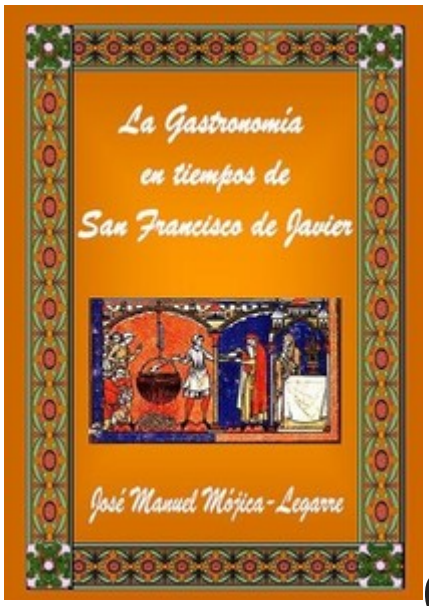
LA GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE SAN FRANCISCO JAVIER, por José Manuel Mójica Legarre, Gran Maestre de cocina e historiador



Queridos amigos de la Baja Montaña: tenéis entre vuestras manos un bello libro con el que esperamos, podamos compartir, intensos momentos.

No se trata de una obra histórica, ni de un manual de cocina. Con este texto te invitamos a un viaje al pasado, a los tiempos del viejo Reyno de Navarra, a la época de San Francisco Javier, para

conocer, deleitarte, sentir y experimentar la Baja Montaña.

A lo largo de estas páginas pretendemos mostrarte nuestro territorio, que aprehendas y te empapes de sus colores, sabores, aromas y sonidos… y que los descubras, de una manera diferente.

Queremos que, gusto, oído, tacto, olfato y vista te trasladen hasta aquí, hasta la Baja Montaña. Se sitúa en la Zona Media Oriental de la Comunidad Foral de Navarra en la transición entre las Comarcas de Tafalla-Olite, Valdorba, las Cuencas Prepirenáicas, los Valles de Roncal-Salazar y las Altas Cinco Villas Aragonesas. Está integrada por las localidades de Ayesa, Moriones, Cáseda, Aibar, Leache, Liédena, Yesa, Petilla de Aragón, Sada, Eslava, Ezprogui, Lerga, Javier, Gallipienzo Rocaforte, Gabarderal y Sangüesa. Un conjunto de centenarias poblaciones que se insertan en el paisaje de una forma camaleónica. Sus caseríos, relativamente densos, aparecen como pequeños núcleos, con casas agrupadas,

algunos erguidos sobre los montes con aspecto desafiante.

En torno a estas localidades, el carácter de Baja Montaña pre-pirenaica configura el paisaje, la flora y la fauna, especialmente rica en las proximidades de los ríos que cruzan el territorio: el Irati, el Aragón y la Onsella. La variedad natural de la zona se ha ido alimentando, con el paso de los tiempos, por el uso que los pobladores han ido dando al territorio unido a la condición de paso obligado que la zona ha tenido a lo largo de los siglos para las gentes que han descendido de las grandes montañas a los llanos peninsulares: la calzada romana, el Camino de Santiago o las rutas almadieras son algunos ejemplos de este trasiego humano por la Comarca, que han dejado su impronta en paisajes, pueblos y monumentos, pero también en el saber-hacer de sus gentes y en sus costumbres culinarias.

Un paisaje que se determinó hace miles de años, cuando el mar cubría esta comarca.

Su retirada gradual y lenta ha dejado vestigios en el territorio. Si nos situamos en la villa romana de Liédena se percibe como la configuración de la Sierra de Leire va complicándose hacia el este. Y desde la carretera de Jaca, vemos como la Sierra semeja una gran cresta con su reverso suave buzando hacia el norte y su frente abrupto mirando hacia el sur, marcando además, una frontera climática. Paralelo a esa carretera penetra en el territorio el río Aragón, que aguas abajo, es alimentado por los barrancos de Bancervera, Vizacaya e Induci, creando la Valdaibar. Poco a poco, y hacia el alto de Lerga, después de atravesar una vista típica de piedemonte mediterráneo de policultivo, el paisaje se vuelve muy valdorbés con suaves laderas cubiertas de encinar o matorral.

