



DÍA DE SAN MARCOS. TRADICIÓN RELIGIOSA Y CULINARIA



DÍA DE SAN MARCOS. TRADICIÓN RELIGIOSA Y CULINARIA

FOTO PORTADA: Cruz de San Marcos
[anterior a 1901]. Autor y editorial M.D.
Archivo Municipal de Hondarribia. N° 0459.



El 25 de abril se celebra el día de San Marcos evangelista. Este día se conmemora desde tiempos inmemorables, no sólo en Hondarribia o en la comarca del Bidasoa sino a lo largo y ancho de nuestra geografía.

San Marcos evangelista nació en el seno de una familia hebrea acomodada y estuvo al servicio de San Pedro, en Roma. Se cree que murió entre los años 68 y 72, en Alejandría (Egipto). Al parecer un 24 de abril los paganos lo arrastraron por las calles de Alejandría, atado con cuerdas por el cuello, y luego lo arrojaron a la cárcel. Al día siguiente sufrió el mismo tormento y murió. Su cuerpo había sido destinado a las llamas pero fue salvado por los fieles y sepultado en una gruta.

En el siglo V, fue trasladado a una iglesia. Según una leyenda, en el año 828, ante la amenaza de los árabes, dos mercaderes venecianos llevaron el cuerpo a su ciudad y allí permanece sepultado en el templo dedicado a él, en la impresionante Basílica de San Marcos, de Venecia.

La festividad de San Marcos, el 25 de abril, coincide con una fiesta pagana de origen romano llamada *robigoalia*. En este día los romanos salían en procesión para aplacar a *robigus*, dios de la roya, para pedir que el trigo, su cultivo alimentario básico, fuera protegido de esta enfermedad producida por un hongo.

Las letanías mayores de San Marcos fueron instituidas en los primeros siglos de la Iglesia para sustituir esta fiesta pagana y en ella se reza para bendecir las cosechas.

PROCESIONES DE SAN MARCOS

En Hondarribia, ya en el siglo XVI tenemos constancia de la realización de procesiones el día de San Marcos aunque posiblemente se celebraban también con anterioridad a esa fecha. El día 25 de abril se realizaban tres procesiones para bendecir los campos y proteger las cosechas.



Santuario de Guadalupe [1903]. Autor y editorial desconocido. Archivo Municipal de Hondarribia. N.º 1307.

Como explica Florentino Portu en *Hondarribia: Notas históricas y curiosidades*,

La procesión que antiguamente se celebraba el día de S. Marcos para bendecir los campos no se reducía como ahora a bajar a la cruz de San Marcos sino que cantando las letanías subía a la ermita de Ntra. Sra. De Guadalupe. Después de oír misa implorando la protección de la Virgen subía por el Jaizkibel al punto llamado "Erramu Gurutze" donde los curas cantaban los cuatro evangelios mirando a los cuatro puntos cardinales para proseguir su ascensión a la ermita de Santa Barbara [...] Y proseguían hasta el lugar llamado "Amandi", límite de la jurisdicción de esta villa y Pasajes [...] Desde allí bajaban poniendo cruces nuevas y rezando los evangelios en los puntos acostumbrados para ir a la ermita de Andrearriaga donde hacían oración.



Cerca de esta ermita estaba, cuando Irún pertenecía a Fuenterrabía, el límite de esta Ciudad y Dyarzun y en dicho punto se levantó en 1598 una hermosa cruz de piedra con la imagen del Santo Cristo por un lado y la de María en el otro, y al pie el escudo de armas de esta entonces villa [...] Sobre esta cruz se colocaba otra de laurel y por el camino real ordinario, regresaba la procesión al pueblo.

La procesión regresaba pasando por Mendelu, el convento de Capuchinos y Santa Engracia y finalizaba en la parroquia.



Ermita de Santa Engracia. Autor desconocido. Editorial Gallo E.J.G. Paris-Irun. Archivo Municipal de Hondarribia. N.º 0431.

