

Gozogintza Gasteizen XVIII. mendean

**Jaione Agirre García, Ibon Anduaga Egaña
eta Izaskun Gartzia Iturbe**

Geografia-Historian lizentziadunak

Aurkibidea

0. Sarrera
1. Gozogintza eta elikadura Europan eta Euskal Herrian
 - 1.1. Gozogintza modernoaren aurrekariak Europan
 - 1.2. Argizarigintza eta gozogintza zaharra Aro Berrian
 - 1.3. Europan Aro Berrian egon ziren berrikuntzak
 - 1.4. Euskal Herriko elikaduraren historia
2. Konfiteroen Gremioa eta kofradiak Gasteizen
 - 2.1. Gasteizko egoera XVIII.ean
 - 2.2. Gremioen garrantzia
 - 2.3. Apendizen egoera
 - 2.4. Gremio eta hiritarren arteko harreman istilutsuak
3. Ordenamendua eta kontrola Gasteizen
4. Produktuak, beren elaborazioa eta tresneria
5. Ondorioak
6. Bibliografia eta iturriak
7. Eranskinak

0. Sarrera¹

Gasteizko gozogintzari buruzko lana egiteko arrazoi ezberdinak izan genituen. Horrela erabaki genuen, alde batetik, gasteiztar gozoen ospea betidanik entzuna zelako (nork ez ditu jan amonak ekarritako "vasquitos" eta "neskitas" direlakoak?). Horrez gain, bestalde, interesgarria zen gai bat iruditu zitzaigun, gutxi landutako gaia zelako². Gainera, lan hau aurkeztu genuenean, irakasleak galdetu zigunean gai bitxi hau zergatik aukeratu genuen, gure kideetako batek erantzun zuen moduan: guri txokolatea asko gustatzen zaigu, eta hori izan zen arrazoi nagusienetakoa gaia aukeratu eta lana egiteko. Goazen egindako lana ikustera:

Elikaduraren historia orokorki, ia landu gabe dagoen gaia da, eguneroko bizitzaren ardatzetako bat bada ere. Gizakiaren biziraupena suposatzen duen aktibitatea da jatea, hau esanez ezer berririk ez diogun arren; Lemery-k 1702an definitu zuen bezala, elikagaia «gure gorputzaren zati solido eta likidoen galera berreskuratzeko gai den edozer» da. Honela, ekonomiak arazo berbera landu izan badu ere, azken pausua ahaztu da, janarigintza. Hala ere, badirudi, azken aldiak ikerlariei gero eta gehiago arduratzen dien zerbait bihurtzen ari dela elikagaien historia.

Bennassar eta Goy-ren hitzak hartuz (*Euskalerriko Atlas Etnografikoa*, 1990):

La historia del consumo alimentario sigue siendo una de las hijas pobres de la historia y se muestra incapaz de avanzar al ritmo de otros temas privilegiados por causa de la existencia en estos de fuentes mejores, más coherentes y menos ambiguas.

Gozoak ez dira lehen mailako elikagaia, baina ospakizun berezietan dastatzen ziren, eta dira, eta, bestetik, gizartearen bizi mailaren faktore desberdintzailea dira (goi mailek ia egunero izango zituzten haien mahaietan; adibidez, emakumeek hartutako txokolate eta pastatxoak edo gizonen kopa, kafe eta tabakoa!).

Hau argi ikusten da, aipamen eskasak eta ez zehatzegiak egiten baitira testuetan (oso sakabanatuak normalean, informazio puntuala dagoelako); eta, askotan, daudenak antropologia edo etnografian oinarritzean, batzuetan zaila da muga kronologikoak zehaztea, eta zein garairi buruz ari zaizkizun hitz egiten jakitea (edo zein garairi dagokion informazio hori jakitea). Dena den, XIX. mendetik gehitu egiten da daukagun informazioa, eta, gainera, gaur egun irauten duten gozotegi famatua askoren sorrerarekin batera gertatu zen hori: Sosoaga (1868), Goya (1886), Huetto e hijos (±1808), Alberdi (1875)... Gaur eguneko gozogileek ere mende horretako informazioa dute izatekotan (aurrez ezer gutxi ezagutzen da), Luis López Sosoaga Gasteizko Konfiteroen Kofradiako lehendakariak berak aitortu zigunez.

¹ Lan hau 1996ko udaberrian egin zen, orduan hasi berria zen elikadurari buruzko ikerketa historikoa. Harrezkero elikaduraren historiari buruzko bibliografia asko hazi da Europan eta asko iritsi zaigu gaztelaniara itzulita guregana; jakina, hori guztia ez da ageri gure lanean.

² Eta horrela da oraindik —kontuan izan betiere, lan hau 1996ko otsailean aurkeztu genuen—, nahiz eta, azken urte hauetan, "Historia Berria" deitu den korrante historiografikoa Espainiar estatuko unibertsitateetara eta, bide batez, Hego Euskal Herrietakoetara iristen ari den heinean, lantzen hasi den gaia izan elikaduradurarena ere.

Honekin guztionekin, hipotesiak bideratzea da sarritan bide bakarra, ez denez deskribapen zehatzik benetako egoera eta aktibitateez (ez dituzte azaltzen iturri gehienek). Terminologia ezezaguna ere bada, sarri dauden aipamen eskasetan tresna baten izena agertzen baita, baina ez da esaten zertarako zen.

Bukatzeko, sarrera honetan ez dugu ahaztu nahi eskerrak ematea gustura lagundu ziguten hainbat pertsonari: batetik, eskerrak eman beharrean gaude Luis López Sosoagari, esan bezala, lana egin genuenean Gozogileen Kofradiako lehendakari zenari, eskaini zigun arretagatik eta adeitsuki utzi zigun liburuarengatik eta lana hasteko eman zizkigun ideiegatik. Ez dugu ahaztu nahi ezta ere Patxi Anton, zeinek eman zigun lehenengo nondik norakoa, eta aurrez aipatuarekin kontaktuan jarri gintuen. Eta baita, nola ez, zenbait dokumentu eta transkripzio eman zizkigun Inge Zuberu ikaskideari. Eta nola ez, pazientziaz gure lan hau itxaroten egon zen irakasle Joseba Zuazori, bere garaian emandako orientazioagatik.

1. Gozogintza eta elikadura European eta Euskal Herrian

Ikertu nahi dugun gaiaren testuingurua zehazteko, esan behar da, XVIII. mendeko European kontraste handia zegoela populazioaren gehiengoaren eta aberatsen klasearen artean. Populazioaren kopuru handi baten bizi-maila neurri minimoetan zegoen orduko gizarte guztietan eta, bitartean, gutxi batzuk oparotasunean bizi ziren.

XVIII. mendea, orokorrean, XVII. mendean aipatu ohi den krisi klasikoaren gaitztea gertatu zen mendea izan zen. Badirudi, jaiokuntza-tasa altuak mantendu egin zirela, hilkortasuna jaitsi egin zela (baita haur-hilkortasuna ere, altua izaten jarraituagatik), eta bizi itxaropena luzatu, populazioaren hazkundera gertatuz. Gerren gutxitzeak eta sendakuntzaren garapenak —oso gutxiri eragingo zionak, halere— zerikusia izan zuten honetan. Baita ere, nekazaritzaren produkzioaren errendimenduak handitzeak eta, batez ere, klimaren hobetzeak ekarritako ondorioa izan zen hazkundera. Elikadura hobea zen: zenbait elikagaien hedapena aipatu behar da hori azaltzeko, lehenbizi eta behin, artoarena —animalia nahiz gizakientzat, XVII. mendetik—, lekariena, arrozaren gehitzea, mahatsondo mota produktiboagoena, eta, geroago, patatarena. Lekari motako zuhainen erabilera ere hedatu zen —Ingalaterran lehenengo eta gero Frantziara iritsi zen fenomeno—; landare hauek (alfalfa, hirusta...) lurrari laguntzen zioten, errekuaratzeko behar zuen nitrogenoa eransten baitzioten; animalientzako elikagaia ere baziren, lanindarra eta ongari ahalmena handituz. Gainera, lur gehiago lantzen hasi ziren (drenaiak Herbeheretan, lugorrien gutxitzeak), golde berriak agertu ziren (*Jethro Tull* Ingalaterran, Brabante goldea Herbeheretan); intelektualek nekazaritzari buruzko interesa garatu zuten (frisiokratak, ekonomi elkarteetako partaideak); nekazari munduan artisautzaren sarrera eta garapena gertatu zen lagungarri gisa (hiritako gremioetatik ihesi³); eta,

³ *Verlagssystemaren* gisako produkzio moduen bidez. Sistema honekin, merkatariak lehengaia aurreratzen eta banatzen ziren nekazariari, eta gero haiek etxean landutako manufakturak erosten zizkien, merkatariak berak jarritako prezioetan. Nekazariak diru osagarria lortzen zuten, neguan nekazaritzan ari ezin zirenean egindako lanez, eta merkatariak irabazi handiagoak lortzen zituzten gremioetako kontrolik gabe, eta berak ezarritako prezioak.

azkenik, baina ez horregatik garrantzi gutxiago zuen fenomenoa, emigrazioa zen: Ameriketara nahiz hirietara. Bada, jende gazte eta aktiboa zen nagusi Europan. Hala ere, hobetzea nabaritu zutenak izan ziren, batez ere, nekazari handiak eta lurjabe handiak; nekazari pobreek *enclosures*⁴ eta beste fenomeno paralelo batzuekin ez zuten haien egoera asko hobetzen ikusi. Baina XVIII. mendean zehar demografia krisiak intentsitatea galtzen joateko beste arrazoi nagusia infekzio gaixotasunen eragina populazioan gutxitu zela da. Gainera, hildako gehien sortzen zituen epidemia, izurritea mendearen hasieran desagertu zen Mendebaldeko Europatik. Nahiz eta oraindik bigarren erdialdean tokian tokiko agerpen batzuk izan ziren. Beste gaixotasunak (tifusa, baztanga, tuberkulosia, paludismoa, etab.), ez ziren desagertu, baina epidemien intentsitatea jaitsi zen. Orokorrean, heriotza gutxitu zen ohituren aldaketagatik ere. Esate baterako umeei titia ematea, ur irakinaren kontsumoa (te edo kafearekin), hiriko ur-horniduraren eta zakar-bilketaren hobekuntza...

Gainera, europarrak kanpora ateratzeko zuten joera sakondu egin zen — dagoeneko XVI. mendetik (edo, agian, zuzenagoa da esatea XV. mendearen bukaeratik) hasia zen aipatutako emigrazioa—. Honetan eragin zuten itsas nabigazioko tekniken hobetzeak, estatu handien garapenak (ekintza haiek aurrera eramateko gai bihurtu zituena), eta merkataritza eta botere nahiak⁵. Europa atlantiartu zela esaten digute egileek (Mediterraneoaren krisiarekin), Amerikarekin zuten merkataritza triangeluarraren ondorioz (Europa, Afrika eta Amerikaren arteko elkartrukeetan europarrei irabazi izugarriak zekarzkiena —%300-400 inguru— eta, aldi berean, produktu berri ugari: azukrea, kotoia, tabakoa, indigoa) eta Ekialde Urrunaz zeukaten merkataritzaren ondorioz (espezieak, tea, zeta, kotoizko oihal estanpatuak —indiana izenekoak—, portzelana... zetozen handik). Bristol, Nantes, Liverpool, Bordele... portuek esklabo beltzen merkatuan zeukaten garrantzia ahaztu gabe,.

Ameriketara bertako kriolloek irabazi handiak lortzen zituzten espainiar inperioaren barruan, artelanek agertzen digutenez. Ekonomia produktu berezietan espezializaturik zegoen: Venezuelara kakaoa, Brasilera azukrearen eta mearen (diamantearen nahiz urrearen) zikloak ziren orduan, Antilletan azukrea (Jamaikan, La Española irlan...). Ipar Amerikan sartzen hasiak ziren frantses eta ingelesak ere. Baina, Ameriketako produktuen truke, Portugal eta Espainiak Ipar Europako produktu manufaturatuak erosten zituzten, Penintsularako nahiz Kontinente Berrirako. Pixkanaka, XVIII. mendean, itsasoko ekonomia horretan Ingalaterra nagusitu zen Frantziaren aurrean eta, batez ere, XVII. ean hain indartsuak ziren Herbehereen aurrean.

Espainian eta Euskal Herrian, bien bitartean, borbondarren nagusitasun garaiarekin hasi zen XVIII. mendea. Fernando VI. arekin eta Karlos III. arekin erreformak bultzatu ziren (Despotismo Ilustratuaren bidetik, batik bat), baina bigarren aipatu dugunarekin kanpo politikako gastuak ere hazi ziren, eta istilu ugari izan ziren, "Esquilache-ren matxinadak" deitu direnak bezala, 1766an Gipuzkoatik Murziara

⁴ Lur komunalen jabegotze eta istea suposatu zuen gertaera Ingalaterran XVIII. mendearen lehen erdian.

⁵ Esan izan da ere, europarra zela garai hartan munduan ondoen elikatua zegoena eta, hori dela eta, indartsuena zena, baina ez dakigu azken baieztapen hau zenbateraino den fidagarria (Bennassar eta beste, 1991).

hedatu zirenak . Batez ere goseak eragin zuen matxinada, uzta txarren eta ale merkatuaren askatzeko hartutako neurriak zirela eta, ogiaren prezioa altua zen (bestelako inplikazioak ere egon ziren arren, jesuiten kanporaketarekin). Urte berean, ministerioen bidezko gobernu hasi zen, erregearen gobernu pertsonalaren ordean, baina gatazka desberdinak izan ziren gobernarien inguruan. Mendearen bukaeran Frantziako Iraultzaren ondorioz sortutako gatazkak gehituko ziren testuinguru honetara (Konbentzio Gerra...).

Euskal Herrian XVIII. mendean foruak ziren Euskal Herriko aspektu politiko, administratibo, ekonomiko, sozial eta juridikoak arautzen zituztenak (lurralde desberdinetan desberdinak ziren arren). Baina, Hego Euskal Herrian ohikoa zen errege ordezkaria, korrexidorea, alegia, ez zegoen guri dagokigun Arabako esparruan. Bertan, probintziako diputatu generalak hartzen zuen erregearen ordezkari lana. Gainera, Arabak ez zuen kode bateraturik lortu foruari dagokionez (Bizkaia edo Gipuzkoak bai zutena, eta Aiararen salbuespenarekin), eta probintziaren gehiengoan errege forua eta legea zen nagusi (Gaztelako erregearena, hiribilduetako hiri-gutunen bidez). Hala ere, tokian tokiko erakunde hauek oso garrantzitsuak ziren, administratiboki autonomoak ziren eta. Probintziako bere Junta Generalak edo Batzar Nagusiak zituen, eta hauen buru ere *Diputado Generala* zen, baina udaletxeen gainean botere zentralak (Madrilek kasu honetan) zeukan eskumena eta kontrola. Batzarretan periodikoki biltzen zirenak prokuradoreak edo ahalduak ziren. Probintzia mailako edozein gatazka mota konpontzen zuten azken hauek: erakunde lokalen arteko gatazkak, errepideen eraikuntzak planifikatu, probintzietako zergak ezarri, aginpide ezberdinak hautatu, eta abar. Junteroak aukeratzeko bide ezberdinak zeuden, baina herri txikietan herritar guztiek hartzen zuten parte prozedura horietan. Populazio handiko nukleoetan, aldiz, "hautesle gorpua" deitzen zena udaleko kideetara mugatua zegoen. Arabako Batzar Nagusien Hermandadeak edo anaiarteak urtean bi aldiz biltzen ziren Gasteizen eta Arriagan.

XVIII. mendearen bukaeran, Erregimen Zaharraren krisia nabaria zen Euskal Herrian ere, arlo ekonomiko eta politikoan zein gizartean —Frantses Iraultzaren ondorioz sortutako guduengatik lehen unean—. Liberalismoaren eta tradizionalismoaren arteko borroka nabaritzen hasi zen. Forutasuna autogobernu sistema batekin identifikatu zuten batzuek eta, beste batzuek, aldiz, printzipio liberalekin. Erregimen foralak liberalismoarekin izan zuen lehen gatazka armatu argia Konbentzio Gerra izan zen 1793 eta 1795 artean. Frantsesen tropek 1793an, Gaztelako erregearen armada eta bertako tropak garaitu zituzten, baina honek ez zion gehiegi eragin Hego Euskal Herriari. 1794ko kanpainak, berriz, eragin zuzena izan zuen. Tropa frantses iraultzaileek Pirinioak eta Bidasoa gainditu zituzten eta Gipuzkoa okupatu zuten. 1795ean Araban ere frantses tropak ibili ziren. Arabar foruak zalantzan izan ziren, baina frantses okupazioak gutxi iraun zuen probintzia honetan. Konbentzio Gerra motza izan zen iraupenez Euskal Herriarentzat, baina ondorioak epe luzean nabarituak ziren.

Gizarte egituretan, garai honetan ohikoa denez, nekazariak ziren gehiengoa. Eta berdintasun juridikoaren atzean desberdintasun ekonomiko nabaria zen, hiri nahiz nekazari munduan elitea zegoen: noblezia lurjabea (baserri alokatuen, lurren, erroten eta burdinolen jabe zena) eta merkataritza burges aberatsak. Nekazari jabeak %35a baino ez ziren XVIII. mendearen bukaeran.

Ilustrazioaren, Barroko Rokokoaren eta Neoklasizismoaren, eta Despotismo ilustratuaren garaian elikadura nahiko eskasa zen, labore krisialdiekin erlazionatuta, nahiz eta krisi hauek indarra galdu zuten mende honetan, aurrez aipatu dugunez.

Gainera, kontrastea handia zen populazioaren gehiengoaren eta aberatsen gutxiengoaren artean; lehenek bizi baldintza eskasak jasan behar zituzten, bigarrenek luxuzko produktu eta elikagaiak dasta zitzaizketarik (ia mundu guztitik ekarriak zirenak), lehen ere azpimarratu dugunez. Beraz, mendea krisiaren gaitzearekin hasi zen Europa osoan, eta Indietako merkataritzaren loraldiaren jarraipena izan zen, baina mendearen bukaera aldera krisi politikoa nabaritzen hasi zen, eta gizartearen egoerak orokorrean onera egin zuela badirudi ere, pobrezia oso handia zen.

XVIII. mendean zehar eguneroko elikadurak aldaera gehiago lortu zuen, lekariak, barazkiak, esne-produktuak, arrautzak, arraina, etab., sartuz. Beste aldetik, aipatu dugun merkataritzak, Ameriketatik etorritako labore berriak sartzea ekarri zuen: artoa, patata, indabak, tomateak,... Orokorrean, XVIII. mendean elikadura hobetu egin zen alde batzuetan, nahiz populazioaren gehiengoan ez zen asko nabaritu.

Jende asko pobrea zen eta arazo iraunkorra zen. XVIII. mendean pobreen kopurua asko igo zen, baldintzak hobetu arren, populazioaren hazkundera lotuta.

Woolf-ek egindako sailkapena jarraituz hiru pobre mota zeuden (Woolf, 1989), hiriaren egoeran:

1. Pobre estrukturalak: Hauek ezin zuten lanik egin adinagatik, gaixotasunagatik baliogabeak izateagatik edo alferkeriagatik. Populazioaren %4 eta %8a bitartean izango ziratekeen, eta eskaleak ziren edo benefizentziaren menpean zeuden.
2. Hiriko pobre koiunturalak: Ogiaren prezioaren fluktuazioaren ondorioz, soldata gutxi kobratzen zutenak edo aldi bateko langileak pobrezian erortzen ziren. %20a osatzen zuten.
3. Artisauak, merkataritxiak eta funtzionario txikiak: hauek pobreen kopurua %50etik %70era igo zuten krisialdian.

Bestalderetik, herriguneetan pobretasun maila nekazaritzako aberastasunaren eta lur-jabetzaren arabera aldatzen zen, eta alde menditsuetan egoera larriagoa zen. Gose krisialdian herrikoen hiritarantz egindako emigrazioa erabat igo zen, egoera larrituz, benefizentziaren erakundeek ezin zutelako denoi aditu.

Egoera larri honen aurrean hiriko oligarkiak kezkatzen hasi ziren. Horrela pobreak kontrolatzeko legeak sortu ziren (lehenengo adibidea Ingalaterran daukagu), baina pobreei ez zieten laguntza handirik eman, baizik guztiz kontrakoa, pobreak giltzapetu zituzten eta oso gaizki tratatzen zituzten.

Azkenik aipatu behar dugu mentalitate aldaketa bat eman zela: lehen pobreak onartuak zeuden eta kristauen eremuan bere funtzioa betetzen zuten aberatsentzako salbaziorako tresna gisara, limosnaren bidez, baina merkantilismo eta industria agertzen zihozazenean, gero eta okerrago ikusita zeuden, alferak, gaizkileak eta giza-zama kontsideratuz. Gainera, merkantilismoaren ideiek bultzatuta, pobrea lan egiteko erabiltzen hasi ziren, baldintza gogorretan.

Espaniaren egoera ekonomikoaren ezaugarri nagusia feudalismo garatuaren iraupena zen. Gainera, haustura sor zezakeen taldea, hots, burgesia, merkataritzaren eta jarreraren bidez elite noblearekin bat eginda zegoen. Ondorioz, ez zeukan sistemaren aurka aritzeko asmorik, gehienez ere, elitearen barnean sartzen saiatzen zen, hau da, "nobletzen".

XVIII. mendean, bigarren erdian, hain zuzen ere, demografia hazkundera gertatu zen bertan ere, hilkortasuna jaitsi zelako. Horretarako arrazoiak ez daude batere argi (Fernandez de Pinedo, 1984), elikaduraren erregulartzeari eta izurriteen gutxitzeari lotua dela dirudi Penintsulan ere. Kantauri aldean nekazaritza intentsiboa zen beste Penintsulako estentsiboaren aurrean (orokorrean). Bada, landare ongarria erabiltzen zen, karea..., eta lan-eskua familiarra zen batez ere. Lanketetan aipa ditzakegu: artoa, babak, garia... Beste Penintsulako zonaldeetan soldatapeko lan-eskua ere bazen eta *hirukote mediterranearra* zen nagusi (garia, mahatsa eta olibondoa). Araban mediterranean itxurako nekazaritza zen nagusi gari eta mahatsarekin batez ere. Errekuperazio mendea izan zen orokorki, 1740 aldera izandako estankamenduaren salbuespenarekin eta 1780tik aurrera krisia nagusitu zen berriro.

Penintsulako abeltzaintza, aldiz, atzeraka ari zen. Batetik, lekua jaten zion populazioaren hazkundera bultzaturiko nekazaritzak, eta, bestetik, artileak merkatua galdu zuen Europan, Alemaniako konpetentziarekin, kasu, eta kotoiaren hedapenarekin industri iraultzaren ostean (mendearen bukaeran).

