

El cebo para la caza del zorro en un documento vasco del siglo XVIII

Conocíamos en los pueblos la existencia de un valioso cebo de elaboración casera, capaz de atraer a los zorros hasta hacerles caer en la trampa que les tiende el hombre. Se comprende que el secreto, patrimonio de unos pocos afortunados, resultara impenetrable hasta el punto de no trasmitirlo ni a sus propios familiares en muchos casos. No es extraño que, en este ambiente, sean cada vez menos los que conocen la fórmula y la utilizan con eficacia. Salta a la vista la dificultad, por no decir imposibilidad de acceso a la misma por parte de los estudiosos de la Etnología.

En cuanto a la efectividad del ungüento, conocemos sus resultados. Olasagarre, de Lacunza, el más popular de los últimos alimañeros, fue entrevistado por periodistas que solicitaron una demostración práctica de sus ungüentos. —¿Dónde queréis que lo cace? les dijo el casero. Hacer que el animal acuda a la cita, en lugar de que el hombre vaya a su encuentro, es el resultado final de una técnica muy depurada. Al día siguiente, los informadores dejaron constancia literaria y gráfica de un hermoso ejemplar capturado vivo al haber sido apresado en el cebo por las patas delanteras.

Procedente de un caserío de Berástegui (Guipúzcoa) y gracias a la desinteresada aportación de mi buen amigo Juan Garmendía Larrañaga, el hombre más versado en artesanía popular vasca, ha podido llegar hasta nosotros el curioso documento que hoy damos a conocer.

EPOCA DEL MANUSCRITO

Se trata de cuatro folios escritos por ambas caras y bastante deteriorados, sobre todo en el centro, por haber estado mucho tiempo doblados. Son dos pliegos independientes entre sí, a pesar de que se refieren al mismo tema y aparecen cosidos en la actualidad. El primer pliego está redactado en castellano y se titula: «*Rezeta p.^a cojer los zorros ingredientes de la composizⁿ de el Zebo y de la pomada p.^a cojer los zorros y del modo de mezclarlos y servirse del uno y del otro*». El segundo pliego desarrolla el mismo tema en euskera.

Los rasgos de la letra en todo caso son diferentes y también el tono del papel. La transcripción castellana parece más moderna que la vasca. Se trata de documentos paralelos, que se complementan en algunos datos. La copia vasca es más borrosa y de letra notablemente más reducida, con sombras de gotera que no acusa la otra copia. Transcribimos el texto vasco por su valor lingüístico, dejando para un estudio posterior los pormenores de carácter etnográfico.

Los rasgos del manuscrito vasco recuerdan la grafía del siglo XVIII. Por iniciativa de D. Vicente Galbete hemos recurrido al estudio de la filigrana, que resulta bastante ilustrativa. El conjunto del pliego incluye dos marcas de agua. Sobre la primera página se han grabado las palabras FARGUES / NAVARRO, que podría ser también NAVARRDE, en el caso de que el punto incluido en el círculo de la última letra fuera una abreviatura (Fig. 1).



Fig. 1.—Texto de la filigrana.

Las dos palabras se encuentran horizontales, en paralelo, sin diferenciación sensible en los tipos de letra, abarcando el espacio intermedio de cuatro corondeles.

La segunda contraseña va en el centro de la otra hoja. Es una filigrana bastante compleja. Consta de tres círculos perpendiculares, rematados en cruz. También el círculo superior encierra el mismo signo. A derecha e izquierda de este redondel hay dos figuras zoomórficas que miran al centro. La parte más deteriorada del dobladillo rompe el aro central, salvando las inscripciones del cuerpo inferior que hay a la altura de la línea de intersección entre los dos círculos. A la izquierda parece leerse la palabra FIN. Al otro lado figura el año 1763 (Fig. 2).

