

Lathyrus sativus en Euskal Herria

(*Lathyrus sativus* in the Basque Country)

Peña-Chocarro, Leonor
Univ. Autónoma de Madrid
Fac. de Ciencias. Dpto. de Biología
Laboratorio de Arqueozoología
28049 Madrid

Zapata, Lydia
Univ. del País Vasco. Fac. de Filología, Geografía e Historia
Dpto. Geografía, Prehistoria y Arqueología
Pº de la Universidad, 5
01006 Vitoria-Gasteiz

BIBLID [1137-4489 (1999), 10: 279-285]

*La prospección del territorio de Navarra y parte de Álava ha proporcionado interesantes datos sobre el cultivo del aizkol (*Lathyrus sativus*) que hoy en día se creía desaparecido de Euskal Herria. Se ha puesto de manifiesto que jugó un papel importante en la economía de la mayoría de las familias campesinas así como que todavía se cultiva en zonas aisladas de Navarra. Hemos recogido información sobre el ciclo agrario y sus usos en Navarra.*

Palabras Clave: *Lathyrus. Agricultura. Arqueobotánica.*

*Araba eta Nafarroa lurraldeetako miaketak aizkolari buruz (*Lathyrus sativus*) oso interes handiko datuak eman ditu. Orain arte eta Euskal Herrian aizkola desagertuta zegoela usten zen. Beraz, argi ikusi da bai familia nekazari gehien ekonomian garrantziko papera bete duela, eta bai Nafarroko zenbait lekutan gaur ere hazten dela. Aizkolaren usuez eta nekazal zikloaz informazioa bildu da Nafarroan.*

Giltz-Hitzak: *Lathyrus. Nekazaritza. Arkeobotanika.*

*La prospection du territoire de Navarre et d'une partie d'Alava, a fourni des données d'intérêt sur la culture de l'aizkol (*Lathyrus sativus*) qu'aujourd'hui on croyait disparu au Pays Basque. Nous avons établi qu'il a joué un rôle important à l'économie de la plus grand part des familles paysannes, et qu'encore il se cultive aujourd'hui dans quelques régions isolées de Navarre. Nous avons recueilli des observations sur son cycle agricole et son emploi à Navarre.*

Mots Clés: *Lathyrus. Agriculture. Archeobotanique.*

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

El desinterés generalizado por aquellos cultivos que, como los cereales vestidos (*Triticum monococcum*, *T. dicoccum* o *T. spelta*), o, muchas leguminosas (como los *Lathyrus*), constituyeron parte de las economías tanto prehistóricas como históricas, nos llevó a plantearnos el estudio sobre una leguminosa poco valorada y bastante desconocida.

El *Lathyrus sativus*, es conocido según las zonas como almorta, tito, guijas, muelas, y en Navarra como aizkol, arveja o arvejón. En el texto utilizaremos el término aizkol para referirnos a esta especie cuando nos refiramos a Euskal Herria, y el término almorta cuando hagamos referencia a otras zonas. El aizkol es una leguminosa tradicionalmente utilizada tanto en la alimentación humana como animal. A pesar de que existe una normativa que prohíbe su consumo para la alimentación humana, esta especie se ha usado tradicionalmente en muchas zonas de Castilla y Castilla-La Mancha. La prohibición de su consumo viene determinada por su contenido en ODAP, un aminoácido neurotóxico que provoca el latirismo cuando se consume de forma prolongada (Franco Jubete 1991).

Nuestra primera toma de contacto con el aizkol en Navarra tuvo lugar hace dos años cuando estábamos realizando otro estudio en la zona. Casi por azar, encontramos un agricultor de la localidad de Burgui (Valle de Roncal) que continuaba cultivando esta especie. Por otra parte, contábamos con datos (estadísticas del Ministerio de Agricultura) que indicaban que hasta hacía poco tiempo, éste había sido un cultivo bastante extendido en la zona, aunque siempre a pequeña escala. Con estos antecedentes, nos planteamos la necesidad de realizar un estudio para documentar la situación actual del mismo así como para recoger la mayor información posible sobre las prácticas agrarias y tradiciones asociadas. El estudio se tenía que basar casi exclusivamente en los testimonios de los últimos cultivadores de esta especie, así como de aquellas personas que lo habían conocido.