Orokorki lurren jabegoa pribilegiatuen esku zegoen (%65a). Jabego feudalararekin batera lur komunalak ere erlotuak zeuden, beraz, lur askeak herena ziren, eta, hauek ere, atzerakadan zeuden, nekazariak zorpetzean galduz, batez ere, mendearen bigarren erdialdean errentak asko igotzean (prezioak baino gehiago). Populazio asko egonik, minifundismoa nagusitzen joan zen, herentzia sistemarekin edo premutasuna zegoen lekuan doteak ordaintzearekin...; honela, nekazari errentari kopurua haziz zihoan eta baita jornalariena. Tresneria eta animalien jabea, nekazaria zen, aldiz, gehienetan.

Artisautzan bi aktibitate ziren nagusienak: oihalgintza eta burdingintza. Oihalgintzan koroa saiatu zen errege-manufakturak bultzatzen, baina jarritakoek azkenean porrot egin zuten, ez zirenez errentagarriak, garestiegiak zirelako lortzen ziren produktuak. Eskaria orokorrean, mende erdira arte, garapenarekin bizi-maila igo zuten nekazariak osatzen zuten, batik bat, beraz, maila ertain eta baxuko produktuak saltzen ziren batez ere, eta luxuzkoak gutxixeago. Mendearen bigarren erdialdean, berriz, nekazarien egoera okerragotzen joan zen koiuntura ekonomikoarengatik (etekin beherakorren legeagatik...) eta errentak hazi egin ziren, ondorioz, eguneroko produktuak gutxiago saltze hasi ziren eta luxuzkoak sarriago (goi mailako taldeen artean, jakina).

Burdgingintza Euskalerrian garrantzitsua zen. Mendearen erdira arte errekeruperazioa izan zuen, eskari kolonialarekin, nekazaritzaren garapenarekin eta europar eskariarekin (baso-mozketarekin zituzten arazoak zirela eta). Baina mendearen bigarren erdialdean beherakada etorri zitzaion, baso-mozketa eta egur-ikatzaren garestitzeaz eta errusiar eta suediar burdinaren konpetentziaz. Orduan ere, merkatu kolonialaren monopolioa zeukan bitartean, ez zen porrota igarriko, XIX. mendearen, beraz, etorri zitzaiona.

Merkatalgoa gehienbat kanpotarren esku zegoen (barne merkatuak ezin zirenez ase bertako produkzioaz, Amerikakoa barne zela). Koroa saiatu zen kanpotarren arteko gerretaz baliatzen abantailak lortzeko, baina ez zuen askorik lortu. Bilbo zen salbuespena, gaztelar artile eta euskal burdina esportatzen zituenez, eta Gaztelarako manufakturak inportatzen zirelako bertatik. Hala ere, 1779tik porrota iritsi zen *cercos arancelarioa* dela eta. Erregea saiatu zen merkatal konpainia monopolistak bultzatzen (adibidez, Gipuzkoako Caracasko Kakao Konpainia), baina ez zen ondo atera, eta pribatuen eskuetan erori zen.

Fiskalitatean nabari zen, pribilegiatuak (nobleziak eta apaizgoak), ez zutela ordaintzen zerga zuzenik, Bestalde, fiskalitatearen oinarria zerga ez-zuzenak ziren (kontsumoaren gainekoak), estatuaren porrota zekarrena, sarrerak nahikoa ez zirelako. Mende hasieran borbondarren iristearekin *Decretos de Nueva Planta* egin ziren, Aragoiko koroak zergak ordaintzea esan nahi zuena ("baliokidearen" figuraz baliatuz).

Euskal Herria XVIII. mendearen bukaeran nahiko populatua zen. Hego Euskal Herrian 500.000 biztanle inguru ziren, zeinetatik %60 inguru Araba, Bizkaia eta Gipuzkoan bizi ziren (nahiz eta kostaldea zen trinkoen populaturik zegoena). Araban 1724 eta 1787 tartean populazioa urtero %0,16a hazten zen, baina bigarren erdialdean batez ere (Bizkaiko eta Gipuzkoako %0,47 eta %0,49arekin, hurrenez hurren, alderatuta gutxi samar zena). Beraz, Araba populazio gutxiko lurraldea genuen eta Emiliano Fernandez de Pinedo-k dioen moduan «Arabak duen panorama demografikoa Gaztelakoa modukoa da» (Fernandez de Pinedo, 1984). Biztanle dentsitate baxua egoteak, egoera oso onean uzten zuen arabar nekazaria, lanketak nahi beste hazi baitzitezkeen.

Nekazari produktuen merkaturatzea garatuz joan zen, errepideak hobetuz. Horrek ere, dietaren hobetze ekarri zuen berarekin, artoaren, patataren eta haragiaren kontsumoa hasiz. Era berean izurriteak desagertzen joan ziren, baina gaixotasun berri bat agertzen hasi zen: nafarrerria⁶. 1783-1784 tartean Gasteizen izan zen nafarrerria epidemiaren ondoren *Real Sociedad Bascongada de Amigos de País* erakundeko kideek inokulazioa bultzatu eta orokortu zuten gaixotasun honen aurka; txertoen aurrekari hau zen haren aurka egiteko zegoen sistema bakarra. Hala eta guztiz ere, populazio baldintza txarretan bizi zen eta, zer esanik ez, higienikoetan, eta, horren erakusgarri zen haur hilkortasun tasa handia. XVIII. mendearen bukaeran Gasteizeko hiriko ordenantzetan garbiketa eta higieneari buruzko aipamenak egiten ziren: hiriaren garbitasunaz, kaleen garbiketaz, eta abar, hiritar bakoitzak egin beharreko zeregin erara aipatuak zirenak. Baina hiritarren artean bestelako ohiturak zeuden, adibidez, zaborra leihotik botatzea, kaleetan edozer gauza uztea (gurdien zirkulazioa ere oztopatzen zuena), iturriak eta ibaiak ere guztiz abandonatuak zeuden. Beraz, esan daiteke, higiene falta nabari zela Gasteizen, egoera larriagotzen zuena izurri garaietan.

Honela Arabako egoera erraz sar daiteke Europak eta Penintsulak zeukan testuinguruaren egoeraren barruan, jakina, bere izaera propioko ezaugarriak kontuan izanda.

1. 1. Gozogintza modernoaren aurrekariak European

1.1.1. Gozogintza hasierako denboretan

Jainkoak Adan eta Eva Paradisutik bota zituenean beren izerdiez botatako lanaren bitartez jango zutela esan zien. Galesko esaera zahar batean Adan eta Evarekin batera, Jainkoaren baimenarekin, erlea joan zela esaten da, gertakizun zorrotzak gozatzeko asmoz.

⁶ Gaztelaniaz 'viruela' moduan ezagutzen dena.

Naturak gizakiei eta animaliei lehenengo elikagai gozoak (eztia, fruitu lehorrak...) goiztiar eman zizkigun. Antropologo batzuen ustez, 200.000 urte daramatzagu eztia jaten.

Pentsa dezakegu Eneolito Aroan, Euskal Herriko artzainek esne-mamia edo gatzatua jaten zutela azkenburu moduan.

Hasieran Naturak eskaintzen zigun elikagai gozoen artean, mana izan ezik, ia denak edulkorante moduan erabiltzen ziren. Aipatutako elikagai gozo hura, mana deitutakoa, Historia Sakratuan hebrearrei zerutik euri moduan jausitako elikagaia zen [...]. Hura ikustean, israeldarrek honela ziotsen elkarri: Zer da hau? ("Manhu?"), ez baitzekiten zer zen.

Moises-ek esan zien: «Jaunak janarizat ematen dizuen ogia da»

[...]

Israeldarrek biltzen zutenari "mana" eman zioten izen. Zuria zen, txarrangil-haziaren itxurakoa eta ezti-opilaren gustukoa.⁷.

Txinan ere, dagoeneko, Kristo aurretik zenbait milurteko lehenago, produktu gozoen aipamenak daude.

1.1.2. Antzinaroan

Hileta janarietan haragia, arraina, ogia, pastelak nahiz edariak agertu dira industean oso data goiztiarretatik.

Egiptoko kulturari ogi eta gozoki ezberdinak zeuden. Txiroek sakrifizioetan animaliak eskaini beharrean, animalia formadun pastelak eskaintzen zizkieten faraoiei. Ramses-en garaiko oholetan gozokiei garrantzi handia ematen zizkietela dakigu baita ere: hil zenari enbaltsamatzean elikagaiekin batera, eztia eta beste gozotzaileak lurperatzen zirelako.

Gozogintza garatu zuen Europako lehenengo herria izan zen Grezia. Grezian konfitero on batek olerkarien ohoreak lor zitzaiken. Aristofanes-ek (K.a. 450-385) bere obretan pastelak aipatzen zituen: *encris* (gurin eta eztiz eginak), *taghenata* (esne krema, eztia eta arrautzaren zuringoa erabiliz eginak), etab.

Erromatar inperioan, gozogintzak maila dezentea lortu zuen. Gozogintzari buruzko lanbideak banaturik zeuden, gainera: *pistores duciaris* (gozogileak), *pastillallorum* (pastel egileak, pasteleroak), *pistores pladenciaris* (tortak egiten

⁷ Biblia, Irteera, 16,15 eta 16,31. Mana ere aipatzen da: Zenbakiak 11,4 eta hurrengoak: Israeldarrekin elkartu zen arrotz-taldeari jateko gogoa bizkortu zitzaion eta israeldarrak negarrez hasi ziren haiekin batera, esanez: «Haragi pixka bat bagenu behintzat! Gogoan dugu Egipton doan jaten genuen arraina, biata hango pepino, meloi, porru, tipula eta baratxuriak ere! Baina orain goseak hiltzen gaude, "mana" baino ikusten ez dugularik». Txarrangil-haziaren itxurakoa zen mana, erretxina-kolorekoa. Banatu egin ohi zen herria mana biltzeko, eta, errotan eho edo motroiloan xehetu ondoren, lapikoan egosi eta olio-opilen gustuko opilak egiten zituzten. Baita ere Josue 5,12; Nehemias 9,20; Jakinduria 16,20-22: "Zeure herria, ordea, ainegruen ogiaz janaritu zenuen; / hark nekatu beharrik izan gabe, / aurrez prestatutako ogia eman zenion zerutik, / zapora askotakoa, guztientzat atsegingarria. / Zure elikagai honek zeure seme-alabenganako duzun gozotasuna azaltzen zuen, / jaten zuenaren gurarira egokitzen baitzen, / eta bakoitzak zer nahi, hura bihurtzen. / Elurraren edo izotzaren antzeko izan arren, / urte gabe jasaten zuen sua [...]";.

zituzten okinak), *pistores lactoris* (esnearekin lan egiten zutenak), *pastilli* (bonboi perfumatuekin eta golosinekin lan egiten zutenak)...

Idazle klasiko latindarren artean, Horazio-k *ora mellita* (arrautza eta eztizko bi ontza), Plinio eta Virgilio-k *libuna* (sakrifizioen ogia) aipatzen dituzte. *Scribita*, *spira*, *panis mellitus*, *globos* deitutako azkenburuak... aipatuak izanez baita ere beste lan batzuetan.

"Ezti bidaiari" izena nondik datorkion ere jakin dugu erromatarrei esker: gauero ilargi faseak irauten zuen bitartean, senar-emazteen logelara, pitxar bat ezti eramaten zitzaion bikote ezkon berriari.

Testuinguru gozozale honetan, K. a. 75. urtean Ponpeio-k *Pompaelo*, Iruñea, sortu zuen. Erromak gozogintza garrantzitsua zuenez eta *Pompaelo* Erromatik eraginda zegoenez, pentsa dezakegu gure *Pompaelon* elikagai gozoak egongo zirela.

1. 2. Argizarigintza eta gozogintza zaharra Aro Berrian

Jadanik aspalditik "hildakoen argia" izan dugu ohituren artean.

Erlea eta argizaria

Euskal baserriko osagaiak izan dira, eta dira oraindik, erlea eta erlauntza. Erlearen argizaria erlijio errituetan, etxeko argiztapenerako eta edulkorante moduan erabili ohi zuten. Eztia, janaria gozatzeko, eta adulterioan jausi zirenei zigortzeko ere baliagarri zitzairen: biluztu ondoren gorputzean eztia botatzen zitzairen eta lumaz bete (beste leku batzuetan intsektuen "janaria" izateko erabili izan ohi den ohiturekin alderatuta...).

Esan dugun moduan Antzinatetik, gutxienez, jadanik, hildakoei "argia" jartzen zitzairen. Henry O'Shea-ren liburuan *La Tombe Basque* (1889) bere lanean zioen, elizaren alboan, hilobitik gertu, hileta janariak ospatzen zirela eta han haragia, arrautza, ogi, pastelak, edariak... egoten zirela.

Beraz, euskaldunen artean ere, kandelak eta argizaria oso garrantzitsuak izan dira. Gure iraganeko gizartean argizaria egiteko artisau ezkogilea genuen. Gozogintza eta ezkogintza esku-lanbide berean elkartuak zeuden, baina arrazoia oraindik ez dugu ezagutzen. Beharbada jatorri bereko lehengaia erabiltzearengatik izango zen, hots, erleak sortutako eztia eta argizaria.

Gozogintza apotekan

Baina Erdi Aroan eta, fruitu eta marmeladak iraupen arrazoiengatik apotekarioen eskuetan zeuden, eta, gainera, haiek egiten zituzten helburu terapeutikoekin (azukrea edulkorante moduan). Azukrea, gainera, oso lehengai berezia, urria eta garestia zen hasiera batean, espeziekin batera inportatzen zena Europara.

Valentziako moriskoek erabiltzen zituzten medikamentu eta medikamentosen artean: *miel rosada*, *azúcar rosada*, *jarabe de regaliz*, *limonada de esmeralda*... aurki daitezke. Eta jakin badakigu, mediku-terapeutikaren jatorrizko erabilpen horrengatik eraginda zeudela gozogintzaren formularioak ere.

Karlos II.aren medikuaren tratatuetan oraindik ere, konfiteak apoteketan egiten zirela zioen, XVII. mendearen bukaeran.

Hala ere, XVI. mendean gozogintzak aldaketak jasan zituen, Kolonialismoak azukrearen hazkundera ekarri zuelako. Ondorioz, gozogintzako obradoreetan lan handiagoa edukiko zuten.

1.3. European Aro Berrian egon ziren berrikuntzak.

XIV-XVI. mendeen artean produktu exotiko garrantzitsuenak espezieak ziren.

Noblezia gehien bat ehiza eta hegaztiez elikatzen zen. Geroago, nobleziaren gustua hirietako burgesiaren gustuekin (behikiak, txerriak...) parekatuz joan zen.

XVII-XVIII. mendeetan elikagaiei buruzko gustuak moden ondorioz aldatzen joan ziren, baina espezieak (piperrautsa, iltzea, intxaur-moskatua, kanela eta txokolatea) asko erabiltzen jarraitu zuten. Hasiera batean gutxi erabiltzen ziren bertako landareen (ezkaia, erramua, perrexila...) ugalketa eman zen, baita aberatsen artean ere. Espezie exotikoak ere, herritarrek kontsumitzera heldu ziren aldi beretsuan.

XVIII. mendean espezie exotikoen erabilerak beherakada bat jasan zuen. Amerikako produktuak (txokolatea, kafea, alkohola, edari izoztunak, tabakoa...) hazkundera jasan zuten, aldiz, garai hartan.

Txokolatea bileretan ugaltu zen: gehienetan emakumeen artean (txokolatea eta pastelxoak hartuz), beroago zenean freskagarriengatik aldatua izanez. Gizonek tabakoa (errapea) hartzen zuten gehienetan etxeko pattarrekin batera. Ikus ditzagun pixkanaka eta banan-banan:

1.3.1. Indien kolonizazioaren ondorioz Europara ekarritako produktuak

a) Azukrea⁸

Espezieen modura, azukrea beharrezko elikagaien taldetik at zegoen, baina karbohidratoa denez energi iturria da. Jakin badakigu nahi psikologikoa dela jatearena, behar fisiologikoa baino. Denboraren poderioz aldatzen joan ohi dira elikagaien nahiak eta azukrearen nahiak hazkundera jasan zuen aldaketa garai hartan.

Jatorrian, Dariok, pertsen erregeak, Indiatik Mediterraneoraino sartu zuen azukrea.

XVI. mende bukaeratik, Erdi Aroan ekialdeko produktu exotiko bat izandakoa gehiago kontsumitzen hasi zen. XIX. mende erdialdean gizarteko maila sozial guztiek jaten zuten.

XVI. mendearen bukaeran, produkzio gehiena azukre kanaberatik lortzen zuten

⁸ Ritchi (1988).

(azukredun astigarretik amerindioek ateratzen zituzten kantitateak izan ezik).

Azukrea lantzea, ustiatzea eta prozesatzea ez zen erraza. Azukre plantazioak lan gogorra suposatzen zuen.

Kolonek sartu zuten kainazko azukrearen ustiapena Amerikan, hara egindako bigarren bidaiari, eta Hernan Cortes-ek 1530.ean Mexikon sartu zuen. Karibeak klima aproposagoa zuenez Indiak baino, azukre kainak hazkunde izugarria izan zuen Amerikako uharteetan (1520.ean Santo Tomas uhartean 60 azukre fabrika zeuden). Ondoren Brasilen ezarri zuten portugaldarrek azukre kanabera.

Laster arazoak agertu ziren lan-esku eskasiaren ondorioz. Espainiako populazioak ez zuen nahi horretan lan egitea, lan indar fisikoaren kontra baitzegoen.

Hasieran Karibeko indioak behartu zituzten azukrearekin lan egitera. Antilla Nagusietan karibetarrek eta *arawaksak* bizi ziren. *Arawaksak* ahulak zirenez espainolek taldetan batu zituzten eta plantazioetara eraman zituzten, lan indar moduan⁹. Indioei heriotzara arte eragiten zieten lan egitea, haien esterminazioa ekarri zuena. Portugesek ere lan egitera behartu zituzten indioak, baina heriotzaraino eraman gabe.

Indioak lan gogorra egitera ez zeudenez ohituta, irtenbide bezala, Mendebaldeko eta Ekialdeko Afrikako kolonietatik esklabo beltzak inportatzeari ekin zioten. Esklabo beltzek hiru abantaila zituzten: langile onak zirela; klima tropikalari ohituta zeudela eta tropikoko gaixotasunen aurrean inunizaturik zeudela. Gainera, merkeak ziren.

Morroi zuria ere egon ziren. Teknikoki ez zen esklabutza, zeren eta morroitzak kontraktual baten menpean zeuden. Morroiei bost urte pasa ondoren askatasuna ematen zizkieten, eta nekazari moduan ezarriak izan zirela esaten zen, baina, egitez, askok ez zuten ikusten morrontzaren amaiera.

Behar beste morroi zuri ez zeudenez, afrikarrak hartzen hasi ziren.

Afrikatik aspaldidanik tribu arteko esklabutza zegoen (leinu etsaiak zirelako, zorren ondorioz, delitu txikiengatik edota tribu nagusiarentzat pertsona ezatseginak zirelako). Afrikako leinuetako nagusientzat esklaboak edukitzea luxua zen, eta gehienak esklaboak saltzeko prest ziren, arma, oihal, edariak... eskuratzeko. Beraz, hasieran leinu afrikarretako gatibuak hartzen zituzten baina amaieran leinu arteko gerlak sortarazten zituzten.

Espainolek eta portugesez beltzak erabiltzea erabaki zutenean, beste nazioek gauza bera egitea pentsatu zuten (hasieran lurra kolonoek lantzen zituzten lekuetan ere), beren azukrea ez garestitzeko eta merkatuan irteera gabe ez gelditzeko. Honela, Holandako enpresariak Brasileko azukre kana Barbadoseraino inportatu zuten, ingeles koloniei nola landatu, ustiatu... behar zen erakutsiz. Holandesez kapitalak eman zizkieten, eta kolonoek kreditua azukretan itzultzen zuten. Esklabo

⁹ Karibetarrek erresistentzia jarri zuten; ondorioz, azkenean harkaizdun uharteetan bukatu zuten edota suntsituta.

beltzak ez ziren bakarrik azukrean aritzeko eraman, baina azukre plantazioak ziren Indietako oinarritzko plantazioak, bada, bertan aritzen ziren gehienak.

Ondorio gisa, azukreak Karibeko arrazen oreka aldarazi zuen:

- indioak: kanporatuak edo esterminatuak izan ziren.
- zurien komunitateak: hasieran arrakastatsuak izan baziren ere, gero sarraskituak edo ekonomia beharreatatik banatuak izan ziren.
- beltzek, ekarri orduko, bertako populazioaren lekua hartu zuten plantazioetan. Askatuak izatean biziraupen nekazaritzan arituz.
- langile berrien etorrera, denborarekin Txina eta Indiatik joan ziren.

Afrikak ere ondorio latzak jasan zituen. Despopulaketa handia izan zen, nagusiek autoritate galdu zuten, eta familia eta leinuek batasuna galdu zuten banatu egin ziren. Zonalde batzuetan nekazaritza desagertu zen eta Afrikako kultura eta artisautza atzerakuntza prozesu batetan sartu ziren. Esklaboen merkataritzak, gainera, ondasun gutxi ekarri zizkien bertakoei: gaur egunean erabiltzen eta jaten diren produktu asko (platanoa, artoa) esklabo-merkatariek eraman zituzten Afrikara.

Hasieran azukrea gutxi erabiltzen zen (apoteketan sendagai gisa) eta, esan dugunez, XVI. mendearen bukaeran oraindik, produkzio gehiena azukre-kanaberatik lortzen zuten. XVII. mendetik Europan tea, kafea eta txokolatea ere produktu garrantzitsuak bihurtu ziren kontsumoan, eta produktu hauek gozotzeko modan jarri zen azukrea; horretarako, gero eta gehiago azukrea erabiltzen zuten-eta eztiaren orde. Hala ere, produktu horiek beren jatorrizko lekuetan gozoki gisa ez zirela erabiliak izan gogoratu behar da. Europan edari hauei azukreaz aparte, esnea edota esnegaina botatzen zieten, eta, ondorio moduan, hasieran izandakoak baino askoz gogorragoak ziren edarietan bihurtu ziren zapore aldetik. Beraz, XVII. mendea baino lehen azukrea ezaguna zen, baina kantitate askoz txikiagoetan.

XVIII. mendearen bukaeran, milaka frantsesek Antilletan plantazioak zituzten eta horiei esker bizirauteko posibilitateak zeuzkaten. Azukre industriari esker Paris, La Rochelle eta Bordele industri gune garrantzitsuenak bihurtu ziren: «*Las refineries de Burdeos producían la quinta parte de la totalidad del azúcar consumido en Europa*» (Ritchie, 1988: 165-166). Frantzia munduko azukre inportatzaile garrantzitsuenak zen. XVIII. mendean zehar bere kontsumoa handitzen zihoan «*[...] en 1789 estaba importando 14.000 toneladas, cuarenta mil más que Inglaterra, su más directo rival en el comercio del azúcar*» (*idem.*). Azukrea birfindu ondoren, produkzio gehiena Amsterdam, Hansa-ko hiri, Alemania eta Eskandinaviar merkatuan saltzen zuten. Azukrea, frantziar ekonomiaren motorea zela esan dezakegu, beraz.