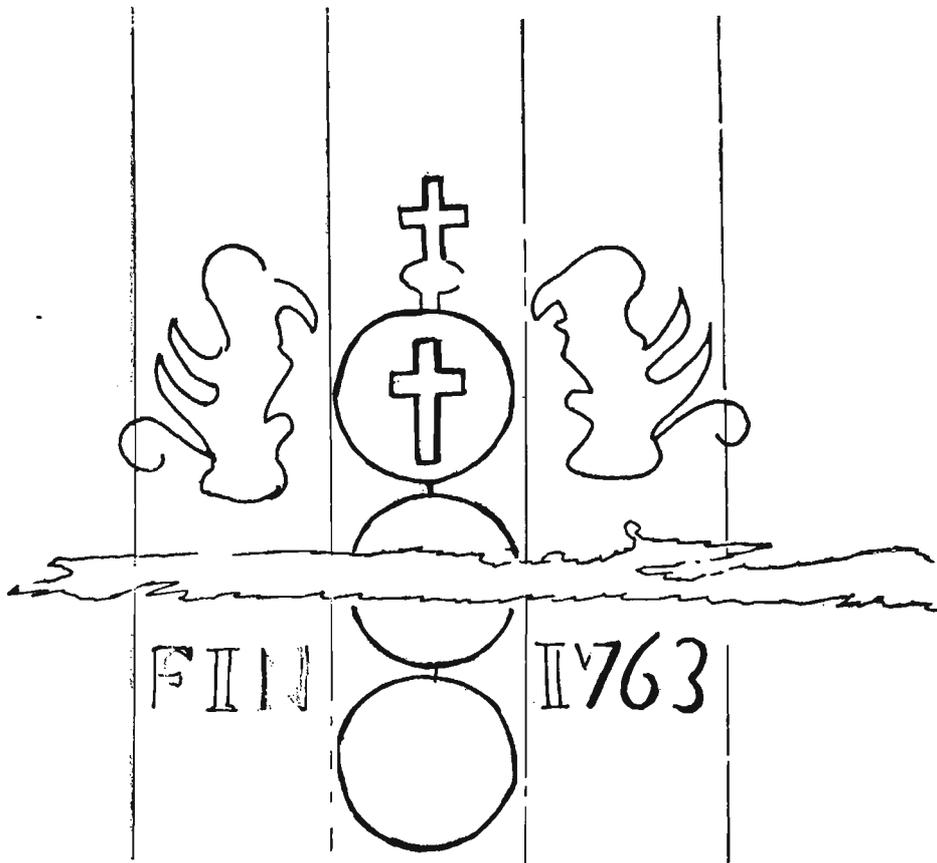


Fig. 2.—Dibujo

Nos quedaba la duda de si la marca de agua correspondía exactamente a la fecha indicada. Hemos consultado el trabajo de las Srtas. Cabanes Pecourt - Cabanes Catalá, que estudiaron las filigranas del archivo municipal de Estella, y vemos que ya al final del siglo XVII aparece la marca de los círculos coronados en cruz. Los dibujos que van del número 1 al 6 son elementales. Los cuatro primeros ocupan el espacio entre dos corondeles, en tanto que la filigrana quinta y sexta montan sobre uno de ellos ¹.

La contraseña más parecida de la colección de Estella es la reproducida con el número 7 (1676-1699). Figuran en ella los dibujos de animales, así

¹ "Las filigranas del Archivo Municipal de Estella". Rev. Príncipe de Viana, Pamplona 1974, núm. 136-137, p. 483-505.

como las dos cruces del círculo superior. Añade dos iniciales dentro del segundo aro y omite otros datos de la marca de agua del documento de Berástegui.

Difieren también las proporciones de los dos dibujos. El círculo superior de Estella se estrecha considerablemente para dar cabida a los adornos laterales que ocupan la línea de los corondeles; en el documento vasco cada motivo ocupa el centro de un espacio, respetando las líneas verticales del papel. Al ser la marca de agua del manuscrito vasco más compleja que los patrones fechados de Estella, cabe deducir que pertenece a época posterior. No habría inconveniente en admitir, por tanto, como fecha válida la que figura en la lectura de la filigrana.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

1) *Azarieac arrapaceco errezeta eusquerara erreducituricaco modue esango degu nola goberna bear dan.*

huquendue nola eguin bear dan cepoari husaia quenzecoa lendabizicoa bear du artu lurrezco cazuela bat berrie ezertan erabili gabeco, eta urez beteta iraraquin quenceco husaia edo portaleza ez dezan manteca penetratu, onela garbituta, gero bear du paratu chopetan prasa ez ain fuertea emequi edo dulezero eta chopetaren ganean paratu len esan degun cazuela eta bear du paratu ganza gezaa edo ganadu belzarena edo

