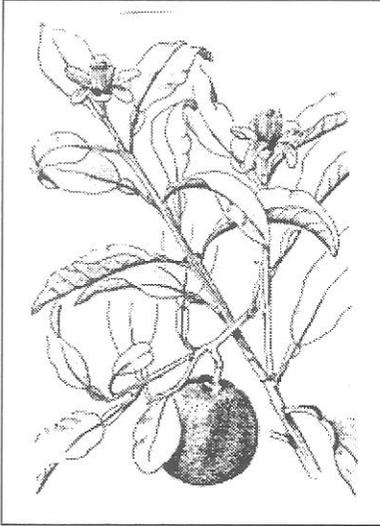


# NARANJA, LIMA Y LIMON

Hace bastantes años, en 1956, don Fausto Arocena, archivero que fue de la Diputación de Gipuzkoa, publicó un curioso artículo titulado "El cultivo de la naranja en Guipúzcoa". En el mismo hacía un repaso de la opinión de nuestros autores clásicos sobre el tema y aportaba algún documento interesante referente a la importancia que el cultivo de la naranja tuvo en tiempos pasados en la provincia.



Naranjo amargo (*Citrus aurantium*)

A pesar de que la documentación recopilada mostraba indicios de una relativa importancia del cultivo de estos agrios en Gipuzkoa, Arocena desechaba esta posibilidad amparándose en lo ilógico de tal hipótesis -su cultivo se reduciría a la estrecha franja litoral y su acidez los haría poco apetitosos- y tachando de "fantasía" la información que el bachiller Zaldibia aportaba sobre la exportación de frutas, incluidas las naranjas, a otras tierras.

Desde que leímos el artículo, cada vez que paseamos por Ifarkale y contemplamos los naranjos del jardín de la casa de Aldazabal-Murgia (Doctor Rementería), nos acordamos de don Fausto y de lo poco conformes que nos quedamos con sus conclusiones.

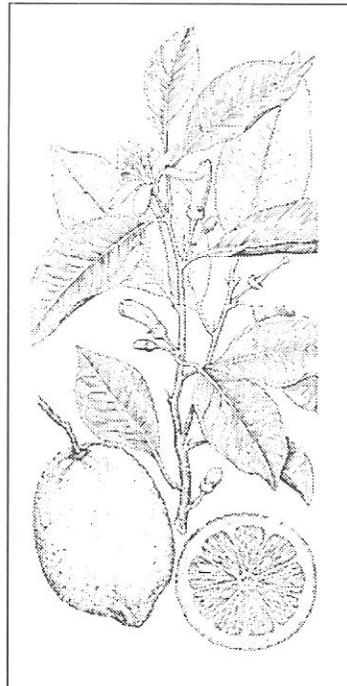
Aprovechamos para recordar el reciente derribo (1988) y nueva construcción de la casa de Naranjaikoa (Naranjadikoa), es decir, la casa del naranjal, en la calle Arenal de Deba. Algunos debarras recordarán los naranjos que había en el jardín de la casa (fonda Guria) hasta 1955.

La curiosidad, punzada por el recordatorio periódico de los naranjos de Ifarkale, nos llevó a realizar y completar el recorrido que realizara Arocena en su

artículo, por los clásicos de la historiografía guipuzcoana, y a recabar nuevos datos documentales que, podemos anticipar, contradicen las conclusiones a las que llegó el insigne historiador y restituyen la verdad de las opiniones de Zaldibia en lo referente a la exportación de agrios y a la importancia relativa que el cultivo de los mismos tuvo en las villas costeras guipuzcoanas durante el siglo XVI.

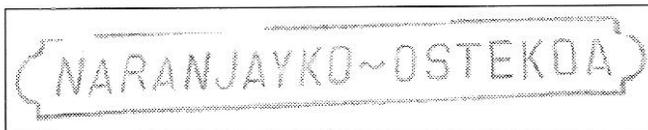
Es pues una réplica, un poco tardía, al artículo de Fausto Arocena escrita desde el mayor respeto al gran historiador guipuzcoano.