XVIII. mendean azukre erremolatxaren balioa topatu zen, baina XIX. mendera arte bere erabilpen masiboa ez zen gertatu, Euskal Herrian landua izatera ere heldu zelarik!¹⁰ 1744an Andreas Margraff-ek (1709-1782) artikulu bat idatzi zuen erremolatxatik azukrea ateratzea posiblea zela adieraziz. Haren ideiak, Benjamin Delessert frantses kimikariak onartu eta garatu zituen.

¹⁰ Gaur egun bertan Araban azukre-erremolatxaren garrantzia ezin da ukatu, eta aurretik izan duena XX. mendean zehar.

Europar azukre-erremolatxako industriak hazkundera jasan orduko, Mendebaldeko Indietan behar bada eman zela, eta, haren ondorioz, esklaboen askapena gertatu zela ere, esan izan da. Erremolatxaren erabilerarekin, azukrea gizarte maila guztietara iritsiko zela jakin badakigu.

Boladua baino lehenago bazegoen azukre gorria. XVI. mende bukaeran Miguel de Baeza-k, XVII.eko hasieran Montañó-k¹¹ eta XVII. mende erdialdera Juan de la Mata-k¹² azukre gorria, zuria eta erreka aipatu zituzten haiek idatzitako liburuetan. Hiru egile horien gozogintzari buruzko idazkiak klasikoak kontsideratuak daude. Azukre gorria eta boladuen artean ezberdintasunak daude (azukre gorria da, azukre zuria karamelu puntua hartzen zuenean, eta sutatik kanpo esponjatzan zen berberki edo limoi zukuarekin).

Azukrearen lantzearen arrakasta, arrazoi ezberdinetan aurki dezakegu. Baina, arrazoietako bat, destilatzean gelditzen ziren hondakinak baliagarriak zirela zen. Azukrearen hondakinekin, melazarekin, *ron* deitutako edari edo likore berria lor zezaketen. Aspaldidanik, destilazioaren bitartez likoreak lortzen zituzten, baina XVI. mendera arte likoreen kontsumoak ez zuen garrantzirik hartu. Badirudi, rona masiboki produzituko lehenengo likorea izan zela, kontuan hartu behar dugu nola bere lehengaia, melaza, oso merkea zen eta ordura arte arbuatua gelditzen zen, azpiproduktu bat bezala kontsideratua zegoelako. Hasierako izena *Rumbullion* zen —'zalaparta' ingelesez—, baina gero *Rum* bezala gelditu zen. Merkataritzarako oinarritzako produktua bihurtu zen, eta indioekin elkartrakerako guztiz baliagarria. Gainera, rona ingeles armadarako edari ofiziala bihurtu zen.

b) Tea

Shen Nung Txinako enperadoreak K. a. 2737.ean aurkitu zuen. Medikuntza-belarren zalea zen eta medikuntzarako balioren bat zuen bilatzera ekin zuen, baina alferrik. Teak gaixotasunak ez zituen sendatzen, baina izerdia sorrarazteko balio zuela konturatu zen gure enperadorea. Itomena arintzeko aproposa zen eta estimulantea denez, loa galtzea ere dakar.

Hasieran nobleteriak, budista monjeek eta intelektualek edaten zuten soil-soilik. Askoz geroago, herritar edaria bihurtu zen.

Teak hiru aldi eduki zituen:

1. "Adreilu" edo te-torta. Forma hartzeko konprimitzen zuten. Adreilua morteroan zatitzen zen eta beste osagaiekin —arroza, esnea, pikula... eta abarrekin— uretan irakiten utziko zuten.
2. Hostoak hautsa bihurtu arte txikitzen ziren aldia, eta ur epelean botatzen zen.
3. XVI.ean lehenengo teontziak agertu ziren. Teontzian hostoak txikitzen ziren eta ur beroa gehitzen zitzaion.

1610. urtean, garapenaldian, Holandar itsasontzi batean Europara heldu zen azken era horretan.

¹¹ *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y consejería*, Valencia, 1994 [facsimil de la edición de 1763]

¹² *Arte de repostería*, Ramón Ruiz, Madril. 1791.

Hasieran teontziak ez zuen garrantzi handirik eduki, geroago bai Ingalaterrako zeramika egileek teontzi txinatarrak eta kizarak imitatu zituztela eta. Horrela ingeles zeramika eta portzelana bultzakada bat jasango zuten.

Ingelesek garagardoa edaten zuten aurretik, teak lekua kendu zion. Gainera, ura irekin eginda zegoenez gero, mikrobio eta bakteriak hilda geratzen ziren, osasungarria zena.

XVIII. mendean tea oraindik produktu garestia zen, baina mende horretan gizarteko maila guztiek kontsumitzen hasi ziren.

c) *Kakaoa*

Azteken lurraldean jatorria zuen jatorria, non enperadoreen edaria zen. Gozogintzarako oso garrantzitsua bihurtu zen, nahiz eta Kolonek ez zion garrantzi gehiegirik eman. Kortesek, ordea, bai; Moctezumak emanda edan zuen, urreztatutako kalabaza batean¹³. Kortesek indioek tributuak ordaintzeko kakaoa txanpon moduan erabiltzea lortu zuen.

Mexikotik heldu zitzaigun elaborazioa. Hasieran garauak kiskali egiten zituzten, esku-erota berezietan ehotu (metatea, aztekez *metatl* deitua) eta espeziekin nahastuz kontsumitzen zirelarik. Pastilla forma ematen zitzaion ez hondatzeko intentzioarekin.

Oaxaca-ko monjak izan ziren kolonietan kakaoz egindako edaria edateko ohitura hartuko zutenak, azukrea gehituaz. Arazoak edukiko zituzten Elizarekin "afrodisiakoa" bezala ikusia zegoelako. Hasieran txokolatea kikaretan sartzen zen gosarian edo askarian, geroxeago ogiarekin hartzen zen. Denborarekin bizkotxoarekin eta ura boladoarekin lagungarri zirela edango zen.

Konfiterian, bonboien erabileraren ondorioz, txokolatearen kontsumo mailak hazkunde bat jasan zuen.

Euskal Herrira noiz heldu zela ez dakigu; baina Kortesekin joandako euskaldunek behintzat ezagutuko zutela ziur gaude.

Fernán Núñez-ek, Karlos III.aren kamarako aitoren semea zenak, erregearen janariei buruz idatzi zuen eta hauxe topatu dugu aipamen desberdinen artean: «[...] *Se lavaba y tomaba chocolate y cuando había acabado la espuma, entraba de puntillas con la chocolatera su repostero [...] de Nápoles*» (Mártinez Llopi, 1989).

XVIII. mendearen hasieran Baionan judutarrek kakaoa prestatzen zuten. Judutarrak, jatorriz Gasteiztik Errege-Erregina Katolikoek kanporatutako ondorengoak ziren. Mende horretan kontsumoak hazkundera jasan zuen eta koroak zergak jartzea nahi zuen. Txokolatearen "urrezko mendea" izan zen, talde guztiek edango zuten eta Gipuzkoako Karakas-eko Konpiniak holandarrei merkatalgoaren monopolioa kendu zion, prezioak erdira jaitsiz.

¹³ Edari hotza zen, ez likidoa (eztiaren sendoerarekin edo), eta goilaraz hartzen zen. Irabiatu egiten zen eta espeziekin eta arto irinez nahastu bere textura hartu arte.

d) Kafea

Etiopian zeukan jatorria (Kafia izeneko eskualdean ziur asko). XVI. mendean turkiarrak ia Vienaraino heltzean, eta garaituak izan ondoren, europar kristuek jasotako harrapakinaren artean, kafea lortu zuten. Hala ere, suposa daiteke veneziarrek aurretik ezagutzen zutela kafea, turkiarekin aurretik zituzten merkataritza harremanengatik. Hala ere, 1650a baino lehenago kafea dastatu zuten europarrek, gehienek, atzerrian dastatu zuten.

1637. urtea baino lehen Oxford-era eroan zuen Esmirna-ko greziar apezpiku ortodoxo batek. Ikasleak logurari aurre egiteko edari aproposa zela konturatu orduko, kafearen hedapenari lagundu zioten. 1699. urtean Ingalaterra eta 1680tik-1730era urtera arte Londres, mendebaldeko munduaren kafe kontsumitzaile garrantzitsuenak ziren hurrenez hurren.

Kafea edateko ohitura geroago heldu zen Frantziara. Medikuek osasunerako kaltegarria zela esaten zuten, baina, ingelesak edari hura edateagatik ez zirela hiltzen konturatzean, kafea edateari ekin zioten frantsesek ere.

Iberiar Penintsulan, Hego Euskal Herria barne, Txokolateak zuen garrantziaren ondorioz, kafea berandu sartu zen. XVII. mendean Euskal Herrian txokolatea gosarian ordezkatzeko hasi zen, baina, benetan, XIX. mendean hedatu zen. 1811. urtean Bilbon lehenengo kafea —kafetegia—, *Café Suizo* zeritzana, ireki zen. *Café Suizo* honek, pasteleria eta konfiteria elkartu zituen, gainera.

Kafeak (edo kafetegiak), edariak hartzeko lekuak ziren eta klubak aurrekariak. Hasierako kafeak gela latz bat izaten ziren, eta, bertan, gizonak elkartzen ziren. Laster, pentsamolde, ofizio edo ideia politiko berdineko pertsonak kafe zehatzetan elkartzeko joera hartu zuten, esate baterako: Londresen, eliz gizonak *Covent Garden*-eko *Cocoa Treen* biltzen zirela dakigu, eta baita: «*Muchos hombres de negocios frecuentaban el Lloyd's Coffee House, que con el tiempo dejó de vender café para convertirse en la agencia de seguros más importante del mundo, así como en un gran banco*».(Ritche, 1988: 164-165).

1.3.2. XVIII. mendeko espainiar sukaldaritza

XVII eta XVIII. mendeetan Richelieu eta Luis XIV.ak Frantziaren eragina zabaldu zuten Europan. Espainia dekadentzian sartuta zegoen garai hartan; eta berrikuntzen eta Frantziaren aurka zihoan herria. Hala ere, talde intelektual batzuek atzerriar senagatik interesa zuten (jankeraz, hizkuntzaz...).

Gorteko sukaldaritzari buruz, badakigu Karlos III.ak txokolatea edaten zuela, XVIII. mendearen erdialdean, Thebussen doktoreak errege-sukaldaritzari buruz dokumentu bat aipatu zuen, zera esanez:

Contratada hecha por los jefes de la Real Cocina de Boca de su Majestad, en septiembre del año de 1761. Antonio Catalán, Juan Tremonilley, Mateo Herbe, jefes de la Cocina de Boca de la Real Casa, decimos que nos obligamos a servir a su Majestad y altezas el número de platos de vianda que aquí se expresarán: [...]

1.a) Comida del Rey, Nuestro Señor: Tres sopas [...]. Diez trincheros [...]. Dos entradas [...]. Dos asados [...]. Cuatro postres: uno de cangrejos cocidos. Uno de tortas de guindas. Uno de arteletes de higadillos de pollas. Uno de buñuelos en serpiente.

- b) Cena de Su Majestad: Tres sopas [...] Ocho trincheros [...] Una entrada [...] Dos asados [...] Tres postres: Unos de tartaletas de conserva. Uno de rosquillas de pasta Flora. Uno de huevos frescos.
- 2.a) Comida de los Serenísimos Señores Príncipe e Infante Don Gabriel: Dos sopas [...] Cuatro trincheros [...] Una entrada [...] Un asado [...] Dos postres: Uno de tartaleta de crema. Uno de salchichón de Bolonia.
- b) Cena: dos sopas [...] Cuatro trincheros [...] Un asado [...] Un postre: Uno de servillantinas de albericoques.
- 3.a) Comida de los Serenísimos Infantes Don Antonio y Don Francisco Xavier: Una sopa [...] Una entrada [...] Dos trincheros [...] Un asado [...] Un postre: Uno de bizcocho de anís.
- b) Una sopa [...], Un asado [...] Un postre: Uno de hojaldres.
- 4.a) Comida de las Serenísimas Señoras Infantas Doña María Josepha y Doña María Luisa: Dos sopas [...] Dos trincheros [...] Dos entradas [...] Un asado [...] Un postre: Uno de pósitos de amor.
- b) Cena: Una sopa [...] Una entrada [...] Un asado [...] Un postre: Uno de tartaletas de guindas.

Nota: Las referidas viandas, o sus equivalentes, nos ofrecemos a servir diariamente los géneros según los tiempos y ocasiones, sin poder aumentar nin aminorar el número de platos con ningún pretexto, a menos que tengamos orden de los señores Mayordomo Mayor de semana o Controlador general.

Por las referidas viandas se nos ha de satisfacer diariamente 2.309 reales de vellón, en esta forma:

1.140 reales por la del Rey, Nuestro Señor.

600 por la del príncipe e infante Don Gabriel.

222 reales por las de los señores infantes Don Antonio y Don Francisco Javier.

347 por las de las infantas.

(Mártinez Llopis, 1989: 326-327).

Dokumentu honetan errege mahaiko sukaldarien kontratuan agertzen da, zer eman behar zieten jaten errege familiako kideei —eta haietako bakoitzari zehaztuta, gainera—, eta zenbat diru jasoko zuten zerbitzu hori egiteko eta egiteagatik. Horrela, zehaztuta agertzen zaizkigu nola haragiak zeukan garrantzi izugarria orduko errege-erreginen eta haien familien dietan. Postreak ere garrantzi handia zuen, baina haragiz egindakoak ere ugariak ziren, eta haien gozoak eta pastelak: mota desberdinetako tarataletak, hojaldreak, bizkotxoak eta beti ere, arrautzekin edo frutekin (batzuk kontserban).

1.3.3. Mendebaldeko Indiak

XIX. mendearen hasieran, Lady Nugent-ek Sir George Nugent-en emazteak (1801.ean Jamaika uhartera goberndore gisa bidalia izan zenarenak) Mendebaldeko uharteetan goi-mailakoek zer edaten eta jaten zuten idatzita laga zuen (Ritchie, 1988: 170-171). Data ikusita, XIX.eko lehenengo urteei buruzko erreferentziak zirela badakigu, baina XVIII. mendeko bukaerako errealitatearekin pareka dezakegula iruditzen zaigu, batez ere, jakina, gizarteko goiko klaseen jan-edateko ohiturak zeintzuk ziren jakiteko.

Lady Nugent-ek bere egunerokoan zera idatzi zuen:

Jamás he visto tanta comida y tanta bebida juntas. Tanta cantidad de alimentos pesados de digerir y aderezados con tantas especias. También hay

que ver los galones de vino y de mezclas de licores que consumen [...] Hoy observé durante el desayuno cómo algunos [...] se tomaron una fuente de té, otra de café, una copa de clarete, otra bastante grande *hock-negus*; luego sangría, vino de Madeira, carnes frías y calientes, guisos y tortas, pescado frío y caliente, en escabeche o al natural, pimientos, jengibre, pasteles, furtas ácidas, gelatinas y dulces.

(Ritche, 1988: 171).

Afarirako:

El plato principal era un pescado con una pata entera de jabalí en el centro y un pimentero de cangrejo negro. El segundo plato consistía en tortuga, cordero, carne de vaca, pavo, oca, patos, pollo, capones, jamón, lengua y empanada de cangrejo. El tercer plato era a base de dulces y frutas de todo tipo [...]

(Ritche, 1988: 171).

Iturriko idazleak esaten duen moduan, elikagai astunak ziren nagusi; eta haien artean haragi eta arrainak nahasturik. Eta azkenean beti gozo eta frutekin bukatzen zen jana (gosari nahiz afaritan).

1.3.4. Antzinako freskagarriak

Antzinateko lehenengo freskagarria hidroeztia izan zen (*hidromiel*), baina bestelako fermentazioak ere egiten ziren, sagarrarena batez ere Europan. Horrek sagardoaren agerpena ekarri zuen. Hala ere, Mediterraneo aldean, ardoa eta garagardoa dira Antzinarotik dokumentatuak dauden edari nagusiak¹⁴. Erromatar, grekoen... garaietan ardoak nahasketak jasan zituen (ur eta espeziekin hartzen zuten, beroturik¹⁵). Fruta-zukuak elurrarekin nahasten hasi ziren ere. Hauek guztiak Erdi Arora igaro ziren.

XVII. mende erdialdean famatuak ziren: jazminezko, anisko, gindazko, iltzezko, ardozko eta limonadazko freskagarriak.

Euskal Herrian Antzinatek sagardoa izan da euskaldunen edaria. Ardoaren garrantzia ezin dugu ahaztu erromatartutako eta gero kristaututako lekuetan, ohi denez. Azkenik, limonada bizkaitar jai eta erromerietan ere edaten da tradizionalki.

1.3.5. Boladua

Euskal Herrian XVII. mendeko erdialdetik 1950era arte ura eta boladuekin prestatutako edaria oso famatua izan da.

Euskaldunen bizitzan presentzia nabaria eduki du:

a) Umea jaiotzean janaldi bat ospatzen zen, gonbidatutako familia bakoitzak zenbait elikagai eroan behar zituen, eta, haien artean, txokolatea, bizkotxoak

¹⁴ Egiptiar eta Mesopotamiako iturrietan agertzen direla gogoan izan dezagun.

¹⁵ Ohitura hau oraindik gorde egin da zenbait herrialdetan, Ingalaterran, adibidez.

eta boladuak eramaten zituzten festara.

- b) Gabon gauean seme-alabek gurasoei opariak ekartzen zizkieten: neskek txokolatea, goilarazko bizkotxoak, frantses ogia eta baso bat ur boladurekin.
- d) Elizgizonek askarirako txokolatea, bizkotxoak eta boladuak hartzen zituzten.

1931.eko maiatzean *Confitería Española* deitutako aldizkarian boladuen jatorriari buruz zera esan zuten:

Sobre este invento francés se habló mucho, pues unos decían que era invento francés y otros que era español [...] el año 1839 trabajaba como pastelero en Barcelona un catalán [...] dio por terminado su invento con su éxito resonante [...] En el año 1897 dieron por terminado los franceses este pleito [...] asignándole el invento a dicho catalán.

(Gorrotxategi, 1987: 213).

Gorrotxategik gauza bera irakurri zuen Ertamerikako makina bat aldizkarietan. Ez gara gu izango zalantzan jartzen dutenak boladua katalan horrek asmatu zuenik (agian, gaur egunean ezagutzen den forman).

Hala ere, 100 urte lehenago Euskal Herrian boladua edaten zela jakin badakigu. Froga nahiko topa dituzte:

- a) Tolosako Artxibo Probintzian.
- b) 1780ko Fermin Deunaren jaietan, Iruñeko Hiri Estatuak zezenetan hartutako aski kontuetan.
- c) Larramendiren *Diccionario Trilingüe* delakoan boladua, azukre arrosaren sinonimo bezala aurkitzen dugu.

Azkenik, XVII. mendearen bukaeran nafartar fraile batek eskuizkribu batean boladuen formula idatzi zuen.

1.3.6. Gabon, Errege eta Jesus-en festak: intxaursaltsa

Festa horiek sortzen zituzten eskaera hazia betetzeko, planifikazio handia behar zen.

Zezipia deunaren egunean¹⁶, lehenengo turroiak kaleratzen ziren. Denborarekin Sokonusko (praline eta kakaozko gantza) turroiaren arrakasta handitu zen. Roskoien kasuan, urtero pertsonen nahiak idazten ziren, tamainak nahien arabera egiteko. Gozoki asko egiten ziren: batez ere tartak, *petit suizeak*, hojaldreak, milhojak, kaputxinoak, maskorrak eta *tocino de cielo* deituak.

Gabon gauak guretzat, euskaldunontzat, garrantzi berezia zuen. Euskaldunen artean gaurik preziatuena zen, familia dena elkartzen zelako, besteak beste. Ogiaren erritua egiten zen: moztutako ogiaren lehen zatia hiru ardo tantekin busti ondoren Gabon Zahar gaura arte mahai azpian gordeta edukitzen zen. Afarietan mahai gainean jartzen zen, eta Gabon Zaharretan ateratzen zuten, eta familiartekoen artean banandu, jateari ekinez, familiakoek nahiz beraien animaliek amorrua izeneko gaixotasuna ez harrapatzeko.

¹⁶Azaroaren 22an, alegia.

Gabon afariak etxe batetik bestera ez zuen aldaketa gehiegirik izaten: lehenengo platera aza koipearekin izaten zen, bigarrena itsasaldekoek bisigua eta barrualdekoek makailoa (biak koipearekin), eta azkenburu gisa gehienek sagar konpota, egositako gaztainak eta intxaursaltsa jaten zituztela uste da.

Euskaldunak, gureak diren azkenburu gutxien artean, bat izango da, intxaursaltsa deitutakoa. Intxaursaltsetan txokolatea agertzea arraroa zen. Nahiz eta gogorregia gertatu askotan, bakarrik jaten zen. Arazo honi aurre egiteko konponbide batzuk aurkitu zituzten: intxaur gutxiago botatzea, irekiten egongo zen denbora laburtuz etab.

1.3.7. Piper-opila eta bere aldakariak

Piper-opila eta intxaursaltsak gode diren gozo izen euskaldun bakarrak ditugu. Hala ere, gure mamia edo gatzatua ezin dezakegu ahaztu.

Euskal Herrian erritu, ospakizun erlijiosoetan eta profanoetan ogiaren presentzia eduki dugu. Guri opilak edo piper-opil moduan heldu zazkigu; esate baterako: Blas deunaren erroskilak, lhauterietako piper-opilak etab.

Hasieran piper-opila, tortak edo etxeko ogizko bolatxoak ziren. Horien apainketa etxeko andreen eskuetan gelditzen zen. Etxeko ogi hura, denborarekin azukre, arrautza eta anisarekin hobetua izan zen.

Etimologia aldetik, arazoak eduki ditugu. Xabier Kintanarentzat *buñueloa* da piper-opila. Resurrección María Azkuek *empanada* bat zela zihoen. Baina inork ez digu argitu nondik datorren hitz konposatuaren *piper-* aurreko zatiare esanahia edo arrazoia.

1.3.8. Arrautzak

Hasieran ez zuten garrantzi handiegirik edukiko, gehienez azukrea zuringoarekin nahasita erabiliko ziren. XVI. mendean labe pribatuak zituztenek soilik (goi-mailako sukaldeek eta konbentuek) judutar eta mairuen ohiturak jarraituz mazapanak etab. egiteko arrautzak erabiliko zituzten. Baina, lehendik ere, labe publikoetan —hasieran denak edo ia denak publikoak izango ziren— beharbada bizkotxo eta tostadak egingo ziren ere, ogiaz gain.

1.3.9. Turroia

Gabon gauetan sagar konpota, gaztainak eta intxaursaltsak ziren ohiko, esan dugunez. Baina gure arbasoen artean arabiarrek ekarrita turroia eta mazapanak hedatu ziren baita ere.

