, "y más días si sigue el temporal". Acordó el ayuntamiento agradecerle su generosidad hacia los necesitados[105].

Los años de la posguerra fueron muy difíciles para la clase jornalera del campo, muchos vianeses emigraron al extranjero y al País Vasco y a Cataluña principalmente. Fue también Pablo Martínez Bujanda, dueño de la citada harinera, uno de los patronos más caritativos de la ciudad. En 1941, y a causa de la nieve y de la falta de jornales, dio 400 pesetas a los necesitados. Les entregaron un cuarto kilo de pan y 100 gramos de carne por persona. En 1945 a causa de un temporal de nieve se llegó "a una situación angustiosa de

[101] AMV, Caja 24, *Bandos*, 1913.
[102] AMV, Caja 4, *Beneficencia*, 1918; L. 50, *Acuerdos*, 1918, f. 63.
[103] AMV, L. 58, *Acuerdos*, 1926, ff. 136 y 194.
[104] AMV, L. 58, *Acuerdos*, 1929, f. 120; Caja 89, *Cuentas*, 1929; L. 59, *Acuerdos*, 1930, f. 198.
[105] AMV, L. 65, *Acuerdos*, 1935, f. 105.

hambre", un comedor popular repartió comida caliente en el hospital para cien familias[106].

En estos años de la posguerra estuvo en vigor el racionamiento, en 1943 consistió en 250 gramos de arroz, un cuarto de litro de aceite y 200 gramos de azúcar por persona[107].

LAS PATATAS, EL MAÍZ Y OTROS

Importante, a la larga, fue en Viana la introducción del cultivo de la patata. La planta de la patata procede de Bolivia, Chile y Perú, en donde ya se cultivaba hace más de 2.000 años, y fue uno de los alimentos básicos de la dieta de los indios. La primera noticia sobre la existencia de la patata llegó a Europa en el año 1555 de manos de Agustín Zárate, quien la menciona en su libro "Historia del descubrimiento y la conquista de la provincia del Perú". Desde ese momento, se libró una batalla para implantar la patata como alimento que salvara a Europa de las periódicas hambrunas. La batalla fue larga y no culminó hasta que, en el siglo XVIII, un francés llamado Parmentier presentó a Luis XVI la planta diciéndole que "he aquí un producto que acabará con el hambre en Francia". Desde entonces, la patata fue aceptada como alimento humano. Al principio se extendió con cierta prevención, pues pensaban que poseía propiedades tóxicas o venenosas.

Hasta finales del siglo XVIII no se introdujo en Navarra. Contribuyeron a su cultivo y consumo las Sociedades de Amigos del País y los sacerdotes. Consta que, a finales del citado siglo, el abad de Iturmendi, valle de la Burunda, las había sembrado con objeto de instruir a sus feligreses sobre el beneficio de esta planta. Poco después, en 1800, el prior de los carmelitas observantes de Pamplona publicó un *Epítome Christiano de agricultura*, en el que dedicó una cuarta parte a la patata. Señala su utilidad y variedades, su cultivo y conservación, pueden ser consumidas por gentes acomodadas o no, y por las bestias, y anota guisos de diferentes especies y purés.

Por algunos libros parroquiales de administración, libros de tazmias, donde figuran los diezmos recogidos, sabemos que la patata ya estaba introducida al iniciarse el siglo XIX en algunas localidades navarras. Parece ser que, al principio, su cultivo no tuvo mucho éxito, debido a la negativa de los labradores a entregar el diezmo de su cosecha a la iglesia, por considerar que no les obligaba a los frutos que se criaban bajo tierra. Poco a poco, fue en aumento su cultivo a partir de la segunda década del siglo XIX, y junto con la remolacha, alfalfa y maíz revolucionaron los viejos sistemas agrícolas[108].