TRADUCCIÓN

1) Receta para cazar zorros. Fórmula resumida en euskera. Diremos el modo de aplicarla. Modo de hacer el ungüento para eliminar el olor al cepo². Se toma primeramente una cazuela nueva de loza que no se haya utilizado para nada, y se pone a hervir llena de agua para quitar el olor y fortalecerla³ a fin de que no penetre la manteca. Realizada de este modo la limpieza debe ponerse brasa no muy fuerte en el hornillo, tenue o suave, y encima del hornillo se coloca la cazuela a que nos hemos referido antes; se pone manteca de ga-

2 Se refiere al olor del hierro, según consta en la fórmula castellana. Hacemos esta observación porque los cepos de los roedores se pasan por la llama para eliminar el olor que dejan los animales atrapados anteriormente.

3 *quenceco husaia edo portaleza*. Podrían traducirse como sinónimos los dos términos: para quitar el olor o fortaleza. El ms. castellano presenta, sin embargo, otra imagen de la palabra fortaleza que altera fundamentalmente el significado de la misma. Dice así: "Se toma una cazuelita nueva de tierra se aze cozer una vez agua común dentro de ella p^a que quede mas fortalecida, y que no la penetre la grasa..."

No cabe duda de que este pasaje corresponde al texto vasco que comentamos: "...lendabizicoa bear du artu lurrezco cazuela bat berrie ezertan erabili gabeco, eta, urez beteta iraraquin quenceco husaia edo portaleza ez dezan manteca penetratu". Aclarado así el pensamiento del autor no hemos dudado en traducir esta frase alterando ligeramente la redacción vasca: "... para quitar el olor y fortalecerla a fin de que no penetre la manteca".

olloarena cantidadea moduerequin Iru edo lau zepo baditu manteca bear du arraulza baten bultoa bezala eta urtuzen danean manteca (urtucen) bear du artu zurezco cochare bat eta quendu apara edo gañera berezten dit(uen) ... an eta orduen bota iru tipule tajada ecutu lodien tamaña bacoiza eta oic tostacen diraden orduan edo gorrizen diradenean cocharequin atera canpora tipulec eta orduen bear du botiqueco arri bat dericena canfor illarra grano baten tamaña eta mantecaren ercean cocharequin iruzi eta hurtuco da.

Beste aus bat dericena polbos de lirio de florencia abu ere botiquecoa onetatic asco da tabacoa bezala bi aldiz arzen duena. eta gañeco azala quendu eta bigarrena arbola bati esaten zaiona Solalum onetatic bear du illarra baten tamaña.

eta zazpi edo zorzi tanto zaldi gorozari estutu eta bota era (ere?) cazuelara.

eta oiec guzic elcarrequin nastuta iraquin emequi eta iragaci zapi zuri batean talaberazco onzi batera edo

nado porcino que no sea rancia⁴, o de gallina, en proporciones adecuadas. Si tiene tres o cuatro cepos necesita la manteca aproximada al volumen de un huevo, y cuando se derrite toma una cuchara de madera y quita la espuma o encimera⁵ ... y se echan entonces tres tajadas de cebolla del tamaño de la muñeca cada una⁶. Cuando se hayan tostado o se ponen de color rojo, se sacan afuera las cebollas con la cuchara y necesita entonces una piedra de farmacia llamada alcánfor, del tamaño de una alubia que se diluirá untando con la cuchara al borde de la manteca. Otro polvo llamado 'polvos de lirio de Florencia', también de farmacia, y de esto basta algo así como la cantidad de tabaco que se toma en dos veces⁷; y la segunda corteza de un árbol llamado *solalun*, una vez quitada la corteza exterior. De esto se necesita el tamaño de una alubia. Extraer siete u ocho gotas de estiércol de caballería y echar también⁸ a la cazuela. Y mezclados juntos todos esos (ingredientes) se hierve

4 ganza gezaa, edo ganau belzarena, "manteca de Puerco q. no sea rancia", dice en castellano.

5 Este pasaje resulta ilegible por el mal estado del papel.

6 ecutu, ezcutu. Aparece de las dos formas. Indudablemente la primera es errata. Ezcutu lodien tamaña, del tamaño de la muñeca.