XVIII. mendean turroiaren asmatzailatzat katalandarrek euren burua hartzen zuten, baina XVI. mendean Alikanten eta Iruñeko ordenantzetan (1568.ekoak) argizarigileek egindako lehenengo adibideak daude. Beraz, pentsa daiteke XV. mendetik bazegoela, Gabonetan edo festa berezietan hedatzen hasita.

Penintsulan kartagotarrek jadanik, eztiarekin batera almendra txikitua jaten zuten (turroia izateko egostea falta zen soilik).

Gabonetan nafartar konfiteroek turroi-erroiloa, *beltza* ere deitua, egiten zuten.

Gaur egun erroilo "gorri" izenarekin heldu zaigu. Turroi mota ezberdinak zeuden eta daude, kasurako: turroia girlatxeekin, edur-turroia, frutazkoak, arrautza gorringoarena, konfitutatuko frutak eta abar dituenak.

XVII. mendean Alikanten turroiak, konfiturak eta argizariak egiten zituzten 24 konfiteruen artean, Gaspar Muxica deitzen zen haietako bat.

1.3.10. Mazapana

Antzinatean asmatutako masak izan dira mazapanak. Mazapana almendra eta eztiarekin egiten zen, baina denborarekin azukrea erabiliko zuten eztiaren ordez. Orokorrean, Mazapanak izen ezberdinekin ezagutu ditugu: *fresadilloak*, *mostatxoiak*, enpanadak etab.

Europar, honen jatorria ez da hain antzina, hala ere. Europara bi bideetatik heldu zen: Al-Andalusetik eta Txipre-Sizilia-Venezia merkataritza bidetik. Hasieran apotekan sendagai gisa erabilia eta saldua zen, geroxeago goi-mailetara elikagai gozo legez helduz.

Euskal Herrian, kalitate handiko mazapanak elaboratu arren, ez zuten merkatu handiegirik izan.

1.3.11. Konbentuetako gozoak

Konbentu asko denbora luzez gozoak egitera aritu ziren. Egindakoen artean batzuk aipa ditzakegu: hojaldreak (famatuak ziren mostatxoiekin batera Elorriko Benediktinenak), mazapanak, borraiazko dultzeak, erroskilak, pastak (komunitatearen edota Santuaren anagramarekin), bizkotxoak, limonadak etab.

1661. urtetik gutxienez, Oñatiko Bidaurreta konbentuan borraiazko dultzeak egiten zituztela badakigu.

Donostiako karmelita oin-hutsek arroz-esne famatua prestatzen zuten.

Iruñeko Santa Engraziako serorek XVII.eko gastu kontuetan Fermin Deunaren zezenketetan autoritateei emandako freskagarrien aipamenak daude. 1683an konbentuko neskameei propina ematen zieten, tostadak (konbentuko espezialitatea) egiteagatik.

1.3.12. Hojaldreak.

Masa loca deitu izan zaio, kalitate berdineko bi hojaldre berdinek egitea oso zaila zelako. Erdi Aroan zuen bere jatorria eta, seguraski, arabeek ekarritakoa izan zen. Baina aztekek ere ezagutzen zuten. Aztekek hojaldrea izendatzeko *vietlaxcalli*, *tlacepoallitlaxcalli* edota *tlaxcamimilli* izenak erabiltzen zituzten.

1.3.13. Karameluak edo gozokiak

Ezagutzen den gozoki zaharrena alfeñikezkoa da, eta arabiar jatorria du. XVI. mendetik ugaldu ziren, eta hortik aurrera eztula arintzeko erabiliak izan ziren. Karamelua (orea moduan zela) harrizko mahai batean jartzen zen eta molde laukidun batekin markatzen zen edo kutxilla borobildu batekin prestatzen zuten.

1.3.14. Pattarrak eta likoreak

Hasieran medikuek uste zuten, edozein motako gaixotasun sendatzeko baliagarria zela alkohola. "Bizitzaren ura" ezizena erabiltzen zuten izendatzeko. Geroago, "aurre-zaintzeko medikuntza" moduan erabiliak izan ohi ziren, eta ondorio latzak sorrarazi zituzten.

Euskal Herrian, leku askotan bezala etxeetan pattarren distilapena egiten zen. Geroago, konfiteroek prestatuko zituzten eta azkenean konfiteroek likoristei tratatuak eman zizkietela jakin badakigu. Jakina, pattar mota ezberdin asko zeuden.

1832.an Cardelki eta Dufaurrek *Manual de reposteros* deitutako liburuan kafea, txokolatea, pontxea... hobeki prestatzeko formulak adierazi zituzten. Liburuan zetorren, aipatutako guztien artean, sagardo eta gereziekin egindako pattarra nola egin, edota likore espumosoak egiteko zein sagar mota ziren hoberenak.

1.3.15. Izozkiak

Pentsa dezakegu, gure arbasoak uda aldean mendietako edurraz baliatzen ziren janariak kontserbatzeko, besteak beste.

Duela pare bat mende arte, *sorbete* hitza erabiltzen zen edozein izozki aipatzeko, gaur egun, sorbetea ur-izozkiak definitzeko erabiltzen dugun arren. Sorbete hitz haren jatorria arabea da, *scharbat*, eta hitzaren esanahia 'edaria' da.

Izozkien historiak bi aldi ezberdin ditu:

- a) Antzinatek XVI.era arte. Izozkia hartu baino errefereratutako elikagaiak hartzen zituzten. Famatuena edurra dugu, ezta eta txikitutako fruituekin hartzen zena. K. a. IV. mendeko zenbait liburutan, Alejandro Handiak edurrarekin errefereratutako ezta eta frutazko mazedonia bat jan zuela zioten. K. o. 62. urtean ere, Neronek ospatutako oturuntza batean ezta eta fruituak edurrarekin hoztuak izan zirela dakigu.
- b) XVI. mendetik aurrera, jadanik, benetako izozkiak ditugu. 1533. urtean Catalina Medici Frantziako Enrike II. arekin ezkondu zenean, bere sukaldariak Frantziara eroan zituen, eta italiar haiek, prestatutako izozkiak ospe handia lortu zuten. Baita izozkien onerako, lagungarria suertatu zen Procopio Parisera bizitzera joan zela; bertan izozkia "hobetzeko" (edurra gatzarekin nahastuz) makina bat asmatu baitzuen. Kontuan hartu behar dugu, nola 1571.ean oraindik hozteko medio urriak zeudela.

Garai horretan gauzak hozteko lau teknika famatuena aipa ditzakegu:

- 1) Airez egindako errefererazioa.
- 2) Potzuen bitartez lortutako errefererazioa.
- 3) Gesal bitartez egindakoa, iraupenari begira. Gorrotxategiren ustez (1987), hoztutako elikagaiak jan zituzten lehenak txinatarrak izan zirela. Marco Polo-k izozkiaren lehenengo errezetak ekarri eta txinoek erabili zituela elikagaiak hozteko gesal teknika. Batzuen ustez, Marko Polok ekarri beharrean, gurutzatuek ekarri zituztelakoan daude.
- 4) Edurraren bitartez: sistema hau Antzinateko poetek, medikuek, historialariek... aipatu zuten. Monardes dokorearen ustez, digestiorako eta gaixotasun batzuentzako ona zen sistema hau, eta haren alde idatzi

zuen.

1. 4. Euskal Herriko elikaduraren historia

Elikaduraren historia gutxi landutako gai bat da, eta Euskalerra ez da salbuespen bat (arazoa okertua dagoela ez esatearren). Hala ere, badirudi azken aldian ateratzen hasi direla zenbait lan honen inguruan.

Euskalerrian produzitua zena kontsumitzen zela diosku Atlas Etnografikoak (Euskalerriko Atlas Etnografikoa, 1990), baina autarkia hau matizatu beharra dago. Txirotasunak eta urte osorako elikadurarik ez izateak esan nahi zuen, aktibitate osagarriak egin behar izatea jana erosi ahal izateko (artisautza edo itsas garraioa kasu), eta bestalde merkataritza garatzea falta ziren produktuak ekarri ahal izateko. Hala ere, aktibitateak desberdinak ziren lekuaren arabera.

1.4.1. Historiaurrea

Elikadurarako lehen errekurtsoak ziren, batetik, ehiza (bizirauteko garrantzitsua zena, batez ere fruituak bil ezin zitezkeenean, ez zelako garaia edo; haragia jateaz gain, animaliak larrua eskaintzen zuen hotzetik babesteko) eta, bestetik, fruitu bilketa (ezkur, gaztainak...; sustrai, belarren haziak eta hostoak baita ere). Arrantza ere egiten zen itsasoan eta barnealdean ibaietan (amuekin, arrankaziekin...).

Prestaketari zegokionez gordinik (hasieran dena), egosita eta erreta izango ziren jana prestatzeko sistema erabiliak. Lehen janari errea, baso erreketak natural batek sortuko zuen (tximistaz edo) eta sutean hildako animalia janez gertatuko zen. Zeramika ezagutu aurrez, egosketa lortuko zen, harri beroak sartuz urez betetako egur edo larruzko ontzietan (zeramikaz egosketa tenperatura altuagoak lortzen ziren ondoren, jakina). Gaur egun, oraindik, kaikuarekin sistema hau erabiltzen da mamia prestatzeko, ezaugarri duen erre zaporea uzten diona gatzatuari.

Historiaurreko beste aztarna bat da, atlantiar zonaldean ez zela barraskilorik (aztarnategietan agertzen ez direnez, nahiz inguruko herrietan ugaria izan, Araban kasu, gaur egun ere, plater tipikoa dena oraindik). Busca Isusirentzat gaur egungo txerribodek ehizaren antza gordetzen dute (gibel eta odolez egindako odolosteak kontsumituz lehenengo, eta beste haragia garo artean jarrita erreaz) (Busca Isusi, 1983).

Neolitikorekin, abeltzaintza eta nekazaritza ere gehitu ziren aktibitate ekonomikoetara. Abeltzaintza garatuko zen, animali zaurituak edo kumeak jasota. On Joxe Miel Barandiaranen ustez, mamia historiaurretik jango zen (Busca Isusi, 1983). Nekazaritzako teknika garatuko zen, behin hazi eta landarearen harremana ikusita, eta norberaren hondarrak eroritako lekuan gehiago hazten zirela landareak; gero konturatuko dira, lurra bueltatzen bada hobeto hazten direla, teknikak garatuz doazelarik denborarekin (lurra mugitu, jorratu, ureztatu,...). Emakumeek egingo zuten fruitu bilketa eta gero nekazaritza txiki bat: ortuzaintza eta goldaketak (garrantzia eman ziena gizartean); denborarekin etxeko abereak ere haziko zituzten (oilo, antzar, txerriak,...) eta salduko; lihoa ere landatuko zuten oihalgintzarako. Gizonak bitartean ehizara dedikatuko ziren. Patxi Antonen (1991) ustez goldearekin, emakumearen papera galtzen da nekazaritzan, lur zabalera handitzeaz gain, gizonen indarra erabiltzen hasi beharko da eta abereena (idiak) gero.

Jose Ignacio Vega-rentzat (Anton, 1991) K. a. 1000.ean gutxi gorabehera,

"optimo klimatikoa" hasi zen, gaur egungo klima eta landaretza zuena (gaur egungo basomozketa kontuan hartu gabe, noski). Paisaia ez uniformea egongo zen: mendialdeetan harkaitzak, larreak eta sasitzak; etxolak (egur eta buztinez eginak) eta landutako zonalde txikiekin (gari, zekalea, Araba aldean), trikuharriren bat... Animalia talde basatiez gain, kontrolatuak egongo ziren (abelgorri, arresa, ahuntzak, txerriak), azken hauek gehituz joango ziren, ehiza baztertuz zihoazen heinean; hala ere, Eneolitikoan ere gizonek noizbehinka ehizan egingo zuten (basahuntz, orein eta basurdeak kasu). Ibilkariak ere baziren, zonalde baten barruan eta kilometro gutxi mugituz.

K. a. V.ean zituen nekazaritzak zabalpen gogorra jasan zuen Araban aldaketak ekarri zituen, baina fruitu bilketa mantenduko zen (Anton, 1991).

1.4.2. Antzinaroa

Atlantiko aldeko elikaduraz, iturri idatzietan, Estrabon aipatu da sarri atlantiar zonaldeari dagokionz, ahunzki eta ezkur irina jaten zutela aipatzen zuelarik. Telesforo Aranzadiren ustez hau ez zen horrela, baina Mendebaldean artearen ezkurak jan izan dira (gozoagoak direnak). Beharbada artea hedatuagoa egon zen antzina (toponimia ugariak dioskunez) eta gero gutxitzean, utzi egingo ziren haritzarenak. Edari gehiegirik gabe, garagardoa izango zen ohikoena. Fausto Arozenaren ustez (Busca Isusi, 1983), agian Estrabonen informazioa eskasa edo desegokia zen eta garagardoa, sagardoa zen eta akerra, aharia edo ardikia (akerrak ez baitu errezeta berezirik utzi, sorginkeriarri lotua agertu den arren sinbolikoki). Janari prestaketan, gantza erabiliko zen (txerriarena, beraz txerriak ere erabiliz). Gaztaina ugari jango ziren (artoa iritsi arte oso elikadura inportantea izan zena, elikadura aberatsa baita, karbono hidrato ugariarekin eta nitrogenatu gutxirekin, esnearekin batera janda oso elikadura konpletoa osatuz). Erraz batzen zen, gaztainondoak ez du zainketa berezirik behar, eta ondo kontserbatzen ziren aleak morkotsak pilatuta; gainera, erreta nahiz egosita jan daitezke, eta irina eginda. Hala ere, pentsa daiteke, gozo gisa geratu dena, denbora luzean beharturik janda, nazkatzeraren iritsiko zirela. Gaur egun, era bariatuagoan presta daitekeen patatak kendu dio garrantzia XVIII. mende bukaeratik edo (baina batez ere XIX.etik).

Mediterraneaner isurkian erromatarren iritsieraz, hirukote mediterraneanaren nagusitzea izango zen ezaugarritsuena. Iruña/Veleian lurrazpiko ziloak agertzen dira aleak gordetzeko. Elikadura garatuagoa hedatzen da denera (ostrak, adibidez). Zona hauetako zitu lurretan, atlantiar zonaldeko herriak *razziak* ere egingo zituzten elikagaiak lortzeko.

1.4.3. Erdi Aroa

Erdi Aroan zehar abeltzaintzari nekazaritzak lekua kendu zion, baina oraindik lehena izango zen nagusi. Behe Erdi Aroan, Beatriz Arizagaren arabera (1990: 278), hiriez eta hiribilduez artisautza eta merkataritza bilakatu ziren, baina etxeek oraindik haien ortua gordetzen zuten. Goi mailek haragiajaten zuten batik bat, ardo eta ogiaz, eta barazki eta fruta gutxi jango zituzten.

Gosea zela eta, jateko zer zegoenean, gehiegi jateko ohitura egon da Euskal Herrian. Foruek honen inguruan gehiegikerien kontrako legeak agertzen dituzte (ezkontzetan, hiletetan, bataioetan,...). Horrez gain janari esportazioa galarazten zuen eta inportazioa bultzatzen.

Atlantiar zonaldean, ez zegoen elikadura gehiegirik, halere, zituak ziren lanketa nagusiena (gari gutxi, lur gutxi eta aldapatsua izanik; artatipia, taloak eginaz bere irinaz, eta zekalea nagusi); ortuarietan nagusienak ziren: lekariak (bababeltza, dilista), barazkiak (porru, kipula, berakatz, aza, perrexila); eta fruituak ugariak zirena denera: sagarra (eta sagardoa), mizpira, gaztaina, intxaur, gerezi, haran, piku, hurra, mahats eta baita zitriko eta meloiak (mikroklimak laguntzen zuen zonaldeetan). Animalietan, txerri, abelgorri, ahuntz, arresa, oilo eta ahateak; ehiza eta arrantza osagarri zirelarik (bigarrena erlijio kontuek indartuz, esan ohi danormandoen eraginez hedatutako teknikak erabiltzen zirela); arrautza eta esnekiak gehitu behar dir, jakina, eta ardoa eskasa zen.

Tarteko klima zegoen lekuan, berriz, bababeltzak bezalako lekariak ugariak ziren.

Mediterraneanar isurkian zitu gehiago (garia nagusi), ardo eta oliba olio ere agertzen zen, ezta eta barazki gehiagorekin batera; mediterraneanar fruituak ere agertuz (almendrak,...). Arabiarren iritsiera aipagarria zaigu; hauek ortuariak ugalduko zituzten ureztapenez baliatuz, Ebroren eta bere isurkideen ertzetan: esparrago, porru, alkatxofa, espinakak,...; eta ez da ahaztu behar gozogintza eta turroia ere garatu zituztela.

Hori dela eta atlantiar aldean batez ere, arrantzara dedikatuko ziren: balearen ehiza, euskal balearen desagerpena etorriko zelarik harrapaketa handien ondorioz — ez dira errezetarik geratu, baina Busca Isusiren ustez (Busca Isusi, 1983) egongo ziren—; eta, balearen bila joan ostean, makailu harrapaketa hasten da Ternuan, makina bat hilko zirelarik lan gogorra izanik¹⁷. Foruek kongria ere aipatzen dute, baina egun apenas dago (agian balearen bide bera eramango zuen). Eta gero Ameriketara emigrazioa eta merkataritza edo burdingintzara dedikatzea izan ziren irtenbideak gosearen aurrean (irteera hauekin euskal sukaldaritzaren hedapena etortzea ez da arraroa), Aro Berrian garatuko zirenak (XVI. mendean batez ere).

Arrautzak, txorizo, sagarra eta ogia, ilenti azpian egiten ziren. Tresnetan ohikoena lurrezko ontziak ziren (ipurdi ahurrarekin sutan euskarriaren gainean jartzeko), ondoren beroa polikiago sartzea eramango duen beiraketa gehituko zitzaielarik. Haragi zati handiak erretzeko burrunziak, eta arrain eta xerrentzat parrilak (arramarila). Denboraz, taloburdina eta danbolina ere agertu ziren. Honez gain, zato eta buztinezko ontziak ere izaten ziren.

Tradizioz esan ohi da, atlantiar aldeko baserritarrek gorroto zituztela barazkiak (Araban eta Nafarroan askoz hobeto prestatuz, ondorioz), gazta eta haragiz biziz ia. Beste bereizketa kurioso bat da, ustez emakumeek nahiago dutela janari egosia eta gizonek aldiz errea (gaur egungo gastronomi elkarteek baieztatzen dutena, Busca Isusiren ustetan) (Busca Isusi, 1983).

Bada Aymeric Picaud erromesaren kontakizun bat (Busca Isusi, 1983; Bilbao, 1994), euskaldunak mozkor gisa jartzen dituen, eta txakur edo txerrien erara jaten genuela zioena, eskuekin jaten zutenez eta jaun eta zerbitzariak batera. Arozenak

¹⁷ Ustez, Kolon Amerika aurkitu aurrez iritsiak omen ziren

ere jasotzen omen du Rosmihal baroiak zioela, *Biskein*, «*Herrialde honetan ez da zaldiaren beharrik, ez dago belar lehorrik (heno), ez lastorik, ez ukuilurik eta gainera ostatuak txarrak dira. han ardoa ahuntz larruetan eramaten da (zatoetan): ez da ogi, haragi edo arrain onik aurkitzen, gehienbat frutaz elikatzen baitira*». Pobrezia nagusi, beraz (Busca Isusi, 1983).

1369ko adibide bat badaukagu, Nafarroako erreginak bidalita Migel Elkartekoak eta Martin Perez Olorizekoak, gastuen zerrenda bat egin zuten (Anton, 1991), janariari buruzko erreferentziak aipatuz: sagarrak Gasteiz eta Agurainen, soilik, agertzen ziren aipaturik. Espezie eta ongailuak oso erabiliak ziren, gehienbat lehenak: piperrautsa (asko, 11 egunetatik 10etan erabiltzen zen), ziapea, azafrana, saltsa eta "*resalca*" (?¹⁸). Arrautzak, Erdi Aroko dietan arruntak ziren (gehlenbat beste gauza batzuk prestatzeko), baina ez dira aipatzen, bidaian hiru egunetan egon baitziren, beraz, ez ziren hain ohikoak eta legatzaren prezio antzeko izango zuten (nahiko garestiak). Gazta, batean ageri da soilik (baina kontuan hartzekoa da abuztua zela). Ogia eta ardoa, Erdi Aroan funtsezko elikagaiak ziren, egunero eta kantitate handitan jaten zirela ikusten da (ardoak zerrendako gastu handiena osatzen zuen, ogiak erdia inguru, baina merkeagoa zen berez ere). Haragiak elementu garrantzitsua dira zerrenda horretan (bariatuak eta gastuen kopuru garrantzitsua hartzen zuten); janari gehienetan bi plater zituzten behikia eta aharia, idia eta oilarra zituztenak (oilaskoa eta arkume hanka, legatz freskoarekin, jaunen elikaduraren parte ziren, soilik); ehiza gutxi, oso garestia baitzen. Arrainetan, ostiralero gutxienez; Gasteizeko merkatua egiten zen eguna zen, ostegunean heltzen ziren sardinak eta legatza eta besteak ostiral eta larunbatean. Aipatutakoen artean gehiengo barazkiek osatzen zuten; azpimarragarrienak: zalkea¹⁹ da (arveja), ostiraletan eta entsaladetan janak; kipula eta berakatta saltsetarako; aza asko, lau egunetako afarietan ageri baita. Fruituen artean —nahiko agertzen direnak—, denboraldikoak: gehien sagar eta madariak, eta mahatsa ere agertzen da; arraina jatean ohizkoa zen (hirutik bitan) frutak ere jatea, arraroa zena da afaritarako hartzen zirela.

Adibide honetatik ondoriozta daiteke, Gasteizen arrain fresko nahiko zegoela eta kontsumoa arrunta zela, garestia zen arren. Arresetan arkumearen prezioa merkeagoa zen, beste haragi batzuen baina. Hegaztiak garestiak ziren eta ehizako produktuak ez ziren gehiegi agertzen merkatuan. Ostatuak onak ziren, baina sua prezioetik kanpo zegoen, hirian egurra lortzeko arazoak baitzeuden (kanpotik ekarri behar ziren, Agurainen ere arazoak zeudelarik). Zitu gehiegirik ez zegoen, abuztuan bakoitzak bere etxekoa izango zuen oraindik (garagarra egunero erosiz merkatuan ez zegoelako). Ardoa ugari eta desberdina. Denera esan daiteke hiria nahiko ongi hornitua zegoela, elikagai ugari eta desberdinez. Gizartean kontsumoan desberdintasunak agertuko dira, gehien goi mailek kontsumituz.

Azkenik, Arozenak jasotzen du (Busca Isusi, 1983), 1494an Martiros gotzain armeniarrek "arraina jaten zen lurraldea" deitu zuela Bizkaia.

¹⁸ Agian, gazitzeko zerbait.

¹⁹ Gaztelaniaz 'arveja' deitua dena.