Comenzamos la investigación consultando los diccionarios habituales. En primer lugar, el de Gorosabel (1862), muy fiable, nos podía dar una idea de la verosimilitud de nuestra hipótesis, a saber, la costa guipuzcoana estuvo poblada de agrios a tal punto que, durante el siglo XVI, por lo menos, los excedentes de naranja, lima y limón, junto con otros productos, se exportaron a cambio de los bastimentos y mercaderías de los que carecía la provincia. Así de Deba dice lo siguiente en el citado diccionario: "la ocupación principal de los habitantes de esta villa es la agricultura y la pesca marítima. Sus cosechas ordinarias consisten en trigo, maíz, manzana, legumbres, hortaliza y algo de castaña, y tiene también bastante ganado vacuno. Hay así mismo algunos viñedos para chacolí y la **templanza de la costa marítima se presta igualmente al cultivo de limones y aún naranjas**".



Limonero (*Citrus limonum*), en flor, y con un limón entero y otro partido.

En la segunda mitad del siglo XIX, Gorosabel anota de entre los productos de Deba las naranjas y los limones.



Letrero existente en Sokagin Kalea, 9. Deba

La consulta de otras poblaciones de la costa guipuzcoana solo tuvo éxito en el caso de Mutriku. Tras una entradilla parecida a la escrita para Deba añade: *"A merced de su temperatura benigna, se crían en sus huertas, a la intemperie, hermosos limoneros que dan abundante y buena fruta; y también algunos naranjos, que la tienen pequeña y agria"*.

El resultado positivo de la pesquisa nos animó a seguir consultando otros diccionarios. El de la Real Academia de la Historia (1802) nos informó de que en Mutriku *"el terreno produce mediana cosecha de trigo, maíz, vino, que es estimado en el país, castaña y manzana y se crían muchas naranjas y limones, y algunos nogales"*.

Por tanto, también se da noticia de la abundancia de naranjas y limones en Mutriku, pero no se mencionan ni en Deba ni en las otras villas costeras.

Faltaba el diccionario de Madoz (1845-1850), que en la voz "Deba" y en el apartado "producciones" dice: *"Trigo, maíz, patatas, vino, lino, hortalizas de muy buena calidad, varias clases de frutos, incluso las naranjas y limones en los sitios más abrigados de la costa, donde con facilidad también podrían cultivarse las moreras"*.

Nueva mención expresa de las naranjas y limones que se repite en la voz "Motrico": *"la mayor parte está poblado de castaños, robles, hayas y encinales, mereciendo también particular mención los viñedos, manzanos, limoneros, naranjos, perales y otros frutales que hay en las inmediaciones de la villa"*.

Es posible que Madoz conociera de primera mano la costa guipuzcoana, pues veraneó en Zarautz, donde se hizo construir una casa que describe prolijamente en el extenso artículo del diccionario dedicado a Zarautz, al igual que la de su amigo el marqués de Narros. Levantó también, en el mismo Zarautz, una fábrica de tejidos de lino que poseyó desde su fundación, en 1859, hasta la guerra carlista. Por tanto mantuvo un contacto directo con la provincia.

Precisamente, en la descripción de la casa del

marqués de Narros, además de las plantas del jardín exterior, entre ellas naranjos, nos da cuenta de los cultivos de las huertas del marqués: *"todo género de hortaliza, gran número de hermosos perales, melocotoneros, limoneros, albericoques, ciruelos e higueras"*.