Los objetivos planteados en el estudio fueron los siguientes:

- 1) Evaluar la situación actual del cultivo.
- 2) Establecer la distribución del aizkol durante este siglo así como su evolución hasta llegar hasta la situación actual.
- 3) Recoger información directa de aquellos que lo cultivaron o que lo cultivan sobre prácticas agrarias, técnicas de procesamiento, consumo, etc..de manera que pudiéramos obtener datos válidos para la interpretación de material arqueobotánico.

LATHYRUS SATIVUS EN LA PENÍNSULA IBÉRICA: EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA E HISTÓRICA

Los primeros datos conocidos sobre la presencia de *Lathyrus* en España proceden de época prehistórica. La investigación arqueológica desarrollada en los últimos años en el campo de la arqueobotánica ha permitido la recuperación e identificación de semillas de *Lathyrus* sp. en varios yacimientos españoles desde el Neolítico. Los restos incluyen las semillas identificadas como *Lathyrus sativus* y *Lathyrus sativus/cicera* por R. Buxó i Capdevila (1993) en los niveles del Neolítico final de la Cueva del Toro (Málaga) y las semillas del yacimiento de la Edad del Bronce de El Acequión (Albacete) donde también se constató la presencia de *Lathyrus* (Rivera com. pers.) En el País Vasco hemos identificado *Lathyrus sativus* en un contexto arqueológico de los siglos XIV-XV de Vitoria-Gasteiz.

En época histórica la información escrita, aunque no abundante, recoge la existencia del cultivo de varias especies de *Lathyrus*. Los datos más antiguos proceden de Columella quien en *Los Doce Libros de Agricultura* (L.II, cap.12) escrito en el siglo I d.C recoge la existencia en la Hispania Bética de la galgana (*L. cicera*) con la que se alimenta a los bueyes y de la que advierte que puede ser también consumida por el hombre. En su descripción indica que se distingue de la guija (*L. sativus*) en el color que lo tiene muy oscuro tirando hacia negro.

La Edad Media se presenta como un periodo prolífico en la producción de escritos sobre agricultura. La mayor parte de ellos son obras de escritores árabes o hispano-árabes, que reflejan la agricultura del momento, recogiendo una valiosa información sobre las plantas cultivadas y sus usos. Entre ellos sólo algunos mencionan los *Lathyrus* y habría que señalar que la gran obra del escritor hispano-árabe Ibn Al-'Awân no recoge su cultivo.

De las fuentes árabes consultadas hasta el momento sólo las siguientes citan el cultivo del aizkol (almorta en el texto):

- Abû Marwân 'Abd Al-Malik B. Zuhr. en el *Kitâb Al-Agdiya* (Tratado de los Alimentos), escrito en el 1162, en el apartado sobre los panes señala que "el pan de almortas es nocivo. Se dice que si se toma con asiduidad, afloja los miembros corporales; por tanto, no es bueno tomarlo muy a menudo." (Traducción E. García Sánchez. Madrid 1992).
- Ibn Luyûn en el *Kitâb al-Filâha* (Tratado de Agricultura) escrito en el siglo XIV menciona su cultivo: "Se siembran por enero los garbanzos y guisantes, aunque también se pueden sembrar algo más tarde, y lo mismo la almorta y la alcarceña (los yeros), que sólo las comen los animales" (Eguaras Ibáñez 1988)
- Abû L-Jayr en el *Kitab al-Filâha* (Tratado de Agricultura) (entre los siglos XI y XII) señala que el periodo de maduración de las almortas es de 40 a 60 días así como que tiene una vida entre 40 días y 4 meses (Carabaza 1991).