La alusión a los dedos de la mano como punto de referencia cuantitativa de los ingredientes figura claramente en la versión castellana: "...como la punta del dedo pequeño", se dice en una ocasión. El texto castellano, sin embargo, no aclara nada, ya que menciona otras medidas: "tres revanadas de zeuolla blanca —dice— del tamaño de un peso duro cada una".

7 Tampoco la medida señalada en el documento vasco se corresponde con la fórmula utilizada en castellano: "la cantidad de una judía de Polbos de lirio de Florencia...".

8 Zaldi goroza, gorotza; estiércol de caballería.

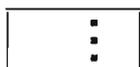
La palabra era, entendemos que es errata por ere.

quicara batera eta tapatu ezdidin astu, eta / Cepoa paraceco toquirá joaten danean Sempiterna berde pisco batequin bear du untatu edo iorzi cepoa asco du guti uquendu onetatic.

eta amabost egunean serbituco du equiñaldi bacoizat eta eguiten danean cazuela garbitu berrizco.

2) Pazca eguiteco modue

Lendabizikoa eguin bear ditu ogui pusque coadroac forma onetacoc



eta cepoari erasicecoac

bear du izan azala dausquionan, eta erdien arie paraceco coscarequin, eta beste gañeracoac lisoac eta forma berecoac eta, onetaraco bear du artu oguie cepoac cenbat dituen bi ceporenzat hasco du laurden bat libera batena cepo geiego badu conforme.

3) Ogui pusque oiec guisaceco modue

Lendabicoa bear du artu zartagui bat eta paratu zartaguien ga(nza) ... manteca gezaa (?) gaz gabea eta paratu chopetan prasa ez fuertea dulcero eta hurtuzen danean

lentamente y se cuele a través de un paño blanco a un recipiente de tálavera o a una taza y se tapa para que no se evapore⁹.

Cuando va al lugar donde se coloca el cepo tiene que untar o frotar éste con un poco de sempiterna verde¹⁰. Es suficiente un poco de este unguento. Servirá para quince días cada composición, y una vez realizada, se limpia de nuevo la cazuela.

2) *Modo de hacer el cebo.*

En primer lugar se cortan trozos de pan en cuadros, de esta forma y



el pedazo que se fija al

cepo tiene que ser el que va con la corteza, con muescas para colocar el hilo en el centro, y los restantes lisos y de la misma forma. Debe tomar para eso el pan en proporción a los cepos que tenga. Para dos cepos le basta un cuarto de libra. Si tiene más cepos, conforme (a ellos).

3) *Modo de freir esos pedazos de pan.*

Se toma en primer lugar una sartén y se pone en ella manteca (fresca) sin sal¹¹, y se pone brasa en el hornillo a fuego lento. Al derretirse se echan a la manteca tres pedazos

9 Ez didin astu, "para que no se avente", figura en castellano.

10 Sempiterna, "pamito verde" [ramito? pa(l)mito?]

11 Es otro de los textos deteriorados. Se aprecia la primera parte de la palabra "ga(nza)" así como "manteca gezaa gaz gabea". Se trata por consiguiente del ingrediente graso que en el documento castellano describe así: "un quartaron de manteca de puerco q. sea fresca o de pato, o de capon...".

mantecara bear du bota excutu lodieren tamañeco iru tipule pusque eta iraquite onetan emequi emequi dagoela asizen dan orduen tipule gorrisen edo tostacen zurezco cochare batequin bear du atera tipulec canpora baita apar mātecac gañera sorzen dituenac ere, eta bota mantecara lirio de florencia illarra grano baten tamaña bezala eta denbora berean lo mismo beste ainbeste canfor. onec bear du hurtu(erazi) zartaguieren contra cargatu cocharearequin da eta bereala bota ogui pusquec mantecara eta botaala pronto pronto nastu zoz garbi batequin eta modu onetan, ogui pusquec bear dire bota mantecara ia hagorzeraño ondar pisco bat ez bestea edaten duten moduen eta denbora artar zartaguieren erditic apartatu / eta bota extie catillu erdi bat bezala edo conforme nola duen cantidadea eta extie bigunzen asizen danean pronto nastu zozarequin eta ezti escas badu bota berriz aliquiqueta ogui pusquet colorea artu arteraño gorri colorea edo tostatu colorea, eta denbora artan mai baten gañean edo ol zabal baten gañean zabaldu papera eta aren gañera atera zartaguitic, eta iduqui oxtu arteñaño, eta oxtu ondoan, caja batean gorde eta serbituco du amabost egunean.