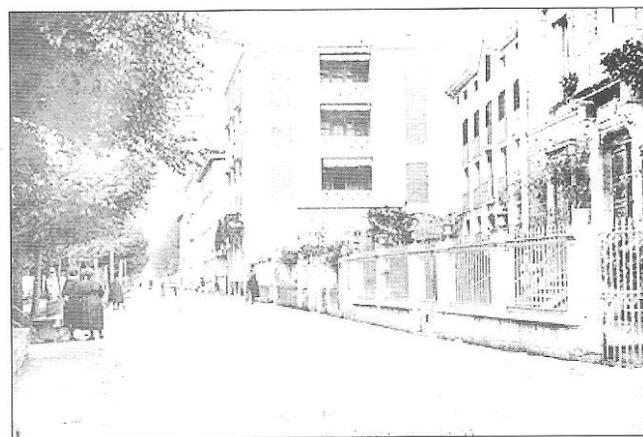
Asimismo de la huerta de D. Jose Francisco Alzuru, *"la mejor de la villa"*, nos dice que *"abunda todo género de hortalizas, buenas peras, melocotones, sandías, ciruelas, abridores, naranjas, limones y cidras"*.

Estas cidras, frutos del cidro (*Citrus medica*) son parecidas al limón, aunque de mayor tamaño.

Terminadas las consultas, sacamos la conclusión de que el cultivo de agrios no era algo extraño, por lo menos en Deba y Mutriku, a lo largo del siglo XIX.

Convenía hacer un recorrido por los clásicos de la historiografía guipuzcoana para obtener una visión más prolongada en el tiempo, que abarcase desde el siglo XVI al XIX.

Atendiendo a la cronología debíamos empezar por el bachiller Martínez de Zaldibia que, en su *"Suma de las cosas cantábricas y guipuzcoanas"* (1564), afirma que el suelo de Gipuzkoa *"es muy fértil y abundante de todas las cosas que natura produce"*, sus montañas poseen abundancia *"de todo género de árboles frutíferos y silvestres"*, produciendo *"muchos géneros de peras y no menos de manzanas, nueces y grandes castañas y avellanas, ni en menor número naranjas, agras, toronjas grandes, membrillos y otras frutas semejantes, en que no reconocen ventaja a los cordobeses, (...), finalmente tanta copia de fruto engendra esta tierra, que no sólo a sí misma, pero a las lejanas la reparten en abundancia"*.

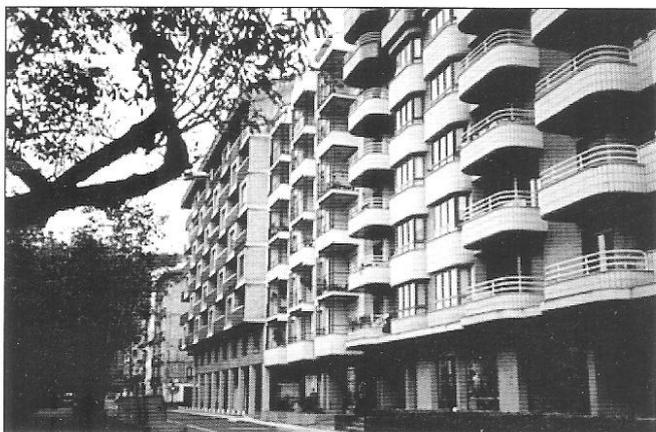


Antigua calle Arenal. De dcha. a izqda.: Villa Pepita, Naranjaikoa y Hotel Deva.

Es de justicia reconocer cierto optimismo en las manifestaciones del bachiller Zaldibia, pero, contra la opinión de Arocena, más adelante demostraremos la justeza de la afirmación referente a la exportación, por lo menos, de agrios.

La toronja es una variedad de cidra, de la forma y tamaño de una naranja grande, pero de color y sabor semejantes a los del limón.

Esteban de Garibay en "*Los XL libros del Compendio Historial*" (1571) dice que, "*abunda esta región de muchos árboles, assi fructíferos de regalo, como silvestres, y aun de las fructas agras de naranjos, y otras cosas de su género en las marinas suyas*".



Calle Arenal, 1.994. En el centro, el edificio Naranjaikoa (Arenal, 7)

Efectivamente, ya lo afirma el Dioscórides que, el naranjo amargo "*se cria en las huertas del litoral*" igual que el dulce y el cidro que se cultiva "*en las costas mediterráneas y atlánticas de la Península Ibérica*".