Así, las variopintas panorámicas que ofrece la Baja Montaña son una mezcla de este paisaje autóctono determinado por relieves, climas y vegetación natural, y la humanización del territorio, que ha

dado forma peculiar a la naturaleza, mostrándonos hoy un paisaje de mosaicos donde se alternan pastos, matorrales y masas arbóreas de carrasca. Persisten usos tradicionales del suelo con cultivos de cereal y frutales de secano. El olivo, que no penetra hacia el norte más que por el portillo Leire-Izco, encuentra en la zona su terreno ideal; así como la vid, más profusa en la actualidad en la parte sur de la Comarca: Aibar, Sada, Eslava y Lerga. Aun se conservan laderas de almendros en flor durante los últimos días del invierno en casi todos los pueblos. En otro tiempo se labró y cultivó todo lo cultivable y más; se conservaron sólo los “montes” como bosques comunales para la provisión de leña.

En este escenario, trabajado por hombre y naturaleza, a lo largo de siglos de historia, fue, estuvo el corazón del Reyno de Navarra. Ancestrales leyendas y crónicas centenarias se llenan de relatos en los que la Baja Montaña representaba

el centro vital de la historia navarra: en Rocaforte nació Sancho Garcés I y con él, se inauguró un período de esplendor para nuestra región. Después, vivimos grandiosos momentos, como lo han probado, el poderío, no sólo eclesiástico, que ostentaba el Monasterio de Leire; la importancia de la Orden de San Juan de Jerusalem en Leache; la vitalidad comercial de Cáseda; la legendaria resistencia de Yesa; la repercusión estratégica de Aibar; la magnificencia del legado románico que ha sembrado, desde Yesa hasta Lerga nuestras tierras de impresionantes altos para los caminantes a Santiago; también, aquí, en Sangüesa, nació el último rey de Navarra, Enrique de Albret.

Pero, sin duda, de entre todos esos signos e instantes pasados, para las gentes de la Baja Montaña, hay uno que nos llena de orgullo y honor. Procedente de un noble linaje, cuya casa natal estaba en Sada, el 7 de abril de 1506 vio la luz en el castillo de Javier, el más

universal de nuestros vecinos, San Francisco Javier. Además de su vocación religiosa, su carácter condensa, de forma magistral, el espíritu de la Baja Montaña: su tenacidad, su espíritu luchador, su entrega generosa, su capacidad de trabajo, su disposición al mestizaje de culturas… son manifestación similar del paisaje y las tradiciones de nuestra tierra; que hoy te presentamos en estas páginas para tu deleite y que sabiamente ha sabido extractar, recrear y condensar para esta ocasión, José Manuel Mójica Legarre.

Tierra y agua, sol y aire, naturaleza y cultivo, saber hacer y mimo, con una pizca de imaginación y la miscelánea de culturas que impone ser un lugar de paso y frontera nos han dado una manera diferente y diferenciada de comer, de guisar y deleitarnos con los productos de la tierra. Según el estamento social, reyes y nobles, clérigos, monjes y pueblo llano se sentaban a la mesa a disfrutar de guisos, viandas y caldos sabrosos. Los

productos y las recetas nos han llegado, amasadas por la tradición y el cariño, de esas manos amables de agricultores, vinateros y hortelanos que cuidaban los campos, las viñas y las huertas; y esas otras manos, cuidadosas, que entre fogones, pucheros y guisos mimaban legumbres, verduras, carnes, aves y harinas, para servirlas con esmero regadas con buenos vinos de una garnacha tan especial, que dio en llamarse Vino de la Baja Montaña.

Una denominación tan definitoria de nuestro paisaje, nuestros productos y nuestra identidad que lo hemos elegido como nombre de nuestra entidad. La Asociación Baja Montaña-Mendi Behera te propone, pues, remontarte a los tiempos de San Francisco Javier en un viaje por el paisaje, los sentidos y la buena mesa.

Esperamos que este libro sirva para ello; para divertirte, entretenerte, enseñarte algo nuestro, y, homenajear a todos aquellos que han hecho posible, desde la tierra hasta la mesa que podamos, hoy,

después de 500 años, seguir disfrutando de la esencia y el sabor de la Baja Montaña. Para nosotros la experiencia de recrearnos en el buen yantar del siglo XVI ha sido aleccionadora y tenemos intención de volver a poner en marcha esta máquina del tiempo culinaria para investigar e ilustrar cómo era nuestra gastronomía y como nos representaba en otros tiempos históricos. Hasta entonces, ¡gracias por compartir nuestra mesa, que disfrutes y buen provecho!