1.4.4. Aro Berria

Amerikaren aurkikundeak garrantzia izan zuen. Soberakin demografikoak xurgatzen zituen eta indianoek dirua ekartzen zuten. Honekin batera, lanketa berri eta iraultzaileak etorri ziren: artoa, baba, patata.

Lehenengo hedatu zena artoa izan zen, oso garrantzitsua izan zelarik, batez ere, XVII.eko krisia moteldu zuelako Euskal Herrian (arrantza, burdingintza eta merkataritzaren indarra gutxitzean), zitu eskaintza zabaldu baitzuen eta nekazarien erreserbak gehitzean urtean zehar. Badirudi, artoa garai hartan ekarri zuena Gonzalo Perkaiztegi izan zela (Hernaniko gotzain batekin harremanetan zegoena) (Busca Isusi, 1983). Hala ere, dagoeneko XVI.ean (1523an) Baiona aldean zuhain gisa erabiltzen zeneko berriak daude. Oso ederki egokitu zen hona, Euskalherri atlantiarra; txingorra jasaten zuen eta gaixotasunak izan arren, inoiz ez ziren uzta galtzerainokoak. "Artoa" izena kendu zion artatipiari (ia desagertu zelarik hau, erratzak egiteko geratu zelarik). Giza zein abere elikadura izan zitekeen: Gizakiek legami gabeko arto ogi bezala edo talo eran jaten zuten, esnearekin lagundurik oso elikadura osatua zena; abereei artaberdea ematen zaie oso zuhain ona dena, eta aleak oiloei ematean arrautza gutxiago egiten dituzte, baina hobeak. Gainera oso lanketa egokia posible egin zuen: arto-gari-arbi errotazioaz, nekazaritzaren intentsibotzea zekarrena; artoa, izan ere, baba gorriarekin batera lantzen zen soroetan. Baba gorria eltzekoen oinarria zen Euskal Herriko atlantiar isurkian (zuria ez zen oso gustuko), baina, aldi berean, lekaria denez lurrarentzat onuragarria zen.

Bababeltza zen beste lanketa nahiko erabilia; lehortuta asko jaten zen, proteina ugari zituenez "pobreen haragia" gisa zen ezagutua (lan gogorretan ari ziren animaliak eta gizakiek jaten zuten). Gantzez egosten ziren eta taloarekin jaten ziren. Denean landatzen zen, baina Araba eta Nafarroan batez ere. Gaur egunean patatek ordezkatu dute.

Patata berandu iritsi zen eta animalien janari gisa erabiltzen hasi zen (Araba eta Sakanan, bababeltzaren ordeztatu zen). Gosete urteetan gehitu zen, batik bat, bere lanketa.

Garizko ogi zuria luxua izan da beti euskaldunentzat, eta orokorki jatorduak pobreak ziren. Hala ere, "garai haragijalea" deitzen zaio Aro Berriari, haragi kontsumoa dezente ematen zelako (Anton, 1991). Arabara makailoa iristen zen (arrantza gorenean zen garaian), amuarrainarekin batera. Azkenburuen artean marmeladak eta fruta egosiak ere aipagarri dira.

Arozenak garaiko testuetan aipamen ugari jasotzen ditu bertako janariak: 1501.ean, Montigny-ko jaunak (Felipe Ederraren sekitokoak), Hondarribian pastel azukreztuak jan omen zituen, eta Gasteizen haragia zerbitzeko moztan trebea zen ezkutari bat ikusi zituela kontatzen du. 1572.ean Venturiano-k Bizkaia eta Gipuzkoaz zioen pobreak zirela, artatipi ogia jaten zela eta sagardoa edaten. 1610.ean Gaspar Stein doktoreak, euskaldunak arrantzaz, makailoarenaz bereziki, bizi zirela dio. 1633.ean Venerable Bell frantziskotarrak, Donostian pernil, garagardo eta Ingalaterrako gazta jan zituen, ondorioz, itsas merkataritzaz dieta zabaldu zela, kostaldean gutxienez, esan daiteke, eta pertosnaia berak San Adriango Bentan denetarik zegoela ere bazioskun. 1700eko egile anonimodun *An account of Saint Sebastianen* dio, Donostian jaten zela: aberatsek goizean txokolatea, eguerdian lurrezko lapikoko haragi salda, haragi errea eta egosia eta postrea, eta dena ardoaz bustirik; sagar onak eta ugari zeuden Donostian, gari gutxi (Sund, Berberia eta

Ingalaterratik inportatua); goseteetan gaztaina irinez egiten zelarik ogia; untxiak Nafarroan eta Aragoian eperrak ziren famatuak; arrain ugari zegoela ere, nahiz makailua beherakadan egon. 1775ean Bowles-ek dio arraroa zela euskaldun bat mozkorra ikustea, edan aurrez asko jaten zutelako. 1778ean Juan Leglancé-k Bilboko angulez eta txipiroiez (saltsa beltzean) esan zuen oso gozoak direla; bilbotar denak oso janarizaleak zirela zioen, eta bankete batean jandakoa deskribatu zigularik: bi zopa, oilanda egosia, bost erreki, bost pastel eta pikadillo, bost plater sarrerarako eta bost azkenak: menestra, krema, gozoak, fruta eta kafea; guztia ardoekin (Bordelekoak barne) eta piper txiki gozoez. 1801ean Getarian Humboldt-ek txakolinaz hitz egiten du (bale bizkarrezurretan apoiaturik hazten zutela mahatsondoa esanez). Gautier-ek (XIXan edo) gozoak aurkitu zituen, txokolatea "esponjekin" jan zuen, boladoak ala bizkotxoak ziren ez dakiten arren.

Gasteizi buruz, badira adibideak ere (Anton, 1991), San Julian eta Santa Basilisa kofradiei lotuta, menu desberdinak geratu dira haiek egindako otorduetaz; haietako batean, ±24 pertsonatarako agertzen dira aipaturik: «[...] 1568.ean [...] orejoi 5 libra, 24 laranja, azukre 4 libra, 4 *tartas reales de guinadas* [gindak?], azkenbururako 6 x 12 *batidillo*, gereziak, 8 libra konfitura eta gereziak [...]». Erljio ospakizunen artean, 1623ko ekainaren 3an Gasteizko Zapatarien kaleko 3. auzoak (*vecindad*) egindako janarian besteak beste agertzen ziren aipaturik:

[...] Mas quatro libras y media de orejones a dos rreales, que son nueve rreales. Mas quatro libras de azúcar a dos rreales menos quarto, que monta siete rrelaes y medio [...] seis libras de pasas [...] tres libras y media de almendras [...], mostaza y miel [...], clavo y de especias dos onzas [...], canela [...], pimienta [...], azafran [...], naranjas [...].

Dulantziko apaizen kofradiak Irailaren 9an (Santa Isabel eguna), 1696an «*que para ese día [...] tres cuartas de pan; frutas, especies acostumbradas [...] y más la fricachea para el desayuno con la fruta acostumbrada*».

XVII bukaeran prezio kuriosoak ageri dira elikagaietan, arrainak, amuarrain, aingirak, barboak, sardinak, legatza, izokina... (izokin libra erreal eta erdian zegoen, eta sardina hiru erreal baino gehiagoan).

Fama handia zuten baita ere Gasteizeko ostatuek, merkeak zirelako eta janari ona ematen zutelako. Gatzaren industria ere aipagarria da, Landazurik eta Romarartek 1798an egindako *Obras historicas sobre la Provincia de Alava* liburuan (Anton, 1991), agertzen denez, Añanako Gesaltzan eta Buradongo Gatzagan produzitua (diotenez, produkzioa jaitsi egin bazen ere ordurako).

Antonek (Anton, 1991), 1803ko dokumentu bat erabiltzen du Antoñanako famili xehe batek egunero jaten zuena agertuz: hiru janari egiten zituzten; goizean berakatz zopa olio edo gantzez (diruaren arabera), eta lan handiko egunetan tortilla bat, txerriki apur bat, sardinak edo arrautza egosiak gehitzen zitzaizkien; eguerdian eltzekoa, urdaia, zezina edo txorizoa, bababeltz lehortuekin, zalkearekin, babekin, potxekin edo barbantzuekin; gauez berdina, lekari freskoekin eta barazkiekin (aza, arbia, txiribia, etab.). Euren ardoa edango zuten (atlantiar zonaldeetik bereizten dituen, besteak beste²⁰).

²⁰ Mendietakoek gainera, jaietan edanten zuten bakarrik

1.4.5. Aro Garaikidea

XIX. mendearen erdialdetik patata hedatu zen, hain elikadura garrantzitsua bihurtuko dena. Honekin batera, piperra eta tomatea ere zabaldu ziren. Honela, janariak asko ugaritu ziren, batez ere goi mailetan (XX. mendean, jada, gora beherekin bada ere, maila guztietara hedatu zen). Langile klaseetan zezina, urdaia, barbantzuak edo beste lekariaren bat eta estimulanteak (alkohola eta kafea), patatekin. Baserrietan, ostera, ohiko dietak jarraitu zuen gutxi gorabehera.

2. Konfiteroen Gremioa eta kofradiak Gasteizen

2. 1. Gasteizko egoera XVIII.ean

Testuinguru historikoari dagokionez, mende bukaeran Konbentzio Gerraren eragina nabaritzen da, 1795ean Gasteiz bera hartu baitzuten frantsesek; beraz, era zuzen batean eragin zien.

XVIII. mendean etxeetan sukaldaritzako tresneria gehitzen ari zen, gozogintzarakoa barne (etxe pobreetan burdinazkoak zirelarik eta etxe aberatsagoetan kobrezkoak). Honela, tresneria bariatuen eta ugarien txokolateroen eta konfiteroen artean ikusten da dokumentuetan (goi-mailan zeuden, beraz, hiriari dagokionean) eta, jakina, ostatueta (ofizioak bultzaturik). Txiroenek, sua ere lurrean egiten zuten tximiniarik ere ez zeukatelako.

Hedatzen doa baita mahairako tresneria. Orokorki mende oso hartuta arte, tresneria arruntena osatua dago: pitxar, edateko ontzi, fuente eta trintxeroak eta platerren bat (zeramika baldarrezkoak, metalezkoak edo egurrezkoak)²¹. Aberatsagoek eskuzapi eta luxuzko zerbitzua zeukaten aldi berean.

Gasteizen XVIII. mendean zehar ohitura zaharrek zirauten, European ikusitako behiki eta txerrikietara eginiko bilakaera ez ikusiz, ondorioz, barazkiak eta beste begetalak ziren elikadura zabalduena. Aberatsek, dena den, haragi, ehiza eta hegaztiak jaten zituzten, espezie eta kondimentu ugariarekin lehengo erara. Baina XVIII. mendean Gasteizen ere nabari da espezie orientalen garrantziaren gutxipena, Ameriketako produktuen aurrean (Manzanos Arreal, 1995).

XVIII. mende hartan, dagoeneko, eguneko hiru janari hedatu ziren (aurrez bakarra egiten zen), baita etxerik xeheenetan ere —aipatu dugun Antoñanako familian dugu adibidea, 1803koa (Anton, 1991)—. Aberatsenek plater bat edo bi haragiz osatuak izaten zuten (behikiz eta txerrikiaz), esan bezala, eta ogiarekin (garizkoa) lagunduak. Pobreek lekariak (dilista eta bababeltzak), ortuariekin, gaztaina eta fruta askorekin (batzuk berdeak!²², sagar, madari,...).

²¹ Manzanos Arreal (1995); eta testamentuetan: Teresa Rotaeta eta Joseph Furundarenaren testamentua 1741ekoa, Cristobal Domingo de Zaldos eskribauak egina, Prot. 595; Maria de Larena eta Pedro de Santa Maria y Mendozaren testamentua 1740an egina, Joaquin Gonzalez de Echevarri eskribauak egina, Prot. 773.

²² Manzanos Arreal (1995).

Gasteizen nagusi zen haragia eurek hazia edo inguruetakoa, hiriko harategi publikoetan saldua zen (merkatuan gutxi, soilik San Migel eta Garizuma artean, bero gehiegi egiten zuelako bestela kondizio onetan egon zitezten).

Arraina ere ugari jaten zen —itsasokoak (baita Irlandatik ere) zein ibaietakoak—, baina haragia baino gutxiago; jateko arrazoietan garrantzitsuenak ziren, kosta gertu zegoela eta eliztar aginduen eraginak.

Janaria kontserbatzeko gatza esan bezala, Añanako Gesaltzatik eta Buradongo Gatzagatik ekartzen zuten, konbenio berezia zutelarik lehenengoekin.

Jana prestatzeko, aberatsek olibazko olioaren erabiltzen zuten, baina garestia zenez, besteek txerri gantza eta urdaia erabiltzen zituzten.

Arrautza ugari kontsumitzen ziren, zortzi pertsonako familia bakoitzean berrogei dozena urteko kalkulatu dira (Manzanos Arreal, 1995). Esnea eta esnekiak ere ugari ziren, datu eskasak dauden arren, 1618ko ordenantza batzuetan baino ez.

Gozoetan ezia eta azukrea oso erabiliak ziren (ordenantzetan bertan, salmentei buruzko arauak ematean azukrea aipatzen da, espreski, kakaoarekin batera bere garrantzia adierazten diguna)²³. Honela, txokolate asko kontsumitzen zen hirian, XVIII. mendearen erdialdean 200.000 libra (Manzanos Arreal, 1995); bertako produktuak ere kontsumitzen ziren, jalea eta konfiteak (frutekin eginak).

Ura zen edari nagusia. Sei iturri zeuden, baina haien ur jariora ez zen segurua beti (soilik nagusienarena, plazan zegoena). Freskagarriek garrantzi handia hartu zuten, elurrak eta elurzuloek garrantzia hartu zutelarik honekin (Errekaleorren eta Trebiñon egin ziren, Gorbea eta Araiakoez gain). Ardoa elikagaia zen edaria baino gehiago, kaloriak lortzeko erabiltzen baitzen haragiaren orde; jakina, Errioxakoa zen kontsumitua batez ere.

2. 2. Gremioaren garrantzia.

Konfiteroak bi kofradiatan aurki ditzakegu XVIII. mendean zehar: San Joserenean eta Santiagorenean, eta, horiez gain, San Prudentzioren hermandade debozional batean.

San Prudentzio zen patroitzat hartua zuten santua, elkarte debozional bat sortzeko, baimena 1765ean prokuradoreak eman zitelarik txostenak ikusi ostean²⁴. Hala ere, hermandade honek urtero sei hautagai aurkezten zizkion udaletxeari, hango justiziak bi aukeratzen zituelarik "veedores" edo ikuskatzaile lana betetzeko. Ikuskatzaile hauek elkarte honetan zeukaten jurisdikzioa bakarrik. Besteetan, bisitatu eta ikuskatu zezaketen produkzioa, baina multak ezarri gabe, hiriaren justiziak hartu behar baitzuen parte eta, beraz, erabaki; ondorioz, egin zezaketen gauza bakarra denuntzia jartzea zen. Bada, izenez debozionala izan arren, berez, zerbait gehiago ere bazen, kontrola ezartzeko modu bat baitzen, kalitatea zehazteko eta, ondorioz, kompetentzia mozteko.

²³ Adibidez, 1791ko Gasteizko ordenantzak.

²⁴ *Notas sobre las Ordenanzas de confiteros de 1765.*

Santiagoren Hermandadea edo kofradia 1753ko martxoaren 20an sortu zen, merkatua haientzat bakarrik ixteko asmoz, eta monopolioa lortzeko, horrela.

San Joseren kofradian, berriz, 1581ean sortu zuten, eta, berez, ofizioz, egurginentzat sortu zen; XVII. mendearen bigarren hamarkadan zabaldu zen beste lanbideetako partaideetara, eta, bertan, ezkogileak sartu ziren, hargin, igeltsero, liburugile eta abarrekin batera. Gremiala zen kofradia, ohikoak ziren kondizioekin (partaideei asistentzia...). Zoritxarrez, Gasteizeko adibiderik ez den arren, Gorrotxategik uste du (Gorrotxategi, 1987: 77) denean antzekoak izango zirela asistentziak (Iruñeko ordenantzetan oinarritzen delarik): laguntza erlijiosoa (hiletetan...); babes eta kontrol profesionala —adibidez, Iruñeko 1618ko azaroaren 3ko ordenantzek (Gorrotxategi, 1987: 89), dioskue ordenantzak dendako atean azaldu behar zituztela, egurretan jarririk, denek jakin eta ikus zitzaten—; eta hirugarrena kideei laguntza soziala ematea (alargunek dendarekin jarraitu ahal zuten, semeetakoren bat edo beste norbait kargu egin arte).

Ohikoa zen kofradeek kontuak errenditzeko bilerak egitea, janari handia eginez (inoiz pobreei ospitaletara ere jana eramanaz); lehiak egoten ziren gremioko buruen artean (pimore...), zeinek janari edo afari hobea prestatu; horregatik, XVIII. mendean, normalean, menuak finkatu ziren, bestela, gastuak erraldoiak zirenez. Menuetan betidanik gozoak ematea tradizioa zen, eta oso garrantzitsuak ziren. Gabonetan irabazi handienak zituzten, baina opari gehien egiten zuten garaia ere bazen.

Guztira, maisu eta ikasleen kopuruak gehitu ziren, eta honek gremioen garapenaz hitz egiten digu (hiritik kanpoko ere partaideak jasotzen ziren): 17 ikasle eta 4 maisutatik (1675-1735 tartean), 27 ikasle eta 11 maisu izatera pasatu ziren (1735-1775 tartean) (Mateo Pérez, 1995). Monopolioa lor ez zezaten aurka agertu ziren ilustratuak, merkatariak eta populazioa orokorrean, ordenantza desberdinetan eta hauei ezarritako oharretan ikus daitekeenez²⁵.

1732an sektoreka Paloma Manzanos-ek egindako sailkapen eta taulen arabera (Manzanos Arreal, 1995), artisautzaren artean 451 artisautatik²⁶, 50 zeuden elikaduraren arloan zihardutenak, hau da, artisauen kopurutik %11a. Horietatik, 12 txokolatero zeuden (1750 inguruan 16 zirenak), 10 gozogile, 8 argizarigile eta bi pastelgile.

Kokapenez, kale zaharretan kokaturik zeuden:

Errementari kalean: txokolatero bat eta bi konfitero zeuden.

Zapatarien kalean: lau gozogile edo konfitero.

Sokagileen kalean: bost konfitero.

Aiztogileen kalean: bi konfitero.

Pintore kalean: lau txokolatero.

Kale Berrian: txokolatero bat.

Beraz, gozoguntzan ari ziren artisau gehien zituen kalea Sokagileen kalea zen, baina orokorki nahiko zabalduak zeuden denera (Pintore eta Zapatarien kaleetan

²⁵ *Notas sobre las ordenanzas de confiteros de 1765 eta 1791ko ordenantzak kasu.*

²⁶ Gasteizek zituenak guztira, populazioaren %47,8a suposatzen dutenak, 1732-1747 tartean 4.500 eta 5.000 biztanle tartean zituela suposatzen delarik Gasteizen

ere, kontzentrazio nabarmentxoagoez).

Fortunen arabera ere, taldearen kopuruaz aparte, ikus daiteke taldearen garrantzia: Gehiena denda eta lonjan inbertiturik zeukaten 7.370 eta 98.574 erreal tartean; eta gero etxeko gauza edo tresnerian: arropan batez ere: jantzi, mantel, ...; bitxi eta mahairako zerbitzuan ere, kopuru handiak zituzten, 11.000 eta 31.000 erreal tarteko kopuruak osatuz. Batzuetan oso zaila da jakiten gauza hauek, batez ere sukaldekoak, etxekoak ziren bakarrik ala negozioan ere erabiltzen ziren, inbentarioetan sailkatu eta banatu gabe aurkitzen baitira (gehienez ere, tresnak eginda zeuden lehengaiaren arabera sailkatuak agertzen dira inbentarioetan)²⁷.

Honela, artisauen artean aberatsenak ziren —denda zeukatenak P. Manzanos-ek zehazten duenez (Manzanos Arreal,1995)—, eta 45.000 eta 280.000 erreal bitartean zeukaten fortuna bezala. Hor ere dakusagu haien garrantzia; batzuk, ondorioz, hiriko goi-mailara iritsi ziren merkatari bihurtuz eta, beraz, maila ekonomiko berdintsuko taldeetara hurbilduz (merkatari handiak, nobleak ere baitziren, hiriko elitea osatuz, artisau eta "*a la menuda*" saltzen zutenen aurrean). Horrek istiluak sortarazi zizkien oligarkekin, udaletxetik ezarritako neurrietan gauzatuko zirenak, boterea eta pribilegioak talde itxiagoan eutsi nahian, aurrez elitearen partaide zirenek bultzatuak²⁸; ez da ahaztu behar XVIII. mendean instituzioetan oligarkizazio prozesu garrantzitsua gauzatzen ari zela.

2. 3. Aprendiz edo ikasleen egoera

Diputatu Generalak 1765ean Gozogileen ordenantzei egindako oharretan²⁹, agertzen da ikastaldia bosteko urtekoa izan behar zela, ordenantzetan eskatutako lau urteen ordean, ikasleak ofizioa hobeto ikasteko astia izan zezan, ondo ikasitako gozogilea lortzeko. Hau interpreta daiteke instituzioek gozogileen produkzioaren kalitateaz zuten arduraren barrenean³⁰; bestalde, uler daiteke baita ere, ikasleak mailaz igotzeko trabak jartzeko era bat bezala (bere lanaz merkeago balia zitezkeelako, gainera), baina hau arruntagoa eta onargarriagoa eta ulergarriagoa litzateke, beharbada, ofizikoek jarritako traba balitz eta ez instituzioetatik...

Ikasle edo aprendiz izateko kontratuak era desberdinetakoak izan zitezkeen: 1840ko Tolosako kontratu baten arabera (Garmendia Larrañaga, 1979), aprendizari urte baterako kontratua egiten zitzaion; bertan, ikasle izan nahi zuenak 7,5 urrezko ontza ordaindu behar zizkion maisuari bere heziketarik (fiadore bat aurkeztuz, gainera, horren kargu egingo zela ziurtatzeko). Kontratuaren baldintzetan zehazten zen, maisuak ahal zuen dena irakatsi behar ziola, eta ikasleak egunik huts egin gabe eta gogoz lan egin behar zuela. Aldiz, 1685ean Monrealen zazpi urtetarako kontratu bat egin zen (Mateo Pérez, 1995), maisuak mantenua emanaz ikasleari (janaria eta «*calzado*» zehaztuta), irakasteaz gain, noski.

²⁷ Teresa Rotaeta eta Joseph Furundarenaren testamentua 1741ekoa, Cristobal Domingo de Zaldos eskribauak egina, Prot. 595; Maria de Larena eta Pedro de Santa Maria y Mendozaren testamentua 1740an egina, Joaquin Gonzalez de Echevarri eskribauak egina, Prot. 773.

²⁸ *Notas sobre las ordenanzas de confiteros de 1765.*

²⁹ *Notas sobre las Ordenanzas de confiteros de 1765.*

³⁰ Agertua kalitatea zaintzeko eskatzean ordenantza desberdinetan: 1742koak, 1747koak, 1791koa, besteak beste.