de cebolla del tamaño del dedo pulgar, y estando hirviendo muy suavemente, en el momento en que empieza a colorearse o tostarse la cebolla hay que sacarla afuera con una cuchara de madera, lo mismo que la espuma que se forma encima de la manteca. Se le añade 'lirio de Florencia' aproximadamente el tamaño de un grano de alubia y al mismo tiempo también una cantidad igual de alcanfor. Este debe derretirse primero presionando con la cuchara contra la sartén, e inmediatamente se echan a la manteca los pedazos de pan, revolviendo rápidamente con un palo limpio conforme se van echando, y de esta manera se va añadiendo el pan hasta consumirse casi la grasa, de modo que la absorbe a excepción de un pequeño residuo. En ese momento se apartan del centro de la sartén y se echa como media taza de miel o la proporción adecuada a la cantidad (de pan). Cuando la miel empieza a derretirse se revuelve inmediatamente con un palo, y si resulta insuficiente la miel se echa de nuevo hasta que los trozos de pan se colorean con tono rojo o tostado. En ese momento se extiende un papel sobre la mesa o sobre una tabla ancha y se vacía encima el contenido de la sartén, dejando hasta que se enfríe; cuando se enfría se guarda en una caja y sirve para quince días.

4) Cepoa paraceco modue

*artu ogui costadun bat eransi ce-
poari bere eransitoqui artan eta zi-
quindu ez didin pazca papel pisco
batean bildu eta estu ariequin
dan(ean) ... oculluco(?) ardi go-
rozarequin eta estali ondoan libratu
pazcaa.*

5) Araguierquin azari cepora
eracarteco modue.

*arateguico idieren birique edo
beste erozein aragui bear du arras-
tatu edo erabilli eta ogui pusque(c)
bear dittu paratu berrogei pausotic
berrogei pausora, eta ogui pusque
obego da parazea lecu garbien eta
araguiec zarzera eguiten duen or-
duen arma batequin ebaqui edo be-
rritu eta manteca hurtu zartaguien
eta bota mantecara flor de florenxia
bi aldiz tabacoa bezala, eta burzine
goritu paratu araguieren gañean bur-
cine eta bota burzineria manteca ira-
quiñe eta iruzi aragui burciñerequin
eta berrizen da modu onetan.*

*Cepoa parazen badu leku asean
jango ditu saguec eta serpienteac
pazcac eta ez du probechurican izan-
go bear du paratu lecu garbien sasi-
ric éztan lecuen.*

4) *Modo de colocar el cebo.*

Se toma un trozo de pan con cor-
teza y se ata al cebo en el enganche
adecuado y se envuelve el cebo en
un poco de papel atándolo con un
hilo para que no se manche ... con
estiércol ovino del establo, y una vez
que esté cubierto se destapa el cebo.

5) *Modo de atraer zorros al ce-
po con carne.*

Se arrastra o pasea pulmón¹² de
buey o cualquier otra carne de la
carnicería, y se van colocando los
trozos de pan cada cuarenta pasos.
Es preferible poner el pan en sitio
limpio, y cortar o renovar la carne
con un arma cuando empieza a de-
teriorarse. Se ablanda la manteca en
la sartén, echando 'flor de Florenxia'
como dos veces la medida de tabaco
(del cigarro); se pone encima de la
carne el hierro rusiente de la cocina
y se echa manteca hervida sobre el
hierro¹³ y se larda¹⁴ la carne con la
paleta, renovandola de este modo.

Si coloca el cebo en sitio de male-
za comerán el cebo los ratones y las
serpientes y no obtendrá beneficio;
debe colocarlo en terreno despejado
donde no haya matorrales.

¹² Idieren birique, hemos traducido por pulmones de buey. El pasaje paralelo dice en castellano: "se toma un vientre de carnero o los liñanos del o quelq. otro peda-
zo de carne". Puede ser menudos.

