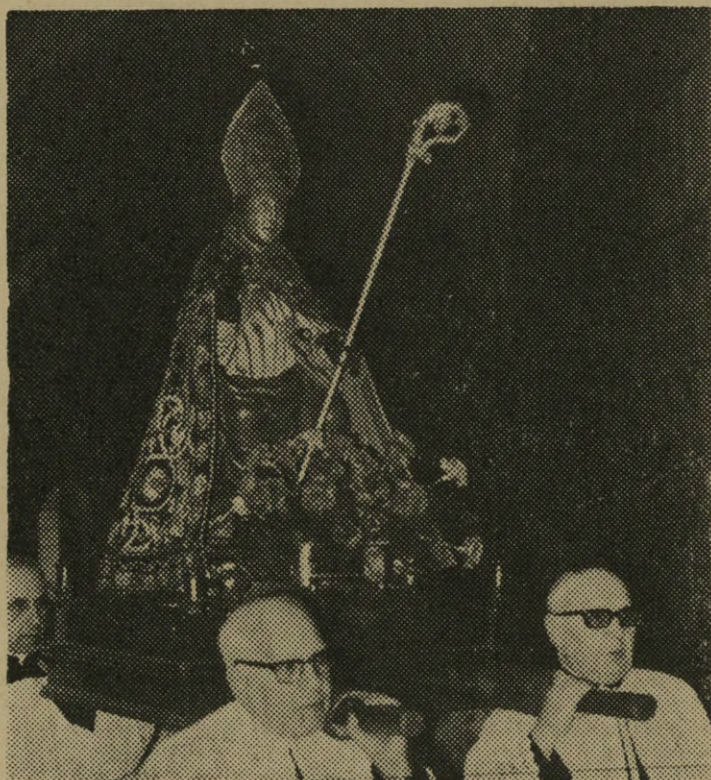


R4V F011 000.007

# SAN BLAS



(Foto Zubleta)

**Cofradía Gastronómica del Pimiento Seco**

SAN BLAS 1976

UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
BIBLIOTECA DE HUMANIDADES



San Blas fue médico y obispo en Sebaste. Corría el siglo IV. Durante la persecución de Licinio se ocultó en una cueva. Los criados de Agrícola, prefecto en Capadocia, dieron con él, porque las bestias se acercaban a la caverna para recibir su bendición. Agrícola intentó disuadirle, pero no lo consiguió. Le despiezaron con peines de hierro y fue condenado a muerte. Camino del martirio curó a un niño que se ahogaba por una espina clavada en la garganta. Le rebañaron la cabeza, junto con siete mujeres y dos niños. Sus hechos —conocidos por relatos tardíos y legendarios— explican que sea uno de los calorces santos auxillares, patrón de cardadores, benefactor de animales domésticos y valedor de gargantas enfermas. Su fiesta —ahora, universal de cuarta clase, ad libitum— ingresó en el calendario romano siete siglos después del martirio y entonces le erigieron en Roma hasta 35 iglesias. En Navarra le están dedicadas cuatro parroquias: Anoz, Olza, Peralta, Ubago. Se le representa comúnmente como obispo, con dos velas cruzadas en la mano, o con un peine de hierro, o con el niño de la espina, o en la cueva rodeado de mansas bestias o con un puerco a babor, en recuerdo del robado por un lobo, al que Blas ordenó devolver a su dueño legítimo y desconsolado<sup>1</sup>.

También entre nosotros florecieron leyendas. Para los zuberotarras de Barcos "San Blas era un pastor a quien se le apareció la Virgen sobre un espino y le ordenó que dijera al cura del pueblo y al obispo que levantaran una capilla"<sup>2</sup>. En Ibero e Iroz el P. Donosti oyó que "San Blas salió al quite de la Virgen María. Esta tenía que ir al templo, con el Niño en brazos. Le perseguían los judíos. San Blas les distrajo, yendo delante bailando. Al llegar al templo, la Virgen le dijo: "Blas, detrás mío irás"<sup>3</sup>.

San Blas es fiesta del ciclo solsticial de invierno. El refranero abunda en presagios de la primavera simbolizada por cigüeñas precoces: "San Blas, la cigüeña verás; y si no la vieres, año de bienes" o "San Blas, con la cigüeña estás"<sup>4</sup>. En San Martín de Unx son más enigmáticos: "San Blas, adelante o atrás"<sup>5</sup>. También hay escépticos: "Ovejuela de Sant Blas, corderuela de Sant Antón, quien en ella se fíase...", leemos en Corbacho<sup>6</sup>.