Las fechas indicadas de una manera general para la introducción de la patata en Navarra son perfectamente válidas para Viana como lo vamos a ver. Para el año 1814 el ayuntamiento vianés ya había regulado el precio de las patatas, que se vendían por robos al principio y luego por arrobas, el robo a un real fuerte. En años posteriores subió mucho su precio, en 1815 había subi-

[106] AMV, L. 68, *Acuerdos*, 1941; Caja 115, *Correspondencia*, 1945.
[107] AMV, Caja 109, *Correspondencia*, 1943.
[108] *Gran Enciclopedia Navarra*, Pamplona, art. "Patata".

do a 4 reales fuertes y en 1817 a 5 reales fuertes. En 1831 la arroba costaba 5 cuartos.

Por estos años comenzaron a figurar las patatas entre los diezmos que tenían que pagar sus cultivadores a las parroquias vianesas. El cabildo eclesiástico de San Pedro propuso, el 21 de septiembre de 1825, "que, según los libros de tazmias del diezmo, faltan por diezmar algunos individuos que han cogido granos, particularmente se sabe que de algunos años a esta parte son muchas las patatas que se cogen sin que se diezme cosa alguna. Y no pudiendo el cabildo mirar con indiferencia esta falta, acordó se pasasen los recados de atención a todos los sujetos que faltan que diezmar granos, como igualmente a todos los que hayan sembrado patatas, a fin de que cumplan en contribuir con sus diezmos, y en caso de no cumplirlo proceder a demandar a todos los morosos"[109].

Este acuerdo anota, pues, el cultivo de la patata en Viana "de algunos años a esta parte", y logró inmediatamente su objetivo, ya que a partir de 1827 entre las especies diezmadas figuran las patatas. Se pesaban por arrobas, una arroba equivale a 13 kilos y 392 gramos, pero en un caso muy especial se miden por robos, echándolas en esta medida de madera, y "robos colmos", colmados o llenos.

Figuran en 1827 entregadas como diezmo 2 arrobas y media de patatas, que se vendieron por tres reales. Se recogieron 5 robos colmos, en 1828, que equivalían a 6 arrobas, y fueron vendidas por 6 reales. La mayor cantidad de patatas recogidas fue en 1829, 36 arrobas, se vendieron 24 arrobas por 16 reales, el resto de arrobas "se dieron". En años posteriores las cantidades recogidas anotan un mínimo de 3 arrobas, "que tan solamente se primiciaron en el año 1832", pero lo normal de los años siguientes, hasta la desaparición del sistema de diezmos, oscila entre 8 y 12 arrobas. Por lo que se ve, no tuvo demasiado éxito, de momento, la introducción de este cultivo, porque posteriormente quitó mucha hambre, sobre todo a los pobres. Los precios se mantuvieron muy baratos, a real la arroba. Quizá, las patatas regaladas serían para sembrar, ya que a la iglesia le interesaba promocionar este cultivo[110].

Las estadísticas municipales de producción agrícola anotan que en 1855 la cosecha de patatas llegó a 25.000 arrobas, la de 1859 a 12.000 arrobas y la de 1861 a 9.000 arrobas, de las que 1.500 se exportaron afuera. La arroba tiene algo más de 13 kilos. Estas estadísticas advierten que el maíz no se cultiva[111].

Las patatas figuran en las cuentas del Hospital de Nuestra Señora de Gracia, pues las cultivaban en su propia huerta de San Francisco. Concretamente en 1863 anotaron: "Son cargo 75 reales que salieron de patatas, que se vendieron para sembrar"[112].

[109] AMV, Leg. 94 bis, L. *Acuerdos*, 1814, 1815, 1817 y 1831. APSPV, L. *Acuerdos Cabildo*, 1825, f. 71v.

[110] Ídem, 1827, f. 358; 1828, f. 369; 1829, f. 384; 1830, f. 393v; 1831, f. 403; 1832, f. 437; 1833,f. 445.