¹³ burzine, hierro para atizar el fuego. *Burzine goritu*, traduce por paleta ardiente. Esta operación que resulta confusa en la redacción vasca, aparece así en castellano: "se pone una paleta ardiente se haze llama, y se larda (iruzi) con lo que astila la carne".

¹⁴ Está claro, por tanto, el sentido de la palabra *iruzi*, lardar o lardear; untar con lardo o grasa lo que se está asando, según el diccionario castellano. Aparece también en otra ocasión esta palabra. Viene a ser similar a *igurtzi*.

6) Cepoa garbizeco modue

budaco denboran hurec bero diren orduen garbi diteque edozein hurequin eta ondarra edo surteco hausarequin eta garbitu ondoan legortu zapi zurierequin baina neguco denboran elze batean hureri ausarequin iraraquin eta bear ditu elzean sartu tornillo edo pusque chiqui aiec galdu ez ditecen ari batean estuta eta beste pieza arqueatuac lo mismo bein bein punta belarriequin sartu alcean eta (ger) o beste puntarequin eta ... tubabe geldizen dana beardu surteco prasan piscacho bat detenituta pasatu eta gero pasa ausarequin edo ondarrarequin legortu ondo zapierequin; bañan eztu bear sartu erresorte nagusiac bein ere surteco prasan eztaquion templea galdu.

6) *Modo de limpiar el cebo.*

Durante el verano, cuando las aguas están calientes, se puede lavar con cualquier agua y ceniza o residuos de fuego; se seca con un paño blanco después de haberlo limpiado. Durante el invierno, en cambio, se hace hervir el agua con ceniza, y se tienen que meter en un puchero los tornillos o piezas pequeñas atadas con un hilo para que no se pierdan, y del mismo modo las piezas arqueadas con sus apéndices se introducen en el puchero y luego el otro extremo ...¹⁵ y lo que queda (sin entrar) se pasa por la brasa deteniéndose un poco, se frota luego con ceniza o residuos y se seca con el paño.

Pero no hay que introducir en ningún caso el muelle principal en la brasa del fogón, para que no pierda el temple.

Vocabulario de términos que aparecen en el manuscrito:

apara, *aparra*. Espuma.

Arategia, carnicería.

astu, evaporarse.

bigundu, ablandarse.

birique, pulmón. *Idi birique*, pulmón de buey.

burzine, gancho de fogón. Paleta de hierro, según el ms.

canfor, alcánfor.

chopa, *chopetan*, hornillo.

¹⁵ El fragmento destruido en el manuscrito vasco se complementa con esta noticia recogida del segundo documento: "y se hace yrbir assi el resto de los arcos que no se han podido meter en la olla, se pasa por la brasa deteniendola un poco en ellas...".

JOSÉ MARÍA SATRÚSTEGUI

emequi, lentamente.
eracarri, atraer.
eransitoqui, gancho de amarre. Enganche para el cebo.
erasi, erantsi, acoplar.
excutu, ecutu lodia, dedo pulgar.
ganadu belza, ganado porcino.
ganza, gantza, manteca.
gezaa, sin sal.
goritu, rusiente (hierro).
goroza, gorotza. Estiércol. *Ardi goroza*, de oveja. *Zaldi goroza*, estiércol de caballería.
hagartu, consumirse.
huquendue, unguento.
illarra, alubia.
iduqui, tener.
iorzi, «edo untatu». Igurtzi. Frotar.
Iragazi, colar.
Iraraquin, iraquin. Hervir.
*Iruz*i, lardar, lardear. Untar con grasa lo que se está asando.
lecu asea, lugar de malezas y matorrales.
lecu garbia, «sasiric eztan toquia». Terreno despejado.
ogui costadun, trozo de pan con corteza.
pazca, bazca, cebo.
Polvos de lirio de Florencia. (Ingrediente.)
quicara, taza.
senpiterna berdea, rama de arbusto.
solalun, árbol del que se extrae la segunda corteza (ingrediente).
urtu, derretirse. También *hurtu*.
zapi zuria, paño blanco.
xartagui, sartén.
zoz, zotz, palo.

José María SATRÚSTEGUI
Urdiain, Junio 1975