Lope Martínez de Isasti en su "*Compendio Historial*" (1625), repite la cantinela y dice de Gipuzkoa que, "*es abundante de todo género de árboles, así fructíferos de regalo como silvestres particularmente robles, que toda ella parece un jardín plantado*".

Y añade: "**Tiene también algunos naranjos en las marinas, aunque pocos, que por causa de los hielos del invierno no pueden prevalescer**". Con Lope de Isasti llega la moderación, ya no dice que son abundantes, sino algunos.

Para poder cuantificar este "*algunos*", citaremos que a continuación afirma que también "*hay algunas viñas en las marinas*" de Getaria, Zumaia, Azkizu y San Sebastián, y que lo que más abunda es "*la manzana, las castañas, abellanas, bellotas y todo género de*

*fruta, membrillos, higos, misplos, zarzamoras, setas y hongos*".

Telesforo de Aranzadi en un artículo dedicado a los "*Viajeros rencorosos*" nos da noticia de una descripción de España en idioma alemán, publicada el año 1700 por la casa Leidel de Leipzig, que es fruto, en su opinión, de una recopilación de datos, "*mera ratonería de biblioteca*".

De esta guía entresacamos algunas informaciones interesantes; por ejemplo, que la tierra de Bizkaia es "*fructífera y llena de grano, árboles frutales, naranjos, limoneros,...*" y que, "*Bermeo es tan rica en naranjas que, por un maravedí de cobre se pueden comprar tantas que apenas puede llevarlas un mulo*".

La abundancia de naranjos en Bermeo está avalada por alguna documentación que se expondrá más adelante. Aunque es un ejemplo vizcaino, es válido por la similitud de las circunstancias geográficas con las de nuestras villas costeras.

Manuel de Larramendi en su "*Corografía de Guipúzcoa*" (hacia 1754), nos dice que en Gipuzkoa "*no tenemos aceite, ni vino, ni pan, sino muy poco*" y que "*la cosecha es de manzana y castaña*".

Tiene interés contrastar las informaciones de Larramendi con las de su contemporáneo, D. Pedro Bernardo Villareal de Berriz que, en la interesante obra "*Máquinas hidráulicas de molinos y ferrerías y gobierno de los árboles y montes de Vizcaya*" (1736), dice que "*es lástima que en Vizcaya y mucha parte de Guipúzcoa se han aplicado demasiado el vino y van abandonando el fruto de la manzana*". Como se ve, dos opiniones, aparentemente contradictorias ante la importancia y extensión del cultivo de la manzana y de la vid que, desde luego, no nos hacen dudar de las correctas y precisas apreciaciones de Larramendi.

Con la misma intención debemos desdeñar una afirmación de Arocena quién dice, textualmente, que Larramendi "*a las naranjas tampoco las menciona*". Sin embargo, Larramendi escribe en la Corografía: "*En valles, huertas, jardines y montes, lleva Guipúzcoa, además de los dichos, otros árboles como cipreses, laureles, membrillos, granados, naranjos*". La corrección de este despiste de F. Arocena tiene importancia porque basará sus conclusiones, negativas respecto a la importancia del cultivo de la naranja, precisamente en los que llamará "*historiadores reposados*", siendo estos Lope de Isasti y Larramendi, justamente aquellos que minimizan o



Naranjaikoa, 1.987 (Foto Mari Tere Iriarte "GURIA")

"no mencionan" el cultivo de naranjos en las huertas de la marina guipuzcoana.