También escribe Mikel Jauregi en el libro *Beste Jaiak*, en el acta del Ayuntamiento de 4 de marzo de 1598 se dice que

« ... el maestro cantero Martín de Basagoitia dice que ha concluido la cruz que el Mayordomo le encargó el año anterior, para poner junto a la Ermita de Andre-Arriaga.... ».

Sigue explicando Florentino Portu en su libro

« Otra procesión salía por la rivera de la Marina, ermita de San Telmo, Guadalupe, y San Felipe y Santiago. Ambas procesiones salían de la parroquia al rayar el día con cruz alzada, dos sacerdotes, algunos señores Capitulares y el pueblo ».

La primera regresaba para mediodía y la segunda para las nueve de la mañana. [Revista *Hondarribia*, abril de 1988].

El recorrido de las dos primeras procesiones era excesivamente largo para realizarlo en ayunas, por ello el Ayuntamiento mandaba al caserío Sarcisar (*Saroizigarrenea*) el almuerzo para los miembros de la corporación y los sacerdotes. Los feligreses llevaban el tentempié de casa para reponer las fuerzas gastadas; en un principio llevaban los alimentos sueltos, pero como acarrearlos resultaba molesto se creó la costumbre de hacer las opillas, llevando así en una sola pieza el pan, los huevos, la carne, el pescado o lo que fuere. Obviamente, las viandas se acompañaban de *txakoli*, sidra o vino, para reponer las fuerzas necesarias.

Continúa Florentino Portu:

Después se hacía una tercera procesión a la Cruz de la Lonja, a la que acudía todo el Cabildo y Pueblo

y otros señores capitulares. Salía la procesión de la parroquia después de oída la Santa Misa, cantando las letanías y junto a la cruz los cuatro evangelios en dirección a los cuatro puntos cardinales. Regresando otra vez a la parroquia.



Cruz de San Marcos. Autor desconocido. Editorial: LL. Archivo Municipal de Hondarribia. N.º 0445.

Las procesiones que acudían a ermitas alejadas fueron prohibidas por el Obispo de Pamplona, Esttevan Anttonio [diócesis a la que pertenecía Hondarribia] el 15 de abril de 1787, por este motivo el 2 de mayo de ese mismo año el Ayuntamiento decidió que sólo se realizaría la procesión que acudía a la cruz de San Marcos de la Lonja [en el Puntal].

En 1953 se traslada la cruz de San Marcos a su actual ubicación, en la esquina entre la calle Sabino Arana y la calle Irun. La procesión se sigue haciendo hasta el año 1971, año en el que se realiza la última procesión a dicha cruz.



Cruz de San Marcos [1996]. Hondarribiko Udala. Guregipuzkoa.eus [hon003673].

Con los datos que tenemos, en Euskadi la celebración del día de San Marcos, con la bendición de la tradicional opilla y romería, se limita a la zona de Hondarribia, Irun y Darsoalde.

También la celebración del día de San Marcos está presente en otros municipios como Granada, Zamora, Villanueva de los Infantes [Ciudad Real], Membrilla [Ciudad Real], Cepeda [Salamanca], Tordehumos [Valladolid], etc. cada una con sus peculiares características.

LA CRUZ DE SAN MARCOS

Para conocer el origen de la cruz de San Marcos tenemos que retroceder a principios del siglo XVII cuando don Juan Ochoa de Alchacoa, natural y vecino de Hondarribia, impulsó la realización a su costa de una cruz grande de piedra labrada. En la parte alta tendría un crucifijo a un lado y la imagen de Nuestra Señora al otro.



Cruz de San Marcos. Ilustración de *Paseos por la ciudad Hondarribia*.

Florentino Portu escribía:

El día 30 de septiembre de 1604, el bachiller D. Juan Ochoa de Alchacoa, beneficiado de la Iglesia y Arcipreste de este Arciprestazgo, vecino y natural de la villa de Fuenterrabía dijo a los señores alcaldes y demás oficiales del Regimiento que quería hacer una cruz grande de piedra labrada con un crucifijo en un lado y la imagen de nuestra señora en el otro para colocarla junto a la lonja en el prado que está delante de ella. Siendo autorizada la colocación de la cruz.