Posteriormente, en el siglo XVI, Alonso de Herrera escribe su notable *Agricultura General* (1988) en la que menciona la cicércula o cicercha que se cultiva en Italia, pero que el autor no conoce en España. La describe como muy parecida al garbanzo pero más esquinada. Nota que requiere tierras gruesas y húmedas y que se siembra en enero, febrero o marzo. La señala como de excelente calidad para los bueyes y para los ganados menores y comestibles para el hombre ya que se pueden cocinar como los garbanzos o mezcladas con otro grano como pan para la gente del campo.

En el siglo XVIII aparecen también como planta cultivada en algunos libros de botánica. En 1876 se publica el *Tratado práctico de determinación de las plantas indígenas y cultivadas en España, de uso medicinal, alimenticio e industrial* escrito por Gabriel de la Puerta. En él se recoge la presencia y utilización de *L. sativus* en algunas zonas de España, donde la gente pobre empleaba su harina como alimento.

Para el siglo XX contamos con la información recogida por Dantín Cereceda en los años 30. De acuerdo con su obra *La alimentación española. Sus diferentes tipos* (1934) en España se conocían dos tipos de guijas (*Lathyrus sativus*), la blanca y la azulada.

A pesar de algunas menciones puntuales y referidas a zonas muy concretas, la falta de información sobre el cultivo de almortas y titarros así como de otras especies del género *Lathyrus* es generalizada. En la actualidad existe una excelente publicación sobre el tema, que aunque se centra en otra especie diferente, *Lathyrus cicera*, recoge numerosa información sobre el cultivo de almortas en Castilla y León (Franco Jubete 1991).

Sin embargo, en España es posible estudiar la evolución seguida por una de las especies más cultivadas del género *Lathyrus* (*Lathyrus sativus*), para la cual contamos con las estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre su cultivo (extensión, áreas, etc) desde 1902. En ellas se puede observar su descenso progresivo en los últimos decenios hasta prácticamente desaparecer de nuestros campos en los últimos años. Hasta los años sesenta constituyó un cultivo relativamente común en la mayor parte de las provincias españolas, pero a partir de estas fechas y, quizás coincidiendo con la desarticulación de la llamada agricultura tradicional y la mecanización del campo español, la superficie cultivada de *Lathyrus* disminuye rápidamente hasta prácticamente desaparecer.

El cultivo de *Lathyrus sativus* en la Península Ibérica ha quedado reducido en los últimos años a pequeñas extensiones de terreno fundamentalmente dedicadas al consumo familiar. Excepcionalmente, en zonas de La Mancha existen extensiones cuya producción se destina al mercado de la harina de almortas de gran aceptación en la zona. Actualmente *Lathyrus sativus* se cultiva en zonas de Ciudad Real, Toledo y Albacete así como a muy pequeña escala en Burgos, León, Palencia e Islas Canarias y Navarra. El material actualmente depositado en el banco de Germoplasma de El Encín (Madrid) indica que este cultivo también se localizaba en áreas de Galicia, Cantabria, Alicante, Extremadura e Islas Baleares, aunque en la actualidad ya no se conserva en dichas regiones.

METODOLOGÍA

La metodología empleada ha consistido en una prospección exhaustiva del territorio, realizando encuestas a los agricultores de mayor edad en las distintas localidades. El primer paso consistió en enseñar a las personas seleccionadas una muestra de *Lathyrus sativus*, y, una vez reconocida como tal, se realizaba una entrevista en la que se recogían preguntas sobre los siguientes aspectos:

- 1) Geografía de la zona en la que se cultivaba
- 2) Procedencia de la muestra
- 3) Consumo: animal y humano, así como usos de la paja
- 4) Época de siembra y cosecha
- 5) Técnicas de cultivo (siembra, uso de aperos, grada, riego, escarda, uso de abonos, método de siega, aventado, trilla, cribado, etc..)
- 6) Cuándo se dejó de sembrar
- 7) Cuánto se sembraba

Independientemente de estas cuestiones, se recogieron todos los datos que nos proporcionaron los agricultores entrevistados.