[111] AMV, Leg. 125, doc. 39, *Correspondencia*, 1855; Leg. 128, doc. 9, 1859; Leg. 130, doc. 29, *Rol de cosechas*, 1861.

[112] AMV, Leg. 91, *Libro de Cuentas*, Hospital de Nuestra Señora de Gracia, año 1863

Asimismo, documentamos en la ciudad el cultivo del maíz en el siglo XIX. El maíz procede de América y su introducción en la península fue de suma importancia para la agricultura y consumo sobre todo animal. Posiblemente, se empezó a cultivar ya en el siglo XVI y con los años se fueron configurando distintas variedades adaptadas a las distintas comarcas. Desconocemos exactamente cuándo comenzó su cultivo en Viana, pero la primera vez que aparece escrita la palabra maíz es, con motivo de la entrega de los diezmos a la iglesia, en 1825.

El 3 de febrero de 1829, reunido el cabildo eclesiástico de las parroquias, fue propuesto que se privaba al cabildo de algunos diezmos pequeños, "menudencias". Pues muchos vecinos no los llevaban al hórreo parroquial, por ser tan tenues y cortos, ya que con facilidad se les olvidaba llevarlos por ser tan pequeños, pero son muchos los diezmos que dejaba de percibir el cabildo con grave perjuicio.

Era preciso poner remedio y facilitar su cobro. Para ello se eligió a Vicente Los Arcos, dándole todo poder y facultad necesarios para que, particularmente, con toda urbanidad y política, intime a que entreguen, so pena de demandarles en juicio ante un tribunal competente, e indague los que son obligados a diezmar. Y le dieron esta lista: "Habas, alubias, arvejas en verde y secas, garbanzos, patatas, ajos, cáñamo, lino, pollos, cerdos, pollinos, terneras, yeros, alholva, lentejas, maíz, moscateles y otros que estuvieren en uso y costumbre diezmarse"[113].

En una lista de productos sobrantes que vende el Hospital de Nuestra Señora de Gracia en 1852, cultivados en sus huertas, figuran 6 robos de maíz y otros productos como: berzas, lechugas, higos, ciruelas, melones, alcachofas, tomates, pimientos, cebollas y lino[114].

Tenemos algunas referencias a los caracoles y espárragos silvestres. Un bando del año 1662 anotó: "Que ninguna persona sea osada entrar en el Soto a leñar, cazar, pescar, poner perchas, coger espárragos, caracoles ni otro aprovechamiento alguno pena de 50 ducados por cada vez". Y es que el soto Galindo, junto al Ebro, soto y bosque real hasta que lo compró Viana en 1630, lo arrendaba el ayuntamiento a particulares, especialmente la caza y la pesca. Los caracoles siempre debieron ser muy apreciados especialmente por los pobres, se vendían en el siglo XIX por almudes. Hay una alusión a los espárragos silvestres, pues su cultivo se constata a partir del siglo citado[115].

[113] APSPV, L. *Acuerdos Cabildo*, 1825, ff. 92-92v.
[114] AMV, Leg. 91, *Libro Cuentas*, Hospital de Nuestra Señora de Gracia, 1853.
[115] AMV, Leg.22, L. *Acuerdos*, 1662.

DOCUMENTO

1835, mayo,15. Viana

Roque Álvarez se ofrece a pagar diez onzas de oro por el arriendo municipal de la tienda del Ayuntamiento de Viana.

AMV, Leg. 104, doc. 35, *Instancias*, 1835.

Roque Álvarez, vecino de esta ciudad, con el debido respeto a Vuestra Señoría expone que habiendo publicado bando para el arriendo de los expedientes hace postura a ello por un año y son los siguientes:

De cada cántaro (11,77 litros) de aceite que se introduzca de fuera ha de cobrar un sueldo.

De cada cántaro de vino rancio colorado o generoso media peseta.

De cada arroba (13,392 kilos) de jabón media peseta.

De cada arroba de hilaza (planta textil, lino o cáñamo) media peseta.