Esta Cruz estuvo situada durante 349 años junto a la antigua Lonja, en el Puntal [entre las actuales calles Lapurdi y Lonja].

Como hemos comentado con anterioridad la cruz fue cambiada de emplazamiento al actual, en 1953, en el cruce entre las calles Sabino Arana e Irun, junto al parque San Marcos.

En el libro *Beste Jaiak*, Mikel Jauregi escribe que en la reunión de la Comisión Permanente del Ayuntamiento, del 6 de junio de 1953 el Alcalde don Francisco Sagarzazu informó,

«[...] de la conveniencia de salvar la antigua y bellísima Cruz de término, denominada Cruz de San Marcos por encontrarse emplazada en la ribera del mismo nombre, barrio de Lonja».

Más adelante cita que en dicho lugar se realiza la bendición de las opillas pero que ha dicho acto

«[...] va perdiendo su valor por una menor concurrencia, originada por el estado de abandono del lugar y muy especialmente por el de la Cruz, sometida a una serie de menesteres como el de partir leña, tender la ropa etc.».

Y propuso como nuevo emplazamiento un espacio libre existente frente a villa Ainará, siendo aprobado por unanimidad por la Comisión Permanente.

En el año 2002, a instancias de la Asociación de Amigos de la Historia de Hondarribia, que se percató del mal estado de conservación de la cruz, el Ayuntamiento de Hondarribia con ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa aborda los trabajos de restauración y consolidación.



Cruz de San Marcos [2003]. Miren Ayerbe. Ayuntamiento de Hondarribia.



OPILLAS

En Hondarribia, Irún y Oarsoaldea persiste la tradición por la cual las madrinas regalan a sus ahijadas y ahijados la opilla, una tarta de bizcocho rematada con huevos cocidos tintados de rojo y adornados con yemas, rosquillas y caramelos y en las que no puede faltar un pollito de color amarillo.

El gastrónomo hondarribiarra Juan José Lapitz, lo describe en el artículo publicado el día de San Marcos de 2015 en su sección *Saber y Sabor* de El Diario Vasco:

Las comarcas del Bidasoa y Oarsoaldea, con epicentros en Irún, Hodarrabia y Errenteria, celebran el día 25 de abril la festividad de San Marcos, una antigua tradición que enriquece el acervo cultural gastronómico de nuestro pueblo y que, lejos de extinguirse, a mi juicio aumenta y se extiende.

Las madrinas de la zona obsequian a su ahijados [hasta que se casan] unas tartas de bizcocho, rematadas con huevos duros coloreados de rojo y adornadas con distintos confites. A media mañana, estas tartas llamadas opillas, bien envueltas en paños, se llevan a la iglesia parroquial donde las bendicen y, por la tarde, se organizan romerías en San Marcial, Guadalupe y San Marcos, para consumirlas en familia o entre las cuadrillas de amigos.

La opilla lleva, según la tradición, tantos huevos como años tiene el ahijado. Las madrinas, sin saber precisar la fecha, se vieron «obligadas» a regalar esta opilla a sus ahijadas y ahijados [hasta que se casan]. Por la mañana las opillas, bien envueltas en paños, se llevan a la iglesia parroquial donde se bendicen y, por la tarde, se organizan romerías a Guadalupe u otros rincones de la ciudad para su degustación.



Opilla de San Marcos. Beste Jaiak de Floren Portu

Que sepamos esta tradición sólo se sigue celebrando en Bidasoaldea y Oarsoaldea. En un principio y como hemos comentado con anterioridad la opilla consistía en un pan con chorizo, huevos etc.. que luego se fue transformando.