Orokorki, beraz, ikasteko denbora aldakorra zen, eta, maisuaren arabera, mantenua ematen zitzaion ikasleari edo kobratu egiten zitzaion irakasteagatik, baina, betiere, bi aldeetatik ziurtatzen zen borondate ona, irakasteko nahiz ikasteko (beteko zen ez dakigu, denetarik egongo zen).

Ikaslea normalean kofradiaz kanpokoak izan ohi zen (bestela, etxean ikasten baitzuen), beste ofizio batekoa normalean; eta inoiz umezurtzak ere bai (helduagoak izaten zirelarik adinez), Pietate etxearen sorrerarekin 1777tik aurrera, batez ere (ofizio bat ikastera behartzen baitzituzten bertan jasotako pobreak, beraiek zuten tailerrean edo kanpoan)³¹.

Honela, kofradian sartzeko eta azterketa egiteko eskubidea izateko, maisuen semeen bikoitza ordaindu beharra zuten kofradiaz kanpokoak ziren ikasleek. San Josekoan, era berean, kide berria onartzeko bozketa bat egiten zen.

Ikaslea familiaren barruan integratzen zen maisuaren etxean, zerbitzari moduan edo garaiko familia zentzuan (ez senide bezala, gaur egun dugun parametroen arabera).

Azkenean automatikoki normalean, ofizial bihurtzen zen, batzuetan abila izan behar zuela zehazten zen arren (azterketa bat edo irakatsi zion edota beste maisuren batzuen onespena eskatuko zuela suposa dezakeguna). Honela, gradua lortuta, denboraldirako kontratatuak ziren tailerretan (haien egoera ez izatea oso finkoa dakarrena).

Maisua izateko (denda irekitzeko), azterketa egin beharra zegoen; eta Iruñeko 1618ko azaroaren 3ko ordenantzek esaten digute (Gorrotxategi, 1987), hirian ohiko ziren produktuez izan behar zela azterketa eta ez bestez.

2. 4. Gremio eta hiritarren arteko harreman istilutsuak

Gozogileen ordenantzei buruz Diputatu Generalak 1765ean egindako oharretan³², agertzen zaigu Gozogileen hermandadeak (testuan «*Hermanidad de confiteros*» bezala datorrena), junta egin ondoren, eskatzen ziola prokuradore sindikoari, jalea kaxak, kontserbak eta intxaur alkortzatuak³³ egiten zituzten gozogile ez ziren partikularrei bisitak egitea haien etxeetan kalitatea kontrolatzeko. Aurrez, dagoeneko, 1753.ean egina zeukaten eskakizuna, baina ukatu egin zitzairen.

Prokuradoreak erabaki zezakeen ordenantzetan ezarritako neurrien arabera egin behar zirela³⁴ jalea kaxak, kontserbak eta beste; eta kalitatea ez bazuten betetzen zeuden egileek, kalitatea eusten zuen lantegi edo fabrika bat sorraraz zezakeen. Dena den, prokuradoreak kalitate inposatu horiek ez betetzeko lizentziak ere eman zitzaizkien.

³¹ *Ordenanzas con que se Gobierna la Real Junta y Casa de Misericordia, 1778.*

³² *Notas sobre las Ordenanzas de confiteros en 1765.*

³³ Alkortzatuak, amidoi eta azukrez egindako pasta mota bat da, gozoei gainetik botatzeko erabiltzen dena.

³⁴ 1791koan besteak beste agertzen da nola udaletxean zeukaten udaletxean kalitateak eta neurriak finkatzen zituen zerranda.

Honela, aurrez aipatutako eran, iruzurrak egiten ziren edo ez ikusteko, bisitak San Prudentzioren hermandadeko bi ikuskatzaileek egitea eskatzen zen berriro. 1765ean lortu egin zuten (horrekin salalketa egiteko eskubidea zuten, hiriko justiziak parte har zezan), baina era mugatu batean: soilik bi aldiz urtean, martxoan eta uztailean, gozogile ez ziren auzokoen askatasunak ez gutxitzeko (eta fabrikazioa egiten jarrai zezaten lasaiki), fraudeak egiten ziren ikusiz. Bisita hau orduan egingo zutenak, prokuradorea, diputatu bat (udalak aukeratua), "*fiel de medidas*" delakoa eta "*otro acompañado*" ziren, bi *veedores*ekin batera, hau gutziau egiten zelarik, ikuskaketak partzialak izan ez zitezen edo ikuskatzaileak sobornatuak.

Irailean eta azaroan ere, helburu berdinarekin partikularren etxeak bisitatuko ziren, baina baita konfiteroenak (gozogileenak) ere. Bisita honetan, udaletxeko lau kideak (prokuradorea, diputatua edo "*juez de oficios*" bat eta zin egindako maisu bat, auzokoa edo kanpoko izan zitekeena³⁵), eta hauekin batera bi "*personas inteligentes*" ("*maestro examinador*" izenekoa eta "*otro que no lo sea*", hots, partikular bat); eztabaida egonez gero prokuradoreak hiriz kanpoko zen hirugarren bat izenda zezakeen.

Bisiten ostean "*fiel de medidas*" deituak txostena ematen zion hiriari, delitua bazegoen penatua izan zedin³⁶. Gainera bisita errepikatu egin zitekeen, komenigarria zela ikusiz gero.

Bisita hauek itxuraz urte batzuetan zehar ez ziren egin, eta, ondorioz, kalitatean iruzurra egiten zen, ordenantza desberdinek agertzen digutenarena arabera³⁷.

1736an eskaera gogorragoa eginga zuten, hots jaleak, kontserbak etab., gozogile ez zirenei egiten ez uztea, ordura arte egin bazituzten ere. Eskaera ez zen onartua izan, ordenantzetan ez zenez zehazten horrelakorik, baimena emanaz auzoko ziren guztiei ekoizteko (galerazten bazuten, edo saiatzten baziren, gozogileei 20.000 marabeditako isun gogorra ezarriko zitzaien). Aldiz, beste "*dulces y almibares*" soilik gozogile zirenek egin zitzaizkion.

Gozogileen kontrol eta monopolio nahiei aurka egite hau ilustratu, merkatari eta herritarren oposizioan ikusten zen, udaletxearen bidez gauzatua. Oligarkizazio prozesuaren barruan koka daiteke hau; aberats berriak ziren gozogileak, eta ez zituzten onartu nahi lehendik hiriaren elitean zeudenek, boterea gehiengoren artean ez banatzeko, kontuan izanik igoeran zegoen gizarte talde bat zela. Honela, ez zieten ekintza monopolizatzen utzi nahi eta aldi berean herritar askoren lanbidea izango zena babesten zuten. Ordenantzek beste neurri batzuk ere finkatzen zituzten: frutak hiriaren mugen barruan erosi behar izatea (eta saltzaile kopuru finko batekin), lehengaiak ziren produktuen salmenta kontrolatzea eta ziurtatzea (alhendigaren bidez, eta abar)³⁸.

³⁵ Berez, hiru pertona izendatuak daude, baina testuak horrela dator, lau direla esanez aurkezpenean.

³⁶ Erabiltzen zen neurri markoa udaletxeko artxihoan gordetzen zen.

³⁷ Gasteizeko ordenantzak: 1742, 1747, 1791.

³⁸ Gasteiz hiriko ordenantzak: 1747, 1791.

3. Ordenamendua eta kontrola Gasteizen

Gasteizko udaletxeak ekintza ekonomikoetan parte hartzen zuen, ofizialen bitartez edo dekretu edo ordenantzen bitartez. Ofizioak kontrolatzen zituen udaletxeak, *examinadoresen* bitartez. Ordenantzen kasuan ere, azken onarpena erregeak egin behar zuen, diputatu generalak bidaltzen zion enmienda edo zuzenketekin.

Kontsejuak funtzio ugari zituen, horietako bat zen beraiek jartzen zietela prezioa eguneroko bizitzan behar ziren artikuloei. Erdi Arotik eman ziren ordenantzak Gasteizen, 1417an, 1457an, eta 1486an ordenantza berriak eman ziren, 1747ra arte mantendu zirenak.

1747ko ordenantzak arduratzen ziren, fruitu desberdinen erabilera nahas ez zedin eta behar zen kantitatea baino gutxiagoko ontzien erabilpena egin ez zedin. Honela, Prokuradore generalak boterea zeukan, ontzien tamaina aztertzea eta zaintzea, batetik, eta, bestetik, kontserben fabrikazioaren konprobazioa bere gain hartuz. Era berean, prokuradore hark industrian parte hartzeko ahalmena zuen.

1747ko ordenantzetan, hiriak "ofizioen epaileak" izendatu zituen ofizio ezberdinen arazoak konpontzeko, urtero aukeratzen zen epaile bakoitza eta ofiziokoek obedezi behar zioten, bestela, 3.000 marabeditako zigorra zuten. Baimena ematen zitzaion, *linera* izeneko emakume saltzaileari³⁹, delako goxoetako korredoreei sal ziezaiekeela, almendrak eta pasak "*al por menor*", hau da, libretan (saltzen zuen lihoaz gain, jakina).

Ezkoagintza edo *cereriazko* bi dendak ere bisitatu behar zituzten iruzurren aurka. Urtean bi aldiz aztertu behar zituzten, eta hori alkate, errexidore eta kapitulareek egiten zuten kobratu gabe. Korredoreek ezin zuten merkatalgorik egin, euren egoera aprobetxatuz.

Gaztela, Andaluzia, Nafarroa, Aragoi eta Valentziatik zenbait produktu inportatzen zituzten (olioa, almendrak, mahats-pasak...), eta 24 ordu pasata *al por menor* delakoan saltzen ziren alhondigan, iruzurrik egon ez zedin, eta, pregonatu ostean, errexidoreak jartzen zituen prezioak. Hala ere, erosleak erregatea zezakeen saltzailearekin.

Fruituen kaxak desegokiro egiten ziren askotan. Agintzen zen kaxak neurri ezarrietan edo finkoetan egiteko. Aldi berean, konfiteroek lehengo mailako kalitatezko kontserbak egiteko agindua zuten. Zerbait gaizki egiten bazen, prokuradore generala joaten zen aztertzeraz, gaian aditua zen norbaitekin, eta gaizki egiten bazuten, zigorra ezartzen zien.

1791ko ordenantzetan zera dator:

1741ean bezala *comerciante al mayor* eta *comerciante al menor* bereizten ziren (*al menor* merkataria ziren denda irekidunak eta kalera begira mostradorea zutenak, eta neurri publikoak zituztenak: kana, pisua...).

³⁹ Kantitate txikietan saltzen zuena.

Denda eta alhondigak bi errexidorek eta hamar diputatuk kontrolatzen zituzten.

Olio eta pasen arantzelean sartzen ziren beste generoak, alhondigan zeuden goxoetako bi korredorek hartu behar zituzten kontuetan ("liburuetan"), saltzen zenetik exigitu behar baitzien eta zegokiena kobratu. Jabearekin prezioa ipini behar zuten, eta salduaren inportea kobratzen lagundu, bai partikularrei, bai dendei. Alkaideak antzera, alhondiga horretako partikular eta dendei ematen zizkien urtero beren zedulak, prezioen kobrantzarako. Ordenantza hauetan ere agintzen da, enpleguen aukeraketaz arduratu behar zirela udaletxeko kideek; udaletxeko kide hauek edonor har zezaketen ofiziorako, eta egin behar zutena bete zezatenaz arduratu ebhar ziren; bestetik, aukeratu dietenei agintzen zaie, lan egin behar zuten okupazioan fideltasun osoz lan egin zezatela, eta kexaren bat baldin bazuten haietaz zigortuak izango zirela, egindako gehiegikeriaren arabera. Gainera, fideltasun juramentuaren baldintzarekin batera, hiriari finantza abonatuak eman behar zizkioten. 1741ean bezala ere, korredoreak ezin ziren merkataritzan aritu.

Ogia ondo egiten zen ala ez, hiriko prokuradore generalak eta errexidoreek aztertu behar zuten, eta gaizki eginda zegoen ogia gartzelako pobreei ematen zitzairen. Fruta eta janaria hiri barnean erosi behar zen derrigorrez. Kaxen fabrikanteei zegokionez, 1741ean moduan exigitzen ziren, baldintza berak, alegia.

4. Produktuak, beren elaborazioa eta tresneria (Ordenantzetatik lortutako informazioaren arabera)

Euskal Herrian gozogile (konfiteroak), okin eta pastelero hiru lanbide ezberdinak izan dira. Gozogileek kandelak, txokolatedun gozo guztiak (bizkotxoak barne) egin izan dituzte. Okinek ogiak, eta pasteleroek arrain eta haragiarekin egindako tortak prestatzen zituzten (horregatik, ostiraletan hartzen zuten jai, Elizaren eraginez ezarritako bigilia eguna zelako).

XIX. mendean konfiteroek kanpotarren eraginez (etorri zirelako etab.) "pasteleruen" izena hartuko zuten.

Konfiteroak

Gasteizen jaleazko "kaxak" eta kontserbak famatuak izan ziren (aipamena 1798.ean Joaquín José Landazuri-k egina da).

a) Jaleazko "kaxak": muxika eta mertxikazkoak (albarikoakea), madarizkoak, aranezkoak, irasagarrezkoak (membrilloa), jaleazkoak eta "*espuma a medio millón*"ezkoak aurki ditzakegu.

b) Kontserbak: teknikari begira almibarrean egindakoak ziren; erabailitako frutei zegokienez, jaleen antzekoak ziren: gindazkoak, aranezkoak, muxikazkoak, mertxikazkoak, madarizkoak eta marrubizkoak zeuden.

Produktuak Euskal Herrian zein kanpoan, Iberiar Penintsulan, saltzen ziren, baina merkeak ez zirela ezin dugu ahaztu. Gasteiztarrek produktuak egitean kanpotik honako produktuez baliatzen ziren: mahats-pasez, almendrez, pikuez eta orejoiez.

Alhondigan udaletxearen kontrolpean salduak ziren. Produktu horiek azken

destinora heldu baino lehen, gaua igarotzeko bideko hiri batean produktu horiek sartzen zituzten, hurrengo egunean bidaiarekin jarraitzeko asmoz. Baina hirira heltzean hurrengo 24 orduetan produktuak "*al por menor*" erosiak izan zitezten. Produktuak Gaztelatik, Andaluziatik, Aragoitik, Valentziatik eta gure Nafarroatik heltzen ziren. Baita Arabako bertako produktuak erabiliko zituzten ere. Honen aipamena 1791.eko ordenantzetan agertzen da.

Intxaur-alkortzatuak, marmeladak, konpotak, fruta eskartzatua eta gindadun pastak egiten ziren; turroiak eta mazapanak, bonboi eta tartak egingo zirela ere suposa dezakegu, baina garaiko aipamenik ez dugu aurkitu (XIX. mendean pasateleriaren sorrerarekin hazkundera jasango dutenak).

XVIII. mendeko Udal Ordenantzetan (1742, 1747 eta 1791.ekoetan gutxienez) iruzurrak jalea kaxetan eta produkzioan egiten zirela aipatua dago. Beraz, kalitateak beherakada jasan zuen, sartu behar ez ziren frutak sartzean eta kaxen neurriak murriztean. Hau guztia "patrikak" betetzeko asmoz egina izan zen.

Udal ordenantzetan azukrea eta kakaoa askotan aipatuak izan ziren. Produktu horien erabilera merkatalgoarentzat garrantzitsua zela eta (gozogintzaren beharrak barne).

Beraz, udal ordenantzetan arazo horien aipamenak agertzeak, alde batetik, iruzurraren garrantzia adierazten digu. Suposa daiteke ez dela iruzurraren izaeragatik bakarrik, baizik eta, bereziki, ekartzen zituen ondorioengatik: ospea galtzea; diru galtzea, aktibitatearen porrotagatik, desprestigioaren ondorioz.

Dultzeak eta igali konfitatuak egiteko sistema bat "eskartzatua" da: frutaren zukua azukredun likido batekin aldatzen zuen teknika zen. Hasieran eztiarekin egina zena, geroago azukrearekin egiten zen.

Marmeladak: Egosi, azukrea bota eta pure antzekoa egin beharra dago haiek egiteko.

Erabiltzen ziren fruituak eskariaren arabekoak eta urtaroen arabekoak izaten ziren (maiatzean: borraja lorea eta marrubia, eta ekainean: ginda, gerezia...)

1747. urteko aipamen batean Fermin deunaren jaietan, Nafarroako Gorteen bere diputatuei askaria eskaini zieten eta, bertan, Surrarena Gasteiztarrari erositako 250 fruitu lehorreko librak eta 65 bizkotxo dozena ditugu aipaturik.⁴⁰

Tresneria

Inbertsio handiena tresnerian eta lonjan egiten zen (aztertutako inbentarioen arabera, 7371.etik 98574.era arteko inbertsiokoak izanez).

XV. mendera arte zeramikazko produktuak garrantzitsuenak ziren, baina gero

⁴⁰ Ohar bezala esan dezakegu, atal honetan Udal Ordenantzetan eta erabilitako dokumentuetan aurkitutako informazio zuzena erabili dugula. Dena de, suposa daiteke goian aipatutako zenbait produktu ere egingo zirela.

metalezkoak hedatzen hasiko ziren, gehiago irauten zutelako (eta, agian, baita burdingintzaren eta, orokorrean, metalgintzaren garapenari esker). Hala ere, zeramikazkoak oraindik erabiliko ziren (merkeagoak zirelako).

Zeramiken artean kalitatearen arabera bi mota zeuden: arruntenak eta luxuzkoak, jakina denez. Arruntenak Talavera de la Reina-koak izaten ziren eta, berriz, Alemania eta Holandatik luxuzkoak. Luxuzko produktuen artean Txinako portzelana zeukaten ere inoiz. Almibarrezko kontserbak Talaverako ontzietan eta lozazko eta beirazkoetan gordetzen ziren. Jaleak, aldiz, egurrezko kaxetan (udaletxeko artxiboetan tamaina, kalitatea... zehaztua egonez).

Harrizko metateak⁴¹ erabiltzen jarraitzen ziren kakaoa ehotzeko antzinan bezala. Meatate honi hobekuntzak egingo zizkieten XVIII. mendean: harria lurrean egon beharrean mahaian jarriz eta burdinezko erroditxoak edukiko zuen.

Kakao txikitzeke makina bat asmatu zen ondoren. Haizegailu batez baliatuz kakaoa garbitzen zuten. XVIII. mendean kobrezko txokolaterak hasi ziren erabiltzen ere, txokolatea prentsatzeko hasi orduko. Etxe garrantzitsuetan aurki ditzakegu pieza horiek. Kuriositate gisa, Xabier Maria Munibek 1767an burdinezko txokolatontzia eraiki zuen Gasteizen.

Kafea metalezko eta buztinezko tresna batean xigortzen zen goilara batekin mugituz, beltzarana gelditu arte, eta gero almirez batean txikitzen zelarik.

a) 1740.eko ekainaren 30ean Joaquin González Etxebarria eskribauak Maria Larena hiltzean haren eta bere senarraren, Pedro de Santa Maria y Mendozaren, ondasunen inbentarioa egin eta jaso zuen: gozogile honek 288.241 erreale eta 16 velloneko marabediak zituen baina 117.196 erreale eta 38 velloneko marabediko zorra zuenez, fortuna 172.000 errealekoa zen. Interesgarritzat hartu ditzakegu honako tresneria eta produktuak:

a.1. tresneria:

- 4 burdinezko pisurako gurutzeak (*balanzonesentzako*).
- 320 holandar kikara arruntak (txokolaterako bajilla txikiak).
- 8 koratzak (larruzko zakua, Amerikako produktuak sartzeko: tabakoa, kakaoa...).
- 1 kintalero pisua (42 kg), tableetik (burdina) eta kateekin.
- 250 burdin liberak (pesa ezberdinetan).
- pesadun gurutze bat kobrezko balantzekin.
- kobrezko paila bat ('metalezko poitxer handia') burdinezko heldukekuak; konfiturak tranfatzeko.
- 5 kobrezko perol handiak.
- perol txikiago bat.
- galdara bat.
- kobrezko galdaroria edo galdara handia («*calderon*»).
- txokolatera bat.
- kantinplora edo garrapiñera bat.

⁴¹ Metatea kakaoa ehotzeko erabiltzen zen esku-erota arruntari deitzen zaio.

- pisu bat txanponak pisatzeko.
- kakaoa erretzeko burdinezko tostadora bat.
- almirez bat.
- harri bat txokolatearekin lan egitekoa.
- egurrezko oramahai⁴² bat.

a.2. produktuak:

- 97 libera kanela.
- 130 arroa⁴³ azukre.
- 750 [libera?] Karakasko kakaoa.
- 220 [libera?] Brasileko tabakoa.
- 120 libera Holandako sutautsa.
- 12 [libera] Gaztelako sutauts fina (garestiagoa).
- 30 libera tabako finekoak.
- 75 libera kanela (aurrekua baino kalitate hobeagokoak).
- 4.410 libera Karakas-eko kakaoa.
- 3.500 libera azukre zuriko.
- 6.080 libera azukre zuri berezikoak.
- 8 libera Ingalaterrako karameluenak.
- 100 libera txokolate landuarenak.

Komentatu ez dugun tresneria ere azaltzen da, baina askotan ez jakintasuna baino ez dugu. Ontzi batzuk etxeko sukaldekoak izan daitezke edo konfitero lanerakoak (zehazten ez denean ez dakigu), gainera, posible da bietarako erabiliak izatea.

b) Aurrekoa bezain aberatsa eta zehatza ez den arren, interesgarria da baita ere, 1741. urtean Cristobal Domingo de Zaldos eskribauak Teresa Rotaeta eta Joseph Furundarena senar-emazte txokolategileen ondasun inbentarioa egin zuen (senarrak esandakoaren arabera): ondarea 3.000 errealekoa izanik. Guri bertan agertzen diren honako lan tresnak interesatzen zaizkigu:

- metalezko almireza, metalezko mortero txiki bat.
- kobrezko txokolatera bat.
- txokolatea lantzeko harria⁴⁴.
- txokolaterako burdin barra bi, txokolatea lantzeko ere⁴⁵.
- amantala.