DISTRIBUCIÓN DEL AIZKOL EN EUSKAL HERRIA

El cultivo del aizkol en Euskal Herria no aparece reflejado desde hace muchos años en las estadísticas oficiales del Ministerio de Agricultura. Nuestro trabajo de investigación en Navarra y parte de Álava señala, por el contrario, que todavía quedan dos zonas en las que este cultivo continúa existiendo a pequeña escala. Si bien para Álava contamos con muchos



Fig. 1

menos datos, para Navarra la información obtenida durante el trabajo de campo, nos permite conocer el área de distribución del aizkol al menos durante los últimos 70 años. El aizkol presentaba una distribución casi por toda Navarra (Fig. 1) excluyendo la zona limítrofe con Gipuzkoa, valle de Baztán, el norte de la Sierra de Aralar y las zonas altas de Valcarlos, Orbaiceta y Abaurrea.

CICLO AGRARIO

La siembra del aizkol tenía lugar en dos épocas diferentes. En la mayoría de las zonas, se sembraba en la primavera (entre marzo y principios de mayo) y sólo en algunas zonas como en la zona de Zudaire (Améscoa Baja), Itoiz (Valle de Arce), puntos de la Valdorba y Aibar hemos documentado la siembra en el otoño (entre octubre y noviembre). La siembra se realizaba a voleo, "a molso" cuando la extensión era grande. Cuando la cantidad era pequeña, la siembra corría a cargo de mujeres y niños, que se situaban detrás del arado depositando 3 ó 4 semillas de aizkol a cada paso. En Ribaforada (la Ribera) la distancia entre mata y mata es de unos 50 cm. Otro método consistía en realizar pequeñas pozas con la azada dentro de las cuales se depositaba la semilla y luego se cubría de tierra. Al terreno se le daba varias vueltas para prepararlo y para ello se utilizaban layas o bien el arado tirado por bueyes, vacas o caballerías. De acuerdo con la información recogida, el aizkol nunca se sembró en grandes cantidades, se trataba de un cultivo para consumo familiar, de manera que lo habitual era sembrar unas 3 ó 4 arrobadas (la arrobada equivale a unos 900 m. aproxima-

damente, variando según la zonas). En lo que se refiere al tipo de tierra, las informaciones varían de unas zonas a otras aunque sí parece haber una tendencia a sembrar en terrenos no muy buenos, dejándose las mejores tierras para aquellos cultivos que tienen mayor importancia para la subsistencia humana. El aizkol se ha sembrado tanto en huerta como en pequeñas extensiones en zonas de valle y montaña. Sí parece recurrente el hecho de elegir zonas ligeramente en pendiente o cuestas para su siembra y en las cercanías del pueblo.

Entre abril y mayo los cultivos se escardaban para eliminar las malas hierbas, bien a mano o con una azada aunque la información recogida parece indicar que las malas hierbas no eran demasiado abundantes. La cosecha tenía lugar en los meses de verano, normalmente entre julio y septiembre, dependiendo de las zonas. Se efectuaba el arrancado de las matas a mano y posteriormente se trasladaban los montones a la era donde se procedía a su procesado. En algunas zonas se utilizaba también la dalla o guadaña, o la hoz con la que se cortaban las matas.

Para trillar se utilizaban trillos de madera a los que se les había añadido unas sierras metálicas y que eran tirados por caballerías. Otra modalidad incluía el uso de mayales de manera con los que, una vez en la era, se golpeaban las matas hasta que los granos se separaban de la paja o *malkarra*. Cuando había poca cantidad se majaba sobre una sábana. Después de la trilla, cuando la parva era lo suficientemente grande se aventaba utilizando horcas y palas de madera, de manera que la paja se separase del grano. Cuando no había cantidad suficiente, se colocaba una sábana y se cribaba para lo cual se utilizaban cribas de diferentes tamaños hasta que se eliminaban todas las impurezas. El grano ya limpio se almacenaba en talegas de lona o en sacos y se guardaba en los graneros o los desvanes de las casas, ya listo para su posterior utilización.

USOS

El aizkol tenía diferentes usos según se utilizara para consumo humano o animal. Como pienso animal el aizkol se utilizaba tanto molido como en grano para ovejas, caballerías, vacuno, cerdos, y muchas veces mezclados con otros alimentos como patatas. La paja o *malkarra* también se utilizaba para la alimentación animal. En repetidas ocasiones los agricultores entrevistados indicaron que éste era un pienso muy fuerte y que para las ovejas era de excelente calidad. En Aibar también nos informaron de su uso para la alimentación de palomas.