Así describía la evolución de la opilla el gastrónomo hondarribiarra Juan José Lapitz en el citado artículo:

Según el diccionario de López Mendizabal, opil significa panecillo, bollo o torta de maíz. No se trata de una tarta, sino de un pan. Así era el obsequio que recibía, según me lo contó mi padre [1905] en su niñez. Una masa de pan mejorado con mantequilla, azúcar y aromatizada, en la que ponían algún huevo antes de meterla al horno. Esta torta seca se transformó [ya en mis tiempos] primero en bizcocho y, más tarde, se añadió a la harina almendra molida. Los huevos se cuecen aparte y se ponen [tantos como años tiene el ahijado] sobre la tarta. Mi amiga y gran pastelera Dionni, vda. de Díaz, llegó a colocar hasta 25 en su obrador de la calle Mayor hondarribitarra.

Hasta 1953 la bendición se realizaba al pie de la cruz de San Marcos, y así lo relataba Sorkunde en un artículo que escribió para la revista *Hondarribia* en abril de 1988.

Recuerdo, alrededor del año 1940, siendo yo una niña pequeña, con que ilusión e inquietud, esperábamos el 24 de abril a que la madrina nos trajera la opilla. Ese día la única conversación entre los niños era la opilla y donde la comeríamos al día siguiente. El día 25, a las 08:30h de la mañana, entre campanas, los párrocos salían de la parroquia en procesión, con la Cruz en alto, y acompañados de muchos niños llevando sus opillas envueltas en servilletas, íbamos hasta la cruz de San Marcos de la Lonja en la que esperaban otros tantos niños. Dejábamos las opillas sobre la hierba junto a la cruz, y mientras los curas, mirando cada uno a un punto cardinal cantaban los Evangelios, soltábamos el nudo de la servilleta para dejar la opilla al aire. Esa era mi oportunidad para picotear la opilla por debajo. Una vez finalizada la bendición, atábamos de nuevo las servilletas y volvíamos en Procesión a la parroquia a oír la misa. Una vez en casa, cortábamos un trozo hermoso de la opilla, con su correspondiente huevo y se lo llevábamos a la madrina. Por la tarde salíamos a comer la opilla. Todavía recuerdo que se guardaban los huevos para comerlos con tomate al día siguiente.



Bendición de los campos el día de San Marcos. Autor y editorial T. Berrotarán. Archivo Municipal de Hondarribia. N.º 1512.

Entre los años 1954 y 1971 la bendición de las opillas se realizó en el emplazamiento actual de la cruz a la que se bajaba en procesión cantando las letanías, luego se volvía a la parroquia a escuchar la misa.

A partir de 1972 la bendición de la opilla se celebra en el interior de la parroquia y, por supuesto, en otras iglesias de Hondarribia.



Bendición de las opillas [2019]. ARMA PLAZA Fundazioa.

La opilla ha seguido evolucionando en los últimos años. Antes la realizaban las madrinas en casa, pero desde hace ya años las elaboran en las pastelerías de la ciudad. Las opillas se hacían con harina de maíz, luego con harina de trigo y después se fueron mejorando con almendra molida. En los últimos años también hemos visto que cada vez más se sustituyen los huevos cocidos coloreados por huevos de chocolate.

El coloreado de los huevos cuenta Mikel Jauregi en *Beste Jaiak*

« [...] se logró en un hecho casual atribuido a Francisco Elgorriaga, [...] el cual puso a cocer los huevos para las opillas, en un cazo en el que previamente se había hecho almendras garrapiñadas. El agua dio su color a la cáscara de los huevos y como el resultado fue vistoso se añadió un colorante, logrando un éxito rotundo de ventas».

Tradicionalmente, las opillas se llevan bien envueltas en paños o servilletas guardados especialmente para la ocasión, atadas con un nudo y en algunos casos con el nombre bordado de la niña o el niño. Se bendicen a las 10:30h en la parroquia y otras iglesias de Hondarribia y luego o bien por la tarde se acude a las campas de Guadalupe o distintos puntos de la ciudad para comerla.

Este año, tendremos que conformarnos con sacar la opilla a la ventana o al balcón, que así, según se decía, también queda la opilla bendecida. Y la degustación de la opilla también tendremos que hacerla en el balcón, terraza, sala, cocina... Siempre podremos sentarnos en el suelo, abrir las ventanas, si estamos dentro e imaginar que estamos en las campas de Guadalupe.