El autor de "*Guipuzcoaco dantza gogoangarrien condaira*", Juan Ignacio de Iztueta, escribió una historia de Gipuzkoa titulada "*Guipuzcoaco Provinciaren Condaira edo Historia*" (1847), deudora de la "*Suma*" de Zaldibia en lo referente a los datos históricos, pero provechosa, en opinión de Mitxelena, en cuanto a la información de las cosas que conocía directamente: paisaje, flora, fauna, productos naturales, instrumentos, juegos y costumbres, la vida de los labradores y pastores. En el capítulo dedicado a los frutos que se recogen en Gipuzkoa dice: "*Provincia onetaco lurrac ematen dituen garauric ezagungarrienac dira Gaztaña, Sagarra, Matsa, (...), Cidroña, Larantia...*".

Por lo tanto, entre las frutas más conocidas que producía la tierra de la provincia, en vida de Iztueta (1767-1845), estaban el limón y la naranja.

Llegamos al final del recorrido bibliográfico, con Gorosabel, cita inevitable de la historiografía vasca, que en su "*Noticia de las Cosas Memorables de Guipuzcoa*" (escrita antes de 1868), en el apartado

dedicado a las producciones del terreno, nos da una información relacionada con los limones, algo más extensa que la de otros autores. Dice así: "*Aunque el clima de ella [Gipuzkoa], ya por razón de su mucha humedad, ya también por su temperatura no bastante cálida, no es el más propio para la producción de limones, no por eso dejan de cogerse en los puntos más templados. Sin embargo para preservarlos de la crudeza de las estaciones, hay que ponerlos en invernáculos, o sea cubiertos de cristal, porque sin ellos estarían muy expuestos a perder, como la experiencia lo demuestra, aún en los parajes mejor situados*".

Con esta cita se puede concluir que los escritores clásicos de la historiografía guipuzcoana entre los siglos XVI y XIX, mencionan entre los productos de la tierra los agrios, principalmente la naranja y el limón. Además, hay que añadir que son Zaldibia y Garibay, los dos autores del siglo XVI, los que resaltan la abundancia de naranjos. Por tanto, parece conveniente ahondar en el siglo XVI guipuzcoano y comprobar documentalmente la veracidad de este aserto.

Comenzamos la aportación documental en Bermeo, con un documento fechado en 1509 que dice: "*E asymismo suplica a su Alteza que por quanto dentro en los muros de la dicha villa quieren algunos vecinos della plantar naranjas e limas y limones e otros frutales, que por quanto al tiempo que se quemó la dicha villa fueron los dichos vergeles causa que se ovyese de quemar, e como se quemó. Manda que ninguno sea osado de plantar los dichos frutales, e los que tienen plantados que se saquen porque la dicha villa sea más segura de fuego*".

Este documento es muy interesante pues, por una parte, da verosimilitud a la información del libro de viajes alemán fechado en 1700, en el sentido de que confirma la existencia de agrios en Bermeo; y en segundo lugar, porque atribuye a la abundancia de estos frutos el que se quemase la villa anteriormente. Parece ser que los agrios contienen alcohol, lo que les hace inflamables, con lo que contribuían a la expansión del fuego.

Afirma el padre Henao en sus "*Averiguaciones de las Antigüedades de Cantabria*" (escrito antes de 1704), que el puerto de Bermeo "*es sin duda uno de los mejores del Océano Cantábrico y su costa abundante de pesca, como las orillas en la tierra, y los campos y montes vecinos, poblados de naranjos y limones,*

*que se portean por mar a naciones extranjerass*”.

Además añadiremos que, según Iturriza, en el archivo de Lekeitio hay razón de un impuesto que se cosechaba por cada cesta para envasar naranjas.

Esta abundancia de cítricos en algunos puertos pesqueros de la costa cantábrica, parece estar en relación con su papel de conservantes del pescado en su transporte hacia el interior de la península.

Quizá también porque los marinos utilizaban los cítricos como remedio para prevenir y curar el escorbuto, la llamada “*enfermedad del marinero*”. Pero tuvo que pasar mucho tiempo hasta que se generalizó la costumbre de tomar zumo de cítricos como preventivo contra la enfermedad. En 1753, James Lind publicó su “*Tratado sobre el escorbuto*” en el que demostraba que el escorbuto se podía curar comiendo naranjas o limones, o bebiendo sus zumos (que contienen vitamina C). James Cook (1728-1779) llevó zumo de limón en sus expediciones y la Royal Navy, en 1795, escogió el zumo de lima como ración antiescorbútica.

En cuanto a la documentación referente a Gipuzkoa, en la junta celebrada el 22 de abril de 1553 en Rentería “*mandaron que asy biesen se pusesse por instruçon al dicho Antonio de Abalia (sollicitador en Corte) para que suplique en nombre d’esta Provinçia a Su Alteza para que los françeses puedan llebar en retorno de los bastimentos que traen a esta Pronvinçia, ballena y naranja en lugar de dinero*”.

Gipuzkoa era deficitaria en algunos alimentos básicos por lo que necesitaba obtenerlos a través del comercio con otros países.

Toda la documentación institucional guipuzcoana recoge esta necesidad de importar bastimentos. A modo de ejemplo valga lo que dice el título 57 del “*Libro Viejo de Guipuzcoa*” (1562), recopilado por el bachiller Zaldibia: “*a causa de ser la dicha provinçia esterill de pan diz que ellos se acostunbran mantener e proveerse de pan e vino e otros mantenimientos por mar e por tierra ansi de Françia de como de Nabarra e Bretanna e Ynglatierra como de otras partes*”. Este intercambio comercial se realizaba a través de los puertos de Deba y San Sebastián.

Curiosamente Deba es, junto a Mutriku, la localidad que se menciona repetidamente en las citas bibliográficas como lugar en el que abundan los agrios.

En la misma junta antes citada (Rentería, 1553), hay una petición para que “*los mantenimientos e otras cosas qu’están permitidas traer de Francia a San Sebastián y Deba se puedan traer a todos los otros puertos de Guipuzcoa*”. San Sebastián se opondrá a que se rompa el monopolio comercial de las dos villas antedichas.

El 16 de Noviembre del mismo año 1553, en Getaria, los procuradores de las villas de Azpeitia y Azkoitia presentaron a la junta “*Çiertas cartas mesybas que Antonio de Abalia, procurador de la Provinçia en Corte, abía escrito en nonbre de Provinçia a los conçejos e regimientos de las dichas villas sobre los negoçios que le fueron encomendados, e çiertas çédulas e probysiones qu’el dicho Antonio de Abalia enbió para la dicha Provinçia*”. Entre otras, una “*çedula Real de Su Alteza para que, conforme a los conbenios hechos para traer bastimentos de Françia a Guipuzcoa como por ellos se abían de llebar dineros se llebe de Guipúzcoa grasa de ballena e naranjas*”. Para que esta cédula tuviera efecto, en la junta celebrada en Getaria el 23 de noviembre



Naranjaikoa, Febrero de 1.987 (Foto: Mari Tere Iriarte "GURIA")



Puerta del jardín de Rementería. Desde antiguo, el naranjo ha sido un árbol decorativo de parques y jardines.

*"mandaron Sus Merçedes que los procuradores de cada villa y lugar lleven sendos traslados sygnados de las dichas provisyones de mi el dicho escribano y que los alcaldes hordinarios, cada uno en sus villas y lugar, las agan publicar y pregonar".*

En la junta de Zestoa del 16 de abril de 1554 se leyeron algunas cartas y despachos enviados por Antonio de Abalia y Juan Ochoa de Urquizu, procuradores de la Provincia en Corte, acerca de los negocios de la Provincia, y *"juntamente con las dichas cartas enbiaron una liçencia que el Príncipe nuestro señor da para en cómo se abían de llebar los dineros de los bastimentos que conforme a los conbenios se traen a ella de Françia puedan llebar en su retorno ballena, sardina, lima y limón e bacallao"*. Ya tenemos, por tanto, el permiso para la exportación de naranja, lima y limón.

Estas y otras cédulas, provisiones y licencias reales aparecen recogidas en la *"Recopilación de leyes y ordenanzas de la M.N. y M.L. Provincia de Guipuzcoa"* (1583), realizada por Cristobal Lopez de Zandategui y Luis Cruzat. En el título XIX, ley 1ª de

esta Recopilación se recoge *"que los Reyes de gloriosa memoria pasados y los presentes, considerando la esterilidad y aspereza de esta provincia de Guipuzcoa ser tal que los vecinos y naturales de ella no se podrían valer ni sustentar ni en ella vivir ni habitar, sino fuera permitiendo trato y comercio libre con todas las naciones, para que, llevando de aquí lo que en ella hay como hierro, acero, **naranja** y grasas, y trayendo a ella lo que le falta como trigo, ceberas, vino, pescado, cañamo y otros mantenimientos y bastimentos, se pudiesen entretener y sustentar, siempre han permitido a esta provincia no solamente el sacar para reinos extraños y vender a extranjeros hierro y acero y otras mercaderias que la tierra da, pero aun dinero adinerado en oro o plata"*.

El texto de la ley es muy interesante pues tras la habitual consideración relativa a la *"esterilidad y aspereza"* de la provincia, se detallan los productos que *"en ella hay"* y son excedentarios, entre ellos la naranja, y que pueden ser exportados a cambio de los bastimentos importados, principalmente cereales.

La ley 3ª del mismo título XIX remacha y completa lo antes dicho: *"Otrosí, conforme a las cédulas Reales y merced que de ello tenían, dieron que ordenaban y mandaban y establecían por ley que todas y cualesquier personas que en tiempo de paz y de guerra, conforme a los convenios, vinieren a esta provincia de Guipuzcoa con bastimentos, puedan, si quisieren, llevar en retorno de ellos, como habían de llevar dinero, ballena, grasa de ella, sardina, **naranja**, **lima**, **limón** y bacallao sin incurrir por ello en pena alguna"*.

En esta relación de productos exportables se citan pescados y agrios, quizás debido a la propiedad aromatizante y conservante de estos cítricos. Por otra parte, la conclusión fundamental es que las menciones documentales de juntas, así como estas dos leyes del título XIX de la Recopilación de 1583 dan la razón y confirman la aseveración del bachiller Zaldibia que, en su *"Suma"* de 1564, afirmaba que Gipuzkoa exportaba frutas, entre ellas los agrios, a lejanas tierras, y dejan sin validez las conclusiones y desconfianzas de Fausto Arocena respecto a lo escrito por el bachiller.

Haciendo un repaso de lo dicho hasta ahora, hemos visto que Larramendi sí menciona las naranjas frente a la afirmación contraria de Arocena y que el bachiller tenía razón en lo tocante a la exportación de agrios a

otros países, de los que Gipuzkoa era excedentario, lo que confirma una abundancia por lo menos relativa, de estos frutos en el siglo XVI. Queda un escollo: Lope de Isasti, en el *"Compendio"* (1625), afirma que los naranjos de las marinas guipuzcoanas *"por causa de los hielos del invierno no pueden prevalescer"*. Algo parecido leíamos de Gorosabel, pero lo cierto es que todas las citas aportadas hablan de una continuidad del cultivo de los agrios a través de los siglos. No obstante, hemos de añadir lo que Sebastián de Miñano dice en su *"Diccionario"* (1826-1829), ya que parece una respuesta a Lope de Isasti desde la sorpresa. En la voz *"Deva"* comenta: *"En la costa se ve que prevalecen hasta naranjos, limones, granados y moreras"*. En *"Mutriku"* dirá que los limones y naranjos se producen bien y continuamente en las huertas particulares, mientras que en Zumaia será corta la cosecha de limones y naranjas.