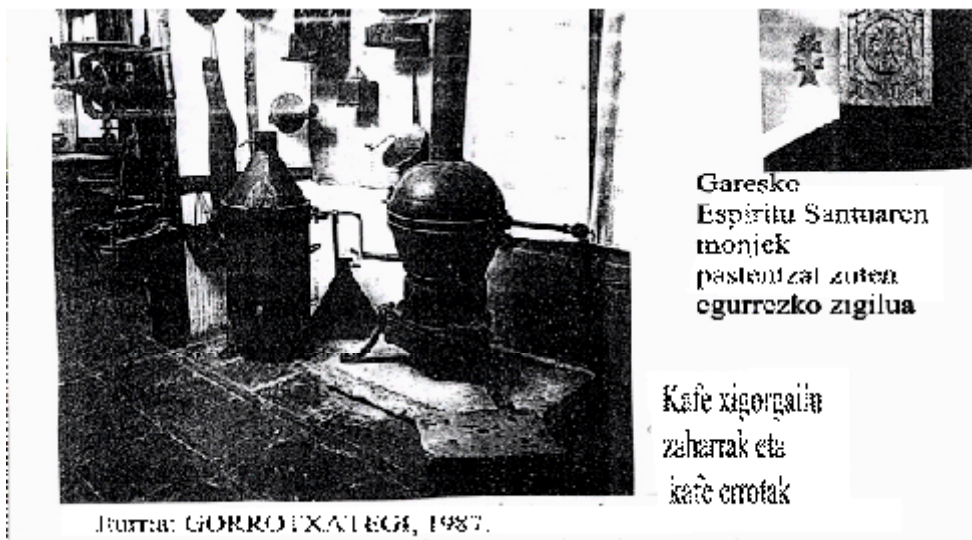
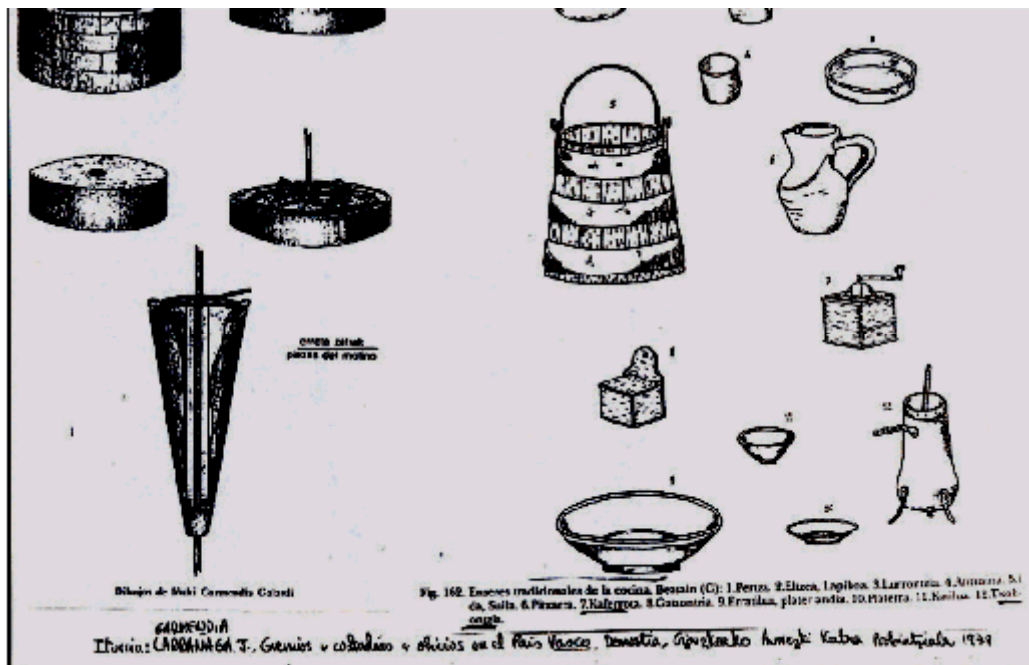
⁴² ogia egitekoa '*artesa*'.

⁴³ 1 arroa = 12,5 kg.

⁴⁴ Aurrez metate deitu duguna, alegia.

⁴⁵ Metatean kakao aleak jotzeko.

Tresneriari buruzko irudiak



c) 1899.ean Tolosan Gurrutxaga konfiteriaren leku aldatzea egin zen. Badakigu XIX. mendekoa dela, baina tresneriari eta prezioei buruz informazio eskasa lortu

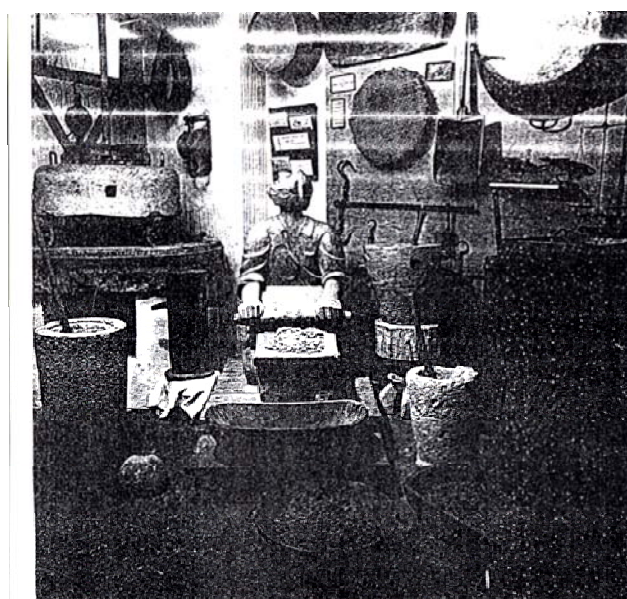
dugunez, honen, adibidea jartzea erabaki dugu erreferentzia gisa⁴⁶.

c.1. lan tresnak euren prezioekin (Gorrotxategi, 1987:108-113):

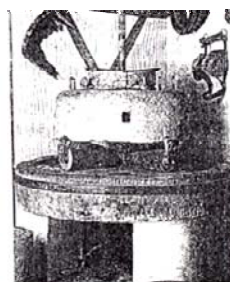
LAN TRESNAK	PREZIOA (pezetatan)
Txokolatea egiteko bi esku harri	20
kanela eta bolankadun bonbak zanpatzeko	10
almendrak zanpatzeko mortairua	40
kafea ehotzeko makina	50
argizarizko bi para (?)	125
lau kandela	60
hiru xigorgailu (tostaderos)	125
bost burduntzali	30
frutarako ziria (pasadorea)	10
lau suontzi	40
hostietarako bi xafla	16
kortantearekin karameluak egiteko harria	40
espuma kentzeko ziria	6
kanelarako zernidorea	1
baskula	15
brontzedun bi plateltxodun pisua	30
argizarirako bi burduntzileak	15
bi orrika (tenazak)	5
kakaorako krakagailus	1

⁴⁶ Gorrotxategi (1987: 108-113).

argizarirako bi lerro	100
kaferako xigorgailua	65
azukrerako bi para, txokolaterako bana	60
pesa solteak	3
pastelentzako txapala	12
tarta eta bizkotxoentzako moldeak	15
puzrro (?) burdinezko lau para	2



Iturria (Gorrotxategi, 1987)



Kakao errota, zaldiz lehenengo eta ondoren motere elektriko zebilena

Tolosako Konfiteria Museoko txokolatearen txokoa, tresneriarekin

5. Ondorioak

Sarreran aipatu dugun bezala, datuen eskasia nabaria da. Hala ere, XVIII.ean liburuen zabalpena ematen da ilustrazioaren inguruan, eta horiekin batera sukaldaritzako liburuek tokia izango dute, baina ez da ahaztu behar hau gizartearen goi mailetan izango zela, batez ere; herri arruntak ez zuen dirurik izango liburu bat erosteko (irakurtzen zekienean ere). Informazioa sakabanatua dago, esan bezala; horren inguruan Gorrotxategik diosku, moja konbentuetara zihoanean informazio bila, talde txiki baten eginkizunak, eta, beraz, "jakituria sekretua" zirela (pertsona gutxi hauek galtzean, haiekin desagertuz beren ezagutzak); gauza bera gertatzen da benediktinoen likoreekin...

Tresneriaren inbentarioa egitean zailtasunak daude, notarioek jabegoen inbentarioetan ez zituztenez bereizten zein tresna ziren etxeakoak eta zeintzuk gozogintzarakoak. Hau garrantzitsua da, kontuan izanik fortunaren zati oso

inportantea inbertitua zegoela haietan.

Konfiteroena oso gremio garrantzitsua zen Gasteizen XVIII. mendean, pertsonaia dirudunenen artean zeuden (hiriko artisaunik aberatsenak ziren), gizartearen goi mailara ere iritsiz eta merkatari bihurtuz (Pedro de Santa María y Mendoza kasu).

Gremio nahiko itxia ziren eta konpetentziarik ez izaten saiatu ziren, eurek soilik produzituz gozoak; baina ez zuten lortu, beste zenbait herritar partikularrek ere produzitzen eta saltzen zituztenez jaleak eta abarrak. Ondorioz, istiluak izan zituzten, konfiteroek ekintza ekonomikoa kontrolatu nahi zutelako; baina, udaletxea bitarteko, partikularrek praktikan zeukaten eskubidea mantendu ahal izan zuten.

Gasteiz nahiko hiri txikia izanagatik, jarduera alimentarioetan populazioaren %11ak ziharduen, beraz, pentsa daiteke, bertarako produzitzen zenaz aparte, kanporako ere egingo zela. Gozoen elaborazioan egindako iruzurrak udal ordenantzetan aipatzeak ager dezake hirirako aktibitateak zeukan garrantzia.

Historian zehar bi une garrantzitsuenak gozogintzaren bilakaerarako (eta, orokorrean, elikagaien eta dietaren garapenerako), batetik, arabiarren etorrera izan zen (honi loturik hojaldreak, turroiak, mazapanak etab.), eta, bestalde, Indietako produktuen ekarriera (kakaoa, azukrea, kafea, tea...).

Produktu exotiko hauek guztiak pixkanaka hedatu ziren Aro Berriko mendeetan Europan zehar; hasieran aberatsenek bitxikeria gisa kontsumituko zituzten, edo eta medikuntzan, botikarioek saltzen baitzituzten hasieran produktu hauek (aurrez ere jada, K.a. III. milakadan, sendagai gisa erabili nahi izan zen tea Shen Nung enperadorearen eskutik, adibidez). XVIII.ean dagoeneko gehiago hedatzen dira, modak garrantzi handia duelarik, luxuzko produktu gisa (hor frantziar moden eragina), eta ilustrazioaren eta kulturaren hedapenarekin, bestalde, soziabilidaderako tresna bihurtu ziren eta tertulien lagungarri (adibidez, Lloyd's daukagu, Edward Lloyd-ek 1687-1688an *Tower Streeten* fundatu zuen Londongo lehen kafetegia, non negozio gizonak joaten ziren, eta azkenik munduko aseguru konpainia garrantzitsuena eta banku handi bat bihurtu zen). Kofradiek eta gremioek ere, anaitasunezko bazkariak egiten zituzten (ospakizunetan eta bileretan), garrantzitsuak, bereziki, taldeari kohesioa emateko; bazkari hauetan azkenburuko presentzia oso nabarmena zelarik.

Euskaldunok betidanik tripontzi eta gozozale fama izan dugu, Busca Isusik aipatzen duenez, eta, antza, gularako joera gehiago izan dugu, lizunkeriarako baino. Eta guri betidanik gustatu zaigu txokolatea.

6. Bibliografia eta iturriak

Iturri zuzen argitaragabeak

- Gasteizeko Artxibo Munizipala (G.A.M.):

Datos referentes a la casa de Piedad: 3-13-43; Ordenanzas con que se Gobierna la Real Junta y Casa de Misericordia, 1778: 2-14-52.

- Arabako Lurralde Historikoaren Artxiboa (A. L. H. A.): Ordenanzas con que se gobierna la Real Junta y Casa de Misericordia de la Ciudad de Vitoria, aprobadas por Carlos III, Madrid, 1778/08/03: DAH 122-1; Ordenanzas de la Ciudad de Vitoria de 1747: DAH 1403-2; Real Cédula de S.M. Carlos III y Señores del Consejo: DAH 1930-1.2; Decretos, Ordenes y Pragmáticas Reales: DAH: 562-1. Funts Prestameraoa.

- Sancho el Sabio Fundazioa, *Ordenanzas de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Vitoria de 1791: confirmadas por el Real y Supremo Consejo de Castilla*.

- Arabako Artxibo Historiko Probintziala (A. A. H. P.), Protokoloak, Cristobal Domingo de Zaldos eskribauak, 1741, Teresa Roataeta eta Joseph Furundrenaren testamentua, Prot. 595 eta Joaquin Gonzalez de Echevarri eskribaua, 1740, Maria Larena eta Pedro Santa Maria Mendozaren testamentua, Prot. 773.

Bibliografia erabilia

Anton, P. (1991): *Gastronomía en Álava*, Caja Ahorros de Vitoria, Gasteiz.

Anton, P. (1994): *Comer en sociedad. Un recorrido por los rincones gastronómicos de Álava*, Arabako Foru Aldundia eta El Correo Español, Gasteiz.

Anton, P. (1995): *Guía gastronómica de Álava*, Arabako Foru Aldundia, Gasteiz.

Aries, P. eta Duby, G. (1989): *Historia de la Vida Privada: Del Renacimiento a la Ilustración*, Taurus, Madril.

Arizaga Bolumburu, B. (1990): *Urbanística Medievala (Guipúzcoa)*, Kriseilu, Donostia.

Arrue, A. (1979): *Jan-edanak*, Gipuzkoako Aurrezki Kutxa Probintziala, Donostia.

Aviles Fernández, M.; Espadas Burgos, M. (1987): *Manual de historia Universal. Ilustración y Revoluciones Burguesas*, Nájera, Madril.

Bazán Díaz, I. (1995): "La criminalización de la vida cotidiana", in IMIZCOZ, J. M^a (zuz.), *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, Txertoa, Donostia.

Bennassar, M. B.; Jacquart, J.; Lebrun, F.; Denis, M.; Blayau, N. (1991): *Historia Moderna*, Akal, Madril.

Bielza de Ory, V. (1984): *Geografía General 2*, Taurus, Madril.

Bilbao, G. (1994): "XII. mendeko Euskal Herria Santiago bidean: *Liber Sancti Iacobi*, V, 7", *Uztaro*, **10**, 61-84.

Busca Isusi, J. M. (1983): *Alimentos y guisos en la cocina vasca*, Txertoa, Donostia.

Cofradía Vasca de Gastronomía (1994): *Menús y recetas con historia*, FECOGA, Hondarribia.

Enciso, L. M. (1992): *Historia Universal. Instituto Gallach. 7: siglo XVIII*, Océano - Instituto Gallach, Bartzelona.

- Euskalerriko Atlas Etnografikoa (1990): *La alimentación doméstica en Vasconia*, Eusko Jaurlaritza - Etniker Euskalerrria, Bilbo.
- Fernández de Pinedo, E. (1984): "Coyuntura y política económica", in TUÑÓN de LARA, M., *Historia de España. 7: Centralismo, Ilustración y agonía del Antiguo Régimen (1715-1833)*, Labor, Bartzelona.
- Fontana, J. (zuz.) (1990): *Historia Universal Planeta. 10/ La época de las revoluciones*, Planeta, Bartzelona.
- García de Cortázar, F.; Montero, M.; Betanzos, J.M. (1986): *Historia de Álava*, Txertoa, Donostia.
- Garmendia Larrañaga, J. (1979): *Gremios, cofradías y oficios en el País Vasco*, Gipuzkako Aurrezki Kutxa Probintziala, Donostia.
- Geremek, B. (1989): *La piedad y la horca. Historia de la miseria y la caridad en Europa*, Alianza, AMdril.
- Gorrotxategi Pikasari, J. M. (1987): *Historia de la confitería y repostería vasca*, Sendoa, Donostia, 2 ale.
- Historia de España. Instituto Gallach. 5. La casa de Borbon* (1995): Instituto Gallach, Bartzelona.
- Historia de España. 9. La transición del Antiguo Régimen al Nuevo Régimen (1794-1874)* (1988): Planeta, Bartzelona.
- Imízcoz, J. M. (1995): "Las estructuras colectivas de la sociedad urbana en una ciudad del Antiguo Régimen. Vitoria, siglos XVI-XVIII", in IMIZCOZ, J. M^a (zuz.), *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, Txertoa, Donostia.
- Larrea, M. A. (1992): *Historia del País Vasco (siglo XVIII)*, Universidad de Deusto, Bilbo.
- Manzanos Arreal, P. (1995): "Trabajo y patrimonios en la Vitoria del siglo XVIII" eta "La casa y vida material en el hogar", in IMIZCOZ, J. M^a (zuz.), *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, Txertoa, Donostia.
- Martínez Llopis, M. M. (1989): *Historia de la Gastronomía Española*, Alianza, Madril [Editora Nacional, 1981].
- Mateo Pérez, A. (1995): "La vida de los artesanos y el mundo del trabajo" in IMIZCOZ, J. M^a (zuz.), *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, Txertoa, Donostia.
- Montanari, M. (1993): *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Bartzelona.
- Montaner y Simon (1971): *Historia General Moderna del Renacimiento a la crisis del siglo XX*, Bartzelona.

Montero, M. (1993): *La construcción del País Vasco Contemporáneo*, Txartoa, Donostia.

O'Shea, H. (1889): *La Tombr Basque*, Lescudé, Paue.

Porres Marijuan, M. R. (1989): *Gobierno y administración de la ciudad de Vitoria en la primera mitad del siglo XVIII*, Arabako Foru Aldundia, Gasteiz.

Porres Marijuan, M. R. (1995): "Alimentación y abastecimiento en Vitoria (siglos XVI-XVIII)", in J. M. Imízcoz (zuz.), *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, Txertoa, Donostia.

Pounds, N. (1992): *la vida cotidiana: historia de la cultura material*, Crítica, Bartzelona.

Ritchie, C. I. A. (1988): *Comida y civilización*, Alianza, Madril.

Real Sociedad Bascongada de Amigos del País (1985): *Extractos de la Juntas Generales de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, en la ciudad de Vitoria, Setiembre 1780*, Donostiako Aurrezki Kutxa Munizipala, Donostia.

Tuñón de Lara, M. (1984): *Historia de España. 7. Centralismo, Ilustración y agonía del Antiguo Régimen (1715-1833)*, Bartzelona, Labor.

Vitoria 800 años (1981-1982):, Caja Provincial de Álava, Gasteiz.

Woolf, S. (1989): *Los pobres en Europa Moderna*, Crítica, Bartzelona.

Beste liburuak

Academia Casi (1974): *Cocina y repostería clásica y moderna*, 7. arg., Bilbo.

Angulo Morales, A.; Mateo Pérez, A.; *El trabajo y la devoción: los lazos de una comunidad del Antiguo Régimen. La cofradía de San José de Vitoria (1581-1848)* (argitaratzear).

Begoña Azkarraga, A.: *Arquitectura doméstica de la Llanada de Álava, siglos XVI-XVII-XVIII*.

Bengoa, J. M. (1988): "La alimentación vasca de ayer y hoy", in *II. Congreso Mundial Vasco. Symposium de Nutrición*, Eusko Jaurlaritza, Gasteiz, 329-349. orr.

Blasco Martínez, R. M. (1975): *Datos para la historia de un gremio zaragozano: cereros y confiteros en el siglo XVIII*, Zaragoza.

Braudel, F. (1970): *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris.

Cofrias Val, V.: "San Prudencio patrón de los confiteros", in *Fiestas de San Prudencio*.

Conde de Hervias, "Los dulces de Vitoria", *Euskalerrria*, **XXIX**, 313-314. orr.

Cunqueiro, A., *La cocina custiana de Occidente*.

Euskaldunak historian barrena (1989): Gipuzkoako Kutxa, Donostia.

Garmendia Larrañaga, J. (1984), *Carnaval en Álava*, Haranburua, Donostia.

González Mínguez, C.; Bazán Díaz, I. (argitaratzeaz): "La medicina medieval alavesa", in *Historia de la medicina en Alava*.

González Salazar, J. A. (1979): "Alimentación en Bernedo", *Anuario Eusko Folklore*, XXVIII, Donostia, 65-82. orr.

Gorrotxategi Pikasari, J. M. (1985): "El chocolate y los Condes de Peñaforida en el siglo XVIII", *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, **11**, 7-12.

Gorrotxategi Pikasari, J. M. (1986): "Estudio sobre el origen vasco de los bolados", *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, **12**, 37-47.

Gorrotxategi Pikasari, J. M. (1987): "Intxaur-salsa, el antiguo postre vasco", *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, **15**, 6-8.

Gorrotxategi Pikasari, J. M. (1987): "El informe sobre las pipar-opillas y opillas varias", *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, **15**, 39-49.

Izarra de Retana (1940): *Vecindades, cofradías y gremios: artesanado en Álava*, Gasteiz.

Kiple, K. F.; Ornelas, K. C. (argit.) (2000): *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, 2. liburukia.

Le Gall, J. (1980): *La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie*, Paris.

Libro de las Ordenaciones de la Cofradía de Señora Santa Maria Candelera y Señor San Juan Bautista, llamada vulgarmente de los Abejeros de la ciudad de Zaragoza, fecho en el año de 1588, Impresor Francisco Moreno, Zaragoza, 1745.

López de Guereñu, G. (1970): "Calendario alavés: vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones" *Boletín de la Institución Sancho el Sabio*, **XIV**, 1-403. orr.

López de Guereñu, G. (1981): "Apellaniz. Pasado y presente de un pueblo alavés" *Ohitura*, **0**, 1-109.

López de Lacalle, F. (1985): "Gastronomía. Cocina bastidense", *Ohitura*, **III**, 85-95.

Marqués de San Adrián, *Ideas para conseguir la felicidad*.

Moneva y Puyol, J. (1947): *El gremio de pasteleros y traspaso de una zuquería en Zaragoza*, Zaragoza.

Pequeña Enciclopedia de los ingredientes de cocina, El País, Madrid.

Pérez Vidal, J. (1981): *Medicina y dulcería en el Libro de Buen Amor*, Madrid.

Rumeu de Armas, A. (1944): *Historia de la Previsión social en España. Cofradías, gremios, hermandades, montepíos*, Madrid.

Sarrailh, J. (1957): *La España Ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII*, Fondo de Cultura Económica, Mexico.

Telletxea Idígoras, J. I. (1987): *La Ilustración Basca*, Gasteiz.

Terron, E. (1992): *España, Encrucijada de Culturas alimentarias*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madril.

Toussaint-Samat, M., *A history of food*.

7. Eranskinak: dokumentuak⁴⁷, taulak eta mapak

Txokolategileen ordenantzei buruz zerbait komentatu beharra daukagu: 1520. urtean Mexikotik Espainiara kakaoa eroan zuten. XVI. mendean txokolategileak, gutxi batzuk elkartuak zeuden, eta ezkogile nahiz gozogileekin nahastuta zeuden, kontuan hartu behar baitugu, erabiltzen zituzten lehengai eta materialak nahiko berdinak zirela. Txokolategileen kontsumoa orkortu zenean beharrezkoa gertatu zitzairen txokolategileen lanbidea sortzea eta geroago gremio edo kofradian elkartzea.

Honela 1612.ean Gasteizen 28 ezkogile elkartu ziren eta, ondorioz, Andra Mari Zuriaren kofradia, gremioan bihurtu zen.

Dokumentuak

1

1765/07/23

Gasteiz

Arabako Diputatu Nagusia zen Marqués de la Alamedak egindako oharrak Konfiteroen Ordenantzei, erregeari bidaltzeko, erregel ezarritako komisionatu gisa, ordenantza haiek onetsi aurrean.