Es fiesta casera, centrada en el grupo doméstico. San Blas cuida del lar, protege a los miembros de la familia y a la cuadra. En Valcarlos le invocan al recoger la cocina para acostarse:

"Jaun Sa Bladi / nik sua estali  
Eozein gaisto jin baladi / bertan bedi arri"<sup>7</sup>.

Hoy, ya no cubren las cenizas del hogar para guardar las brasas del fuego manteniendo siempre vivo. Pero el mito del santo vuelve cada año en la bendición de viandas, condimentos y animales. "Llevan a la Iglesia sal, salvado, pan, chorizos, etc. Sal y salvado para las bestias; lo demás para el mal de garganta. Dicen que estos alimentos no se secan en todo el año", resumía J. M.<sup>a</sup> Iribarren<sup>8</sup>.

En Améscoa los bueyes y ganado de labor guardaban fiesta y quien no respetó el descanso vio cómo su buey moría aquella noche<sup>9</sup>. En Barcos, no sólo no uncián el ganado, sino que le sobrealimentaban, le cortaban el extremo del rabo y quemaban esos pelos con cera mientras rezaban un Padrenuestro en dirección a San Blas<sup>10</sup>. En Urzainqui llevaban las bestias al pórtico de la Iglesia donde las bendecía el párroco<sup>11</sup>.

Es general la bendición de pan, roscos, sal y agua. En algún lugar, como Améscoa, la de levadura que se utilizaba en la primera masada. Los amescoanos llevaban a bendecir una cabeza de maíz —para las cabras—, galletas, fruta y chocolate, además de trigo y avena para los ganados. Si la bendición era rito común, los usos de lo bendito, no coincidían.

El agua, en Urzainqui, Améscoa, Lumbier, Romanzado, se destinaba a las afecciones de garganta. El pan, aplicado también a esas dolencias, tanto humanas como animales, lo echaban en Urzainqui al río "cuando había crecidas grandes" y era eficaz remedio contra incendios en Urdiáin. En una casa, cuyos enseres ardieron y cuyo piso se hundió, el arca y las telas que envolvían el pan de San Blas resultaron incólumes<sup>12</sup>. La sal bendita se daba en Larraun "al ganado caballar y vacuno, a ovejas y cordero, esparcida sobre una piedra ancha"<sup>13</sup>. También en Urzainqui lo hacían. En Améscoa la mezclaban con la común que salaba jamones y tocino.

En Los Arcos, San Blas tiene otro talante. La Cofradía que lo venera como titular va en romería a la ermita. Una de sus capitulas ordena que "el rancho será de pescado, en memoria de la espina que el Santo sacó de la garganta de un niño desahuciado por los médicos", si bien, para no tentar taumaturgias excesivas, se prohíbe tajantemente el besugo. Los cofrades, tradicionalmente, se contentaban con bacalao, que reparten aderezado —con pan y vino— a devotos y advenedizos. Los losarqueros observan con rigor

LB. 15.340

R. 217.042



el "por San Blas, besugo atrás". En la romería todos beben de un jarro que lleva grabado: "Jesús María Josef / De la Cofradía de San Blas / Año 1816"<sup>14</sup>.

De Pamplona hacia la Ribera, San Blas es roconero, y según Iribarren, en Corella llegan a poner un roscó en las andas del santo paseado en procesión<sup>15</sup>. "Hay que comer el roscó el día de su fiesta, y guardarlo para las enfermedades que ocurran a lo largo del año"<sup>16</sup>. La costumbre va a más. Este año repartieron en Ribaforada mil roscos gratuitos la tarde de vísperas.

Hoy, en Pamplona, los roscos blanquean los escaparates apenas pasado San Antón, pero desaparecen casi con los tenderetes habilitados en el porche gótico que le fingieron a la Iglesia de San Nicolás donde reside el Bullo del obispo de Capadocia y su Cofradía, fundada en 1343. Los roscos, ingenuos, sencillos y vistosos, son repostería eventual y típica.

Como muestra, van tres recetas. La primera de Lodosa, tal como se practica en la actualidad, para bollos y roscos del día. Los ingredientes son: una docena de huevos, un kilo de azúcar, 20 gramos de polvos de Armisén, el zumo de una naranja y de dos limones, medio litro de aceite y dos kilos de harina. Se conservan las cáscaras de naranja y limones. Cuando se han batido los doce huevos a punto de nieve, se mezcla el azúcar, los polvos y el zumo. Bien trabados todos esos ingredientes, y disuelto por completo el azúcar, se le añade el aceite. Y, ya bien hechas las mezclas, se le va agregando la harina. Así se llega a la pasta propia de los bollos. Para los roscos es necesario medio kilo más de harina, que dará una pasta compacta. Las cáscaras de los cítricos, cortadas a gajos, sirven para adornar los bollos<sup>17</sup>.