En cuanto a la utilización humana, lo más normal era el consumo de los granos en cocido con tocino aunque en algunas zonas como en Satrustegi (Arakil) también se cocían las vainas. Se reconoce que se trataba de una legumbre muy pesada para el estómago. Otra forma de consumo era en puré a partir de la harina de aizkol. En la zona de Estella el aizkol mezclado con habas secas era la comida típica de monte. En Ribaforada, en la Ribera de Navarra donde todavía se cultivan, la noche anterior se ponen a remojo con sal, y luego se preparan con pata y rabo de cerdo.

NOMBRES

En Navarra, los nombres comunes del *Lathyrus sativus* son fundamentalmente tres, por una parte se utiliza el término aizkol que parece tratarse de la acepción euskaldún, por otra el término arveja, que sin duda se trata de la versión castellana del mismo término. Por últi-

mo en San Adrián (la Ribera) documentamos los términos arvejón y muela también aplicados al *Lathyrus sativus*. Muela es el nombre utilizado tradicionalmente en la zona de León, Palencia y Burgos.

CONCLUSIONES

El estudio realizado permite establecer que el aizkol (*Lathyrus sativus*) constituyó un cultivo conocido prácticamente en toda Navarra como parte de la economía familiar. Aunque progresivamente fue desapareciendo y, oficialmente, ya no se cultiva en la región, todavía es posible encontrar dos áreas en la que pervive: Valle de Roncal y un pequeño núcleo en torno a Ribaforada (la Ribera) lo que supone un importante núcleo de conservación no sólo del patrimonio fitogenético sino también de las tradiciones a él vinculadas.

Agradecimientos: Este trabajo ha sido parcialmente financiado por una comisión asesora (PB 94-0186) de la DG CYT. El trabajo de campo se ha realizado gracias a una ayuda de la Sección de Antropología-Etnografía de Eusko Ikaskuntza/Sociedad de Estudios Vascos.

BIBLIOGRAFÍA

- ABU JAYR *Kitáb al-Filahã. Tratado de agricultura.* (1991). Introducción, edición, traducción e índices por Julia María Carabaza. Madrid: ICMA.
- ABÚ MARWÂM 'ABD AL-MALIK B. ZHUR *Kitáb al-Agdiya (Tratado de los alimentos.* (1992). Edición, traducción e introducción por Expiración García Sánchez. Madrid: CSIC/ICMA.
- ABU ZACARIA IAHA ABEN MOHAMED BEN AHMED EBN EL-AWWAM. *Libro de Agricultura. Su autor el Doctor excelente Abu Zacaria Iahia. Traducido al castellano y anotado por Josef Antonio Banqueri.* (1988, de. facsimil de la de 1802). Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ALONSO DE HERRERA. *Agricultura general.* (1988). Edición crítica de Eloy Terrón. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- BUXÓ I CAPDEVILA, R. (1993). *Des semences et des fruits. Cueillette et agriculture en France et en Espagne méditerranéennes du néolithique à l'age du Fer. Tesis Doctoral. Université de Montpellier.*
- COLUMELLA. *De Re Rustica* (1941) Traducido por H. Boyd Ash. Loeb Classical Library. Londres: William Heinemann.
- DANTÍN CERECEDA, J. (1934). *La alimentación española. Sus diferentes tipos.* Madrid.
- EGUARAS IBÁÑEZ, J. (1975). *Ibn Luyún: Tratado de Agricultura.* Granada: Patronato de la Alhambra.
- FRANCO JUBETE, F. (1992). Los titarros. El cultivo de *Lathyrus* en Castilla y León. Valladolid: Junta de Castilla y León.
- LA PUERTA, G. DE (1876). *Tratado práctico de determinación de las plantas indígenas y cultivadas en España, de uso medicinal, alimenticio e industrial.* Madrid: Imprenta T. Fortanet.