A. L. H. A., Funts Prestameroa, 6. kaxa, 1.1. zenbakia.

Notas Sobre las Ordenanzas de Confiteros

El puntual cumplimiento de tan venerado precepto [...] requerido, que fui por los comisionados en la [...] de los confiteros de esta ciudad, con la real pronunciación, librada a su instancia por su alcalde [...] en 4 de junio [...] pasado y [desientada?] de Don [?] Esteban de [?], su Excelentísimo [?] de Cámara, aceptada y obedecida con el mayor respeto, por cuanto, que [?] con acuerdo de mi [?], y abogado consultor de esta [?] Provincia de Alava, mando en 18 del mismo, se intimase su contenido a la justicia, y regimiento [?] de esta referida Ciudad, para que en el termino del tercer

⁴⁷ Transkripzioan era paleografikoan baino era historiakoan eginda daude, hots, ulergarritasuna bilatuz, testuaren fideltasun ortografiko eta figuratiboaren ordez.

día en ella preferido [?] y cumpliese en la parte que la tocaba [?] en que comprende, y a este efecto, que la persona a cuyo cargo, según costumbre estuviese so la misma pena, congregase mirados y aprobados en el oficio de confitería y convenir para el remedio, se prohíba esta fábrica a dichos particulares, y cuando no, que la ejecuten por medio del mismo, u oficial examinado en el mismo ejercicio; y en el reg[do] esto último atendiendo a la posesión inmemorial, en que está de dicha fábrica, y a la determinación definitiva dada en contradictorio juicio sobre su observancia, que mande arrimar a las diligencias de mi comisión, y endose de este mismo mes p(e) el Prior sinóico general de esta referida ciudad se produjo otro escrito en que hizo relación de aquella definitiva determinan[n?], su inalterable observancia, y de que habiéndose pedido por dichos confiteros en el año de 1753; que la ciudad les facilitase la facultad de visitar y que conocen las cajas, cajas de jaleas conservas y uneves, que fabricasen dichos particulares por opuesto restrictivo de su libertad se les denegó a consulta del Ass[n] de ella, dejadno a el celo, y cuidado de su prior sinóico general el ocurri a el remedio de que otra fábrica se hiciese con la petición, que en lo antiguo, hacinedo se guardase lo estableció en el capítulo 110 de las ordenanzas aprobadas po Vuestra Alteza, en le 10 de junio de 1747, presentado tanto auténtico de que aquel capítulo, de el de la delegación de la ciudad, y exhibiendo los autos, sobres que cayó la determinación definitiva citada, de la que mande sacar trasumpto haciente fee con sus notificaciones y que se certificase de el estado, en que quedaron dichos autos, y que todo se arrimase a las diligencias referidas, como se hizo, y concluyó dicho procurador general con la solicitud de que sobre ello informase a Su Alteza.

Y satisfaciendo a una a lo que también se me ordena por la misma real provincia, después de haber tomado cuantas noticias e informes me han sido posibles en el asunto, y discurrinedo por el orden de los capítulos de ordenanza, que con dicha real Provincia se me entregaron paso a exponer a Su Alteza lo que me parece, diciendo no ofrecenseme reparo en el contexto del primero con que la junta de los confiteros, que previene sea para tratar de las cosas ateniendes a la función que por devoción hiciesen a el glorioso San Prudencio, que han tomado por su especial abogado, y protección, y las penas, que estableciese así este capítulo; como los demás se ejecuten por la justicia ordinaria de esta expresada ciudad.

A el 2º que la hermandad de los confiteros prponga a la justicia, y regimiento de esta dicha ciudad seis suketos de su oficio, examinados, y de inteligencia, y de cristianidad en cada un año, y que de ellos la misma justicia, y regimiento elijan dos proveedores, y aquellos que mejor les parecieren, para que así se conte todo motivo de afección, y fin particular en esta elección.

A el 3º que las juntas de dicha hermandad solo sean para conferir de la función, que hubiere de hacer a el glorioso santo San Prudencio su protección, y para proponer dichos seis sujetos, sobre la elección de los referidos dos veedores, y no de otra cosa alguna, perteneciente a su oficio, a no obtener el permiso y licencia de dicha justicia.

A el 4º que los veedores, que fuesen electos, procedan a la vista y reconocimiento que expresa, sin sacar a la ejecución de las multas, que señala sin dar cuenta a dicha justicia, para que así por estas sean oídos los penados, y castigados.

A el 5º que mediante ser su contenido contra libertad de los vecinos y moradores particulares de esta ciudad y de dicho que tienen adquirido, así por la

expresada inmemorial costumbre, como por al citada determinación definitiva de ella, no me parece debense aprobar e las circunstancias que previene, y que, para evitar abuso y perjuicio, que en el mismo capítulo se apunta será seguro, y buen medio el que se observe el 110 de las ordenanzas de esta expresada ciudad, con los aditamentos siguientes: que indispensablemente se visiten y reconozcan dos veces al año, un a por el mes de marzo, y otra a fines de julio, que es cuando se suele saber la fábrica de cajas de madera, las cajas y obradores de los mismo fabricantes de ellas para ver y reconocer sus tamaños, confrontarlas y cotejarlas con el marco, y que en su archivo tiene la ciudad, que no se permitan fabricar de otro tamaño y cabida, y que el dicho marco, a no ser con licencia y permiso del procurador general de la ciudad, y especial motivo, justificado, que ocurras, para evitar, el que con este pretexto, y capa se defraude a la fabrica con sujeción al marco referido, quedando a disposición del mismo procurador general el precaverlo.

Que a estas visitas, y reconocimientos asista dicho procurador general con uno de los diputados, que se nombrase por la misma ciudad y su ayuntamiento, con su [serenissimo?] fiel de medidas, y otro acompañado que se dé a este por dicho ayuntamiento, de su procurador general y acompañado de éste, que, pueda haber en el fiel, por estar nombrado de antemano.

Que también anualmente, se visiten por los meses de septiembre y noviembre por el procurador general, y su acompañado, con asistencia de sus dichos serenissimo fiel, su acompañado, y de dos personas inteligentes nombraderas en la forma expresada, uno de los maestros examinador y otro de los que no lo sean, las cajas así de dichos maestros confiteros como de los particulares, que fabricasen cajas de jalea, conserva, y nueces alcorzadas, y reconozcan si están hechas con las frutas, azúcar y razón correspondientes, y si tienen la medida arreglada por el marco referido, y alguna mezcla que las constituya defectuosas, y las que se halasen de esta calidad, que se depositen poniéndose por diligencia por el serenissimo [fiel de medidas], y dándose después cuenta la ciudad para que providencie lo correspondiente a su pérdida, y arregle las demás penas a proporción de el delito, dejando al arbitrio de la ciudad u de dicho procurador general, y su acompañado, el nombrar tercero en el caso de discordia de los dos nombrados o para el reconocimiento de dichas cajas y nueces, de fuera de ella, no conviniendo ser las partes en lo que sea de la misma ciudad y esto a costa de los culpados, pues así, y observándose estos reconocimientos con la puntualidad advertida, se lograra el que la fábrica de dichas cajas y nueces se ejecute de toda bondad, y buena calidad, y que tengan la estimación y crédito que en lo antiguo, a visa del castigo, y penas, con que se les conmina, y también el repetir dicha visita, y reconocimiento, siempre y cuando le parezca, y hubiese motivo para ello.

A el 6º no se me ofrece, que desmentir cosa alguna, y lo mismo a el 7º, a excepción de que los cuatro años de aprendizaje de que en este se previenen, sean 5, para que a esta suerte se entere mejor del oficio en que se hubiese de examinar de maestro.

A el 8º, tampoco, ni al 9º, me ocurre cosa alguna, ni del 10º igualmente al 11º, ni al 12º.

Y en orden a que dichos confiteros, y hermandad, que han hecho, no he podido descubrir hayan formado cofradía en el modo que se prohíbe en ley real 4ª, título 12, libro 8, de la nueva recopilación, y si sólo haber tomado por su patrón del glorioso santo San Prudencio, y ofrecidas hacerle la función, que se refiere que en el

primer capítulo de sus ordenanzas.

Esto es señor, lo que en desempeño de mi comisión y cumplimiento del más respetable mandato de Su Alteza, puedo informar en el asunto, a consulta de mi Ass(n), pareciéndome que las circunstancias propuestas podrá a Su Alteza proceder a la aprobación de dichas ordenanzas, sin perjuicio de las reglas y libertados de esta Muy Noble y Muy Leal Provincia, sujetándome en todo, a lo que la elevada penetración, y alta sabiduría de Su Alteza resolviere, y fuere más de su real agrado: nuestro señor prospere y guarde la catholica y real persona de Su Alteza en sus mayores felicidades los dilatados años que puede la christiandad y estos sus reinos ha menester, Vitoria, y julio 23 de 1765. Señor el Marqués de la Alameda, Diputado General.

Carta para don Igancio Esteban de Iganeda, y dirigir por su vía el informe a los señores del Consejo.

Muy señor mío, a consecuencia de el real despacho de los señores del Real y Supremos Consejo de Castilla, de 4 de junio próximo pasado, que 8. me dirijo, me remito el informe, y parecen, que por él se me manda, para que disponga, el que de el que se le dé cuenta, mandándome en su servicio, lo que sea de su agrado con aviso de su recibo.

Nuestro señor [Prior del Monasterio Real (?)] Vitoria.

2

1736/09/04

[Valladolid]

Chancillerian emandako erabakia Gasteizeko auzokideek konfiturak egiteko aukerari buruz, gremiotik kanpora.

A. L. H. A., Funts Prestameroa, 6. kaxa, 12. zenbakia.

Fallo atento los años y méritos en este proceso que en lo necesario me refiere que pongan recelos [*ulertezina*] regimiento y Provincia General de esta Ciudad, Probaron y justificaron bien y cumplidamente sus excepciones y reformas como proban los cambios, en cuanto a de este mantener y amparar a sus vecinos y moradores [sin embargo no están examinados ni aprobados de confiteros] en la posesión en que muchos años cierta parte han estado y están de hacer fabricación y vender las cajas de jalea y nueces alcorzadas, como también de otros géneros de conserva. Y en su consecuencia de no la mantener y amparar a otros veces no confiteros otra posesión de fábricar y vender los géneros referidos, y no otros algunos, porque los pueden vender así en esta Ciudad como fuera de ella, según y como hasta aquí lo han practicado; en atención de no estar presentadas en estos autos las Ordenanzas que suponen tener de otro su oficio de confitería. Así mismo a haber tolerado y permitido y otros maestros confiteros, a los referidos confiteros a los referidos vecinos, la expresada fábrica y venta de cajas y nueces; en cuya virtud de no las condenan y condeno a otros maestros en confitería a que ahora ni en tiempo alguno inquieten, ni perturben, a otros vecinos en la mencionada, por la pena de veinte y mil maravedíes, aplicados conforme [...], reservando como reservatorio a salvo a dichos maestros, porque en otro juicio usen de él, como vierem les combenía. Y así mismo, de no ser declarar y declaro que en todos los demás géneros e dulces y almíbares (excepto los ante expresados) toca y pertenece de

fábrica y venta pribativamente a los otros maestros confiteros y que ninguna otra persona en esta ciudad lo pueda hacer y fabricar para vender dentro ni fuera de ella sin que primero conste estar examinado y aprobado legítimamente por los veedores de confitería y tener los títulos del examen de los jueces de oficio de esta ciudad en la misma conformidad que los tienen otros maestros, vajo misma pena. Y por esta mi sentencia definitivamente juzgando sin hacer condenación de cortas, si no es que cada parte las pague las por sí causadas y las comunes y asesorías por mitad, así lo pronuncio, firmo y mando con acierto y parecer del infraescrito asesor nombrado para su determinación por el presidente y oidores de la Provincia [...] de la Ciudad [...] quien así mismo lo firmó [...] Cónsul licenciado don Matheo Aguado y Galeote. Pronunciación en cuatro de Septiembre de 1736, por testimonio de Cristobal Domingo de Laidos.

3

1765

Gasteiz

Konfiteroen ordenantzei buruzko oharra.

A. L. H. A. Funts Prestameroa. 3. lamina, 6 kaxa, 1.1. zenbakia.

Notas sobre las ordenanzas de confiteros de Vitoria en 1765.

El abuso que se dice haber en la fábrica de cajas de jalea y conservas que se fabrican en la ciudad de Vitoria, Así por los mismos maestros confiteros examinados, por los vecinos que para veder y comerciar con ellas se emplean en este trato, proviene de la observancia de la ordenanza ciento y diez que tiene la ciudad para su gobierno aprobada por el consejo, en ella se dice que procurador general entre con persona inteligente donde se fabrican las cajas de madera en que se pone jalea y conserva, para reconocerlas si en sus medidas está conforme a la marca que tiene la ciudad en su archivo, y así mismo reconocer la calidad de las jaleas y conservas para saver si están ejecutadas toda satisfacción de buenas frutas y azúcar; y en algunos años se an omitido estas visitas, de donde proviene el desorden, y para remediar el que ha havido, combendrá a que el consejo mande a la ciudad que dos beces en cada vn año; la una por el mes de marzo, y otra por el mes de junio, se visiten las casas de los maestros fabriantes de las cajas de madera, para reconocer si en sus tamaños y defectos; y que a estas visitas salga el procurador general con uno de los diputados, el que se nombrase para todo el ayuntamiento, y con el fiel de medidas y un acompañado, tomando las precauciones combenientes para que no haya ocultación, y que otras dos veces e cada un año, que podrán ser los meses de septiembre y novimebre, se visiten por el procurador general, un diputado, o un juez de oficios, y un maestro inteligente en la fábrica de jaleas y conservas, ya sea vecino de la ciudad o fuera de ella, pecedido juramento, y que indiferentemente visite las casas de los fabricantes de jales y conservas, ya sean vecinos o maestros confiteros, reconociendo si están echas con las frutas o que a cada un acorresponde, y con azúcar sin otra mezcla, ni defecto, y que si le allasen, ya sea en los cajeros o en los quehazen las conservas y jaleas, tomen razón de las que fueren defectuosas las depositen y que den cuenta a la Ciudad, para que providencie en su pendiemento, y sus multas, con una rigurosa inspección, ejecutada inviolablemente todos los años y sin dispensación en el castigo. Se logrará el que las cajas de jalea y conservas sehan de toda bondad, y que tengan la estimación y crédito que en lo antiguo.

1618

Iruñea

Iruñeako konfiteroen ordenantzei buruzko oharra (zati hautatuak)

Bibliografia: GORROTXATEGI PIKASARRI, J. M. (1987): *Historia de la confitería y repostería vasca*, Sendoa, Donostia.

2. Ittem [...] Pasteles y empanadas y ls demas cosas que acostumbran hacer en sus oficios [...]

3. Ittem que se aian de hacer pasteles de aquatro y a ocho maravedris [...] Pasteles se regulen con el precio de la dicha carne y el que el pan tubiere con una moderada ganancia [...]

4. Ittem que aian de llevar [...] de un par de palonimos caseros, tres tarjas de empanar, un alibre carnecera, de ternero o de otra qualquiera carne del mismo peso, un real, de enpanar un conejo, un real, de enpanar dos o tres gazapos, quatro tarjas.

5. Ittem, de enpanar dos pollos, quatro tarjas [...] y el pan blanco amasado con manteca, conforme al que llevan los pasteles.

Taulak

A) Landare batzuen muga latitudinalak graduetan adierazita:⁴⁸

Landare tropikalak	Latitudea
kokondoa	15°
oliozko palmondoa	16°
sisala	19°
kakaoa	22°
arabika kafea	22°
platanoa	23°
mandioka	23°
kautxu landarea	25°

⁴⁸ Bielza de Ory (1984: 117-118).

Landare tropikalak eta azpitropikalak	Latitudea
patata gozoa	35°
kotoia	38°
azukre kanabera	39°
kakahuetea	41°
tea	41°
zitrikoak	42°
soia	45°

Landare tropikalak, azpitropikalak eta erdi mailako latitudetakoak	Latitudea
artatipia (mijo)	45°
basartoa (sorgo)	45°
arroza	52°
tabakoa	53°
artoa	54°

Landare azpitropikalak eta erdi mailako latitudetakoak	Latitudea
olibondoa	45°
mahastia	51°
erremolatxa	51°
garia	63°
garagarra	70°

patatak	70°
---------	-----

B) Lanketen hedakuntza XV mendetik aurrera⁴⁹

Europa

Lanketa	Mendea	Jatorria eta emigrazio bideak
patata, artoa, tabakoa, tomatea	XVI	Amerika (espainolek). Orokorrean hedakuntza bernatiarra: XVIII eta XIX. mendeetan
zuhain landareak	XVIII-XIX	Mediterraneo eta Ipar Europa
erremolatxa, turnip	XVIII	Mediterraneo

Afrika

artoa	XVI	Espainia, Turkia eta Brasil
patata gozoa	XVI	
mandioka	XVI	Brasil (portugesak)
asiar arroza	XVI	Asia (portugesak)
kakahuetea	XVI	Brasil (portugesak)
kakaoa	XVII	Amerika (portugesak)
sisal piretroa, tung.	XIX-XX	europar kolonizazioa
Kafea, kotoia	XVIII-XIX	Amerika eta Asia (europar kolonoak)

⁴⁹ Bielza de Ory (1984: 138-139).

India

artoa, tomatea, patata gozoa	XVI	Afriak eta Amerika (portugesak)
kakahuetea, kafea, tabakoa	XVII	Afrika eta Amerika (portugesak eta Ceilan eta holandarrak)
patata, mandioka	XVIII	Afrika eta Amerika (portugesak)
kotoia	XVIII-XIX	Afrika eta Amerika (portugesak)
tea	XIX	sarrera Assam eta Ceilan aurretik Txinan eta Japonian autoktonoak

Txina

kakahuetea, patata gozoa, tabakoa	XVI	Amerika Indiako bidetik (portugesak) ala Filipinastik (espainiarrak)
-----------------------------------	-----	--

Hego Ekialdeko Asia

artoa, patata gozoa, amndioka, kakahuetea	XVI	Amerika (espainolak eta portugesak)
tabakoa, kakaoa, tea	XVII	Amerika /tabakoa eta kakaoa) Txina (tea) Filipinaseko bidetik (espainiarrak) ceilan, Jaba eta Malaia (holandarrak)
kafea	XVIII-XIX	Afrika (holandesak)
kautxua	XIX	Amerika eta Asia (europar kolonoak)
oliozko-palmondoa	XIX	Afrika (europar kolonoak)

Hego Amerika

Europar zituak (garia, garagarra), mediterranean lanketak (mahatsa, olibondoa...) eta Kanariasko azukre kanabera	XV-XVI	Europa (espainiar eta portugaldar konkistatzaileek)
Afrikako landareak (basartoa, artatipia)	XVI	Mendebaldeko Afrika (esklabu merkatua)
Asiako arroza	XVI	Europa (espainolak), XIX. mendera arte garantzi gabekoa
kafea, tea	XVIII	Asia Europa bidetik (frantsesak, holandarrak)

Ipar Amerika

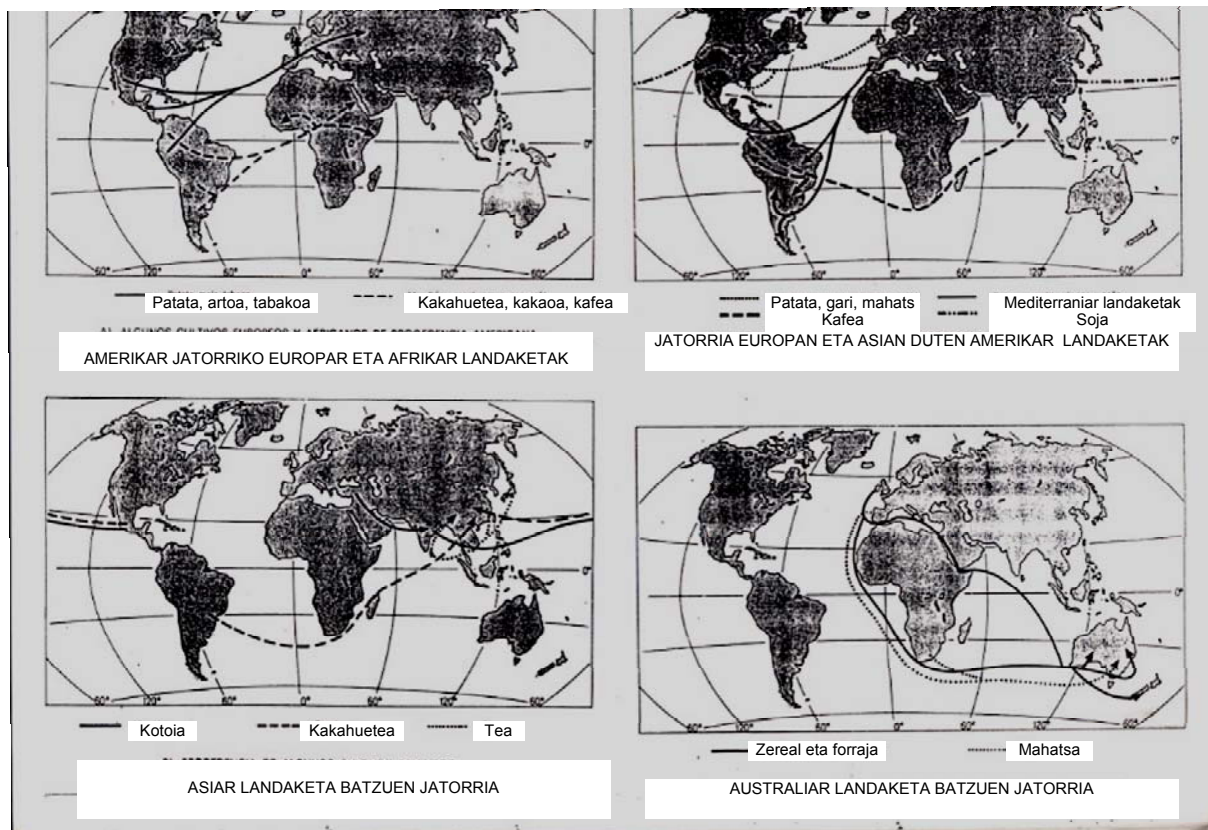
garia, mahatsa	XVII-XVIII	Europa (espainolak eta britainiar kolonoak)
zitrikoak, patatak	XVII-XVIII	Europa (espainolak eta britainiar kolonoak)
kakahuetea, mandioka, tabakoa	XVII	Karibeko uharteak (britainiar kolonoen bitartez)
kotoia	XVIII	Mexiko eta karibeko uharteak
alfalfa	XVIII	Peru (espainolek ekarri)
soia	XIX	Txina, XX. mendean hedakuntza

Australia eta Zeelanda Berria

mahatsa	XIX	Hego Afrika eta Espainia
zituak, zuhain landareak eta beste landare europarrak	XVIII-XIX	Inglaterra

Mapak

Lanketa batzuen hedapena mapetan adierazia⁵⁰



⁵⁰ Bielza de Ory (1984: 140-141).