**¡Feliz día
de San Marcos!
¡Que aproveche!**



BIBLIOGRAFÍA

AYERBE, Miren. «Cruz de San Marcos». En: *Revista Informa Zaitex*, noviembre 2001.

DE ARAMBURU, Javier y SAGARZAZU Javier. *Paseos por la Ciudad HONDARRIBIA*. Hondarribia: Hondarribiko Udala, 2006.

ITURBE, Martín. « San Markosetako opillak ». En: *Revista Hondarribia*, mayo 1994.

LAPITZ, Juan José. «Opillas de San Marcos en *Saber y Sabor*». En: *El Diario Vasco*, abril 2018.

PORTU, Florentino. *Hondarribia: notas históricas y curiosidades*. Hondarribia: Hondarribiko Udala, 1969.

PORTU, Florentino, JAUREGI, Mikel y GUEVARA, Kote. *Beste Jaiak*. Hondarribia: Hondarribiko Udala, 2010.

SORKUNDE. «San Markos eguna eta opillak ». En: *Revista Hondarribia*, mayo 1988.

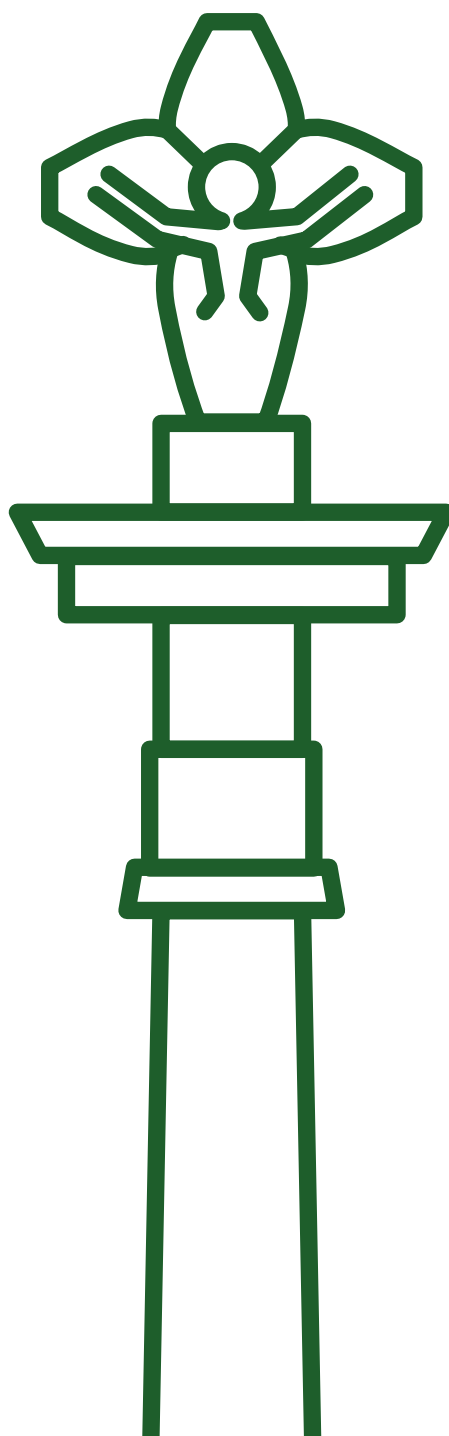
UGALDE, Martin Ugalde. «Opil eguna Hondarribian ». En: *Revista Hondarribia*, mayo 1987.

San Marcos Evangelista. <https://www.vaticannews.va/es/santos/04/25/s--marcos--evangelista.html>

En el día de la robigalia romana, los científicos ponderan la batalla contra la roya.. <https://www.cimmyt.org/es/uncategorized/en-el-dia-de-la-robigalia-romana-los-cientificos-ponderan-la-batalla-contra-la-roya-enfermedad-que-tiene-siglos-de-antiguedad/>

Rogativas de tierra de Campos <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/rogativas-de-tierra-de-campos/html/>

Festividad de San Marcos <http://aunamendi.eusko-ikaskuntza.eus/es/festividