

## La berza

Joxe Mari Otermin Urtizberea, un amigo que emplea su poco tiempo libre en investigar temas relacionados con Amezketa (Gipuzkoa), me decía cómo el pastor José Etxeberria Garaikoetxea, que tenía su chabola en el paraje de Pardeluts, no lejos de la fuente del mismo nombre, un día que hablaban de platos y comidas, le comentó que la cocina vasca tendría platos de primer orden pero: "Yo me quedo con una ración de berza con cecina ¡no hay en el mundo manjar que se le iguale!".

Y es que las berzas de Amezketa de siempre han tenido fama de ser de las mejores del país, lo cual se atribuye a la altura y a las influencias de la cercana montaña.

El historiador de Zaldibia Juan Ignacio de Iztueta, a principios del siglo XIX, escribió:

La mujer del pastor de la casa Miranda, de Zaldivia, que aún vive, halló rotos los saquitos de harina de maíz, que tenía preparados para mandar a su marido al monte, y no disponiendo de tiempo para remendarlos en aquel momento, puso en los agujeros de los sacos a modo de tapaderas unas debiluchas plantas de berza, que tenía arrinconadas en la cocina; el marido los descubrió con sorpresa, al vaciar los saquitos de harina en el monte. Sin saber ni el cómo ni el porqué, la necesidad sugirió a este pastor plantar cerca de su choza estas plantas medio marchitas y así lo hizo donde halló la mejor tierra. Los campesinos de choza hacían burla y mofa de él, por haber plantado la berza en las altas cimas del Aralar, pero al comprobar que de aquellas plantas se habían formado grandes repollos, los pastores de aquella sierra cayeron en la cuenta y a partir de entonces se cultivan en los montes de Aralar incomparables berzas. Pastores hay en esta sierra que con la berza que plantan cerca del paraje donde ordeñan las ovejas, se embolsan cada uno 400 reales. Suele tener mucha demanda la berza que se cultiva en este monte, por ser más blanda, más lozana, más rizada, más fina, más jugosa y más sabrosa que la de las vegas; y, además de estas hermosas cualidades, tiene también otra ventaja, a saber, que el repollo se forma a pocos días de plantarse, maduro ya para comer... Cosa muy sabida y verdadera es, en efecto, que el tiempo que es bueno para esta tierra, puede ser perjudicial para esta otra. En los días más largos de verano, cuando el sol se halla en el más alto punto, su calor abrasa y achicharra las berzas de los sitios bajos, sin darles lugar a que se forme el repollo, dejándolas con sus hojas levantadas al paso que las berzas de la sierra de Aralar se benefician más y más entonces, mostrándose pingües y lozanas. En año de sequía, he visto en el mercado de Villafranca vender arrobos y más arrobos de berza de altura, cada libra a precio de cuatro cuartos. Los cultivadores de esta berza, aparte de venderla caro, tienen otra ventaja inmejorable; tienen en la sierra toda la tierra que quieren para destinarla a huerta. Y, por cierto ¿qué categoría de tierra? La que no precisa abono, ya que con el excremento y la orina de las ovejas produce en mayor abundancia de lo que se desea, sin poner más esfuerzo que el de plantar y acotar. Y ¿qué otro negocio puede haber más atrayente para el pastor, que no tiene nada que hacer, una vez atendido el rebaño de ovejas, ni en tan breve plazo? ¿Quién hubiera podido creer, hace 35 años, que repollos tan hermosos y grandes pudieran cultivarse en la alta sierra de Aralar? Nadie, a lo que yo sepa. Así, pues, he querido consignar aquí este nuevo e imprevisto suceso, en detalle y con claridad. Siendo la sierra de Aralar tan áspera, ¿quién iba a empezar

a cultivar la berza? ¡Cosa que a nadie se le pasaba por las mientes!  
¿Mas ahora, donde hallar una pareja huerta?

El artículo completo aquí