En el libro de recetas de Victoriano Loperena, maestro confitero establecido en Pamplona, calle Mercaderes n.º 17, libro fechado a 14 de mayo de 1846, se anota al final —en 1890 y de mano de Claudio Loperena, hijo o nieto del anterior— una receta de "Bollos de San Blas": "Yemas, 45; huevos, 3; azúcar, media libra; aguardiente, 1 cuartillo; manteca, 1 quarterón, y arina (sic), la que permita".

La tercera, actual, facilitada por Joaquín Echeverría Garza, maestro repostero, para las "rosquillas de San Blas", exige: "Huevos, 24; anís, un cuarto de litro; aceite, medio litro, y harina, la que admita, que será, poco más o menos, kilo y medio. Se baten bien los huevos, se les añade anís y aceite, y, todo bien amalgamado, la harina. Hay que trabajar todo bien, hasta que coja mucha fuerza. Antes de meter las rosquillas al horno se bañan con el "Blanquete para pastas", hecho con un cuarto de litro de claras de huevo, que bien batidas se unen con cinco kilos de azúcar, hasta conseguir hebra floja".

Tales recetas no pueden ser muy viejas. El azúcar, una de las pocas cosas que llevamos a América, no ha sido condimento popular hasta hace bien poco. En 1793 decía lord Sheffield apenas era conocido en la mitad de Europa, y en 1788 en Francia el consumo anual por persona era de un kilo. Sólo cuando se industrializó el método de Markgraff —inventado en 1747— para aislar el azúcar partiendo de la remolacha, industrialización urgida por el Bloqueo Continental en las guerras napoleónicas, se extendió el consumo<sup>18</sup>.

Con azúcar o sin azúcar, con besugo o sin él, mientras despachamos unos roscos nevados, invoquemos al protector de gargantas, animales y fuego doméstico:

"San Blas, ahoga esta tos y ven por más".

FERNANDO PEREZ OLLO

- (1) Bolandistas, "De sancto martyre sebastense Blasio episcopo, II pueris, VII mulieribus". Acta SS, 1638.  
P. Guiraud. "Du culte de Saint Blaise, le miraculeux guerisseur des maux de gorge". Pézenas, 1893.  
Pierre Pierrard, "Dictionnaire des prénoms et des saints". Larousse. París, 1975. Pág. 43.
- (2) R. M.ª de Azkue, "Euskalerrriaren Yakintza", 1956<sup>2</sup>, t. I, p. 291.
- (3) Archivo inédito del P. Donostia, c. III, n.º 350, y c. I, n.º 44. Cita Satrústegui, "Solticio de invierno", Pamplona, 1974, p. 131.
- (4) "Los cuatro ángeles de San Silvestre". Papeles de Son Armadans. Palma de Mallorca, 1957. Pág. 95.
- (5) J. M.ª Iribarren, "De Pascuas a Ramos", Pamplona 1970<sup>2</sup>, p. 76. También en Azkue, o. c., I, 292.



- ( 6 ) ii, 12. Edición Castalia, 1970, p. 169.
- ( 7 ) José M.<sup>a</sup> Luzaide, "Boiras". Pamplona, 1922, p. 66, nota.— Satrústegui cita dos testimonios más, casi idénticos en o. c. pp. 135-6, y en "El grupo doméstico en Valcarlos" CEEN, 1 1969 p. 153.
- ( 8 ) O. c. p. 76. El origen de la frase es Azkue, o. c. I, 291.
- ( 9 ) Testimonio de Felipe Gil, 80 años, de S. Martín de Améscoa, en "Estudio etnográfico de Améscoa" de Luciano Lapuente Martínez, en CEEN, 7, 1971, p. 87.
- (10) Azkue, o. c. I, 2912.
- (11) T. Urzainqui, "Aplicación de la encuesta etnográfica en la villa de Urzainqui", CEEN, 20, 1975, p. 221.
- (12) Satrústegui, o. c., 134.
- (13) Azkue, o. c., I, 291.
- (14) Iribarren, o. c., 153.
- (15) Iribarren, ibidem.
- (16) Iribarren, ibidem.
- (17) Testimonio de Crispulo Gurpegui Pascual. Febrero 1976.
- (18) Ferdinand Braudel, "Civilisation matérielle et capitalisme (XV-XVIII siècle)". Armand Colin, Paris 1967, cap. tercero.

**Papeles de la Cofradía Gastronómica del Pimiento Seco**

**N.º 4**

**Tirada: 100 ejemplares.**

**N.º 00083**