Tras esta divagación, acabamos la aportación documental diciendo que la *"Nueva Recopilación de los Fueros"* (1696), no menciona expresamente ningún agrio, tal como lo afirma Arocena, del que recogemos un documento que aporta en el tantas veces repetido artículo y que, pensamos, cobra un especial valor tras todo lo expuesto. Son las cuentas de la Clerecía de San Sebastián que se custodian en el Archivo Diocesano de Pamplona. Dicen: *"Yten el mesmo día (17-X-1566) de don Domingo de Anizqueta por diezmo de naranjas dos rreales. Yten (26-X-1566) del licenciado Hercilla veynte y dos rreales por diezmo de naranjas e de todo otro género de frutas. Yten (12-X-1567) de Ana de Reçusta por diezmo de naranjas ocho rreales"*.

Si el documento es importante, lo verdaderamente significativo es lo que comenta el propio Arocena a continuación, respecto a la importancia de la naranja, para ser objeto de la exacción de diezmos, y es que el diezmo de la naranja es el más importante, por delante del de manzana y del resto de frutas que quedan agrupadas bajo una denominación genérica.

La importancia de este documento no hizo cambiar de opinión a Arocena que comenta que *"si aparentemente las cuentas de la clerecía donostiarra vienen a dar la razón a nuestros historiadores optimistas (Zaldibia, Garibay), la lógica en cambio viene en ayuda de los historiadores reposados (Lope de Isasti, Larramendi y el propio Arocena)"*.

Un último documento que aportamos va a referirse al naranjal de Ibirriaga (¿Ibiritxo?), en Mutriku. Sabemos de él porque, el 20 de Noviembre de 1585, en las Juntas Generales de Gipuzkoa celebradas en

Mutriku, se leyó una petición de Manuel de Arreguía y doña Clara de Ubilla, su mujer, *"para cortar ciertos árboles que se an plantado por algunas personas cerca de un naranjal que tienen en el término de Ybirraga"*, contra lo que manda la ordenanza.

Ya Lope de Isasti en el *Compendio* (1625) entre las casas solariegas, y de apellido, de Mutriku menciona *"Laranja goicoa"* y *"Laranja azpicoa"*.

San Sebastián y Deba/Mutriku, son las villas de las que tenemos las más abundantes e importantes referencias documentales y bibliográficas en el tema de los agrios. Este dato coincide con el de ser los puertos que ostentaban, en cierta época, el privilegio exclusivo de la importación de bastimentos de otros países a los que, en la segunda mitad del siglo XVI, por lo menos, se exportó agrios a cambio de dichas provisiones.

Terminamos con dos canciones tradicionales en cuyas letras se cita el limón. Todos hemos cantado con Benito Lertxundi una balada en la que se contaba la historia de una chica que estaba comprometida para casarse con un hombre al que no amaba y que comenzaba, *"Ozaze Jaurgainian bi zitroin doratü..."*. Tras lo leído, esta metáfora, dos limones dorados, para referirse a las dos hermanas que vivían en el castillo de Atarratze, no nos resulta extraña en una balada antigua del país.

La segunda, también es una balada triste *"Egun bereko alarguntsa"*. Cuenta la historia de una mujer que en el mismo día fue soltera, casada y viuda, y que guardó durante siete años a su amante muerto, al que lavaba todas las mañanas de los viernes con agua de limón. Dice la última estrofa, *"Zazpi urtez atxiki izan dut, senarra hila kanberan, egunaz lurraren gainean eta, gauaz bi besuen artean, Zitroin urez fretatzen nuen, astian egun batian, astian egun batian eta, oi ortzirale goizian"*

Ejemplares de naranjos todavía se pueden contemplar en Maxpe y en la casa de Rementería, así como limones en Artzabal.

#### Bibliografía:

AROCENA, Fausto: El cultivo de la naranja en Guipúzcoa, en *"Homenaje a D.Joaquín Mendizabal"*, 1956, pp.38-41. También en: *Nuestra pequeña historia*. Zarauz, Ed.Itxaropena, 1961, pp.114-122.

Juan Carlos ETXEBESTE/Javi CASTRO