De cada libra (0,372 kilos) de fruta seca que son higos pasos de cualquier género, orejones, ciruelas, castañas pilongas, arroz, pimiento molido y piñones un cuarto.

De cada carga de fruta verde que se introduzca de fuera que es toda pera, ciruela, melones, sandías, melocotones, naranjas, limones, zanahorias, cerezas, guindas, higos, tomates, pimentones verdes, alubias verdes y cebollas media peseta.

De cada carga de pellas (coliflores) un sueldo.

De cada costal (saco) de pimentones media peseta.

De cada arroba de habas verdes de fuera un cuarto.

De cada robo de nueces de fuera un sueldo.

De cada robo de pomas un sueldo.

De cada robo de castañas un sueldo.

De cada cerdo que se introduzca y venda media peseta, y lo mismo si lo trae cualquier vecino para sí o para venderlo, exceptuando los del arrendador si es por la menuda.

De cada cerdo de leche (gorrín) un sueldo.

De cada cabrito o cordero cuatro cuartos sin distinción de persona.

De cada lacho (cordero destetado) dos cuartos.

De cada gallina dos cuartos.

De cada pollo un cuarto.

De cada perdiz dos cuartos.

De cada paloma torcaza un cuarto.

De cada carga de vasija, cristal, ambel, (objeto de barro de Ambel, Zaragoza) loza o vidrio media peseta.

De cada robo de sal cuatro cuartos.

De cada docena de huevos un cuarto.

De cada almud de caracoles un cuarto.

De cada libra de chocolate que se introduzca dos cuartos.

De cada ciento pimentones secos que se introduzcan por cualquier personas un cuarto.

De cada ramo (ristra) de ajos un cuarto.

De cada arroba de cacao que se introduzca una peseta.

De cada arroba de azúcar media peseta.

De cada libra de canela media peseta.

De cada arroba grumo de cera una peseta.

De cada libra de pimienta cuatro cuartos.

De cada arroba de almendra confitadas y sin confitar media peseta.

De cada libra de avellanas un ochavo.

De cada libra de mantequilla dos cuartos.

De cada carga de pescado salado una peseta.

De cada libra de bolados dos cuartos.

RESUMEN

Gastronomía y alimentación en Viana

Aborda este trabajo la gastronomía y alimentación en Viana a partir del siglo XVI, y para ello se utilizan principalmente numerosos datos, sobre todo de cuentas, del Archivo Municipal y mucho menos del Archivo Parroquial. La venta de los diversos alimentos, por medio de las tiendas de pescadería, fruta seca, legumbres, etc., correspondía en exclusiva al ayuntamiento, quien la arrendaba mediante subasta a particulares, pero les marcaba rigurosamente los precios de cada producto. El ayuntamiento obsequió con esmerados alimentos a ilustres personajes que visitaron la ciudad, organizó comidas festivas por diversos motivos y socorrió a las familias jornaleras en tiempos difíciles. Se insiste, sobre todo, en documentar la introducción y consumo de algunos productos, que nos llegaron de América, como el chocolate, el maíz, el tabaco y las patatas.

Palabras clave: comidas, alimentos, precios, turrones, chocolate, patatas.

ABSTRACT

Gastronomy and food in Viana

This article deals with gastronomy and food in Viana as of the XVI century, using, above all, a large amount of data, mainly accounts, from the Municipal Archive and, to a far lesser extent, the Parish Archive. The sale of different foodstuffs, at the fishmongers, dry fruit shops, legume shops, etc., was the exclusive right of the council, which rented out these premises to private individuals by auction, but strictly set the price for each product. The council gave fine food to illustrious personalities who visited the city, organised festive banquets for different reasons and helped out labourer families during hard times. The article pays particular attention to documenting the arrival and consumption products which came from America, such as chocolate, corn, tobacco and potatoes.

Key words: banquets, foodstuffs, prices, nougats, chocolate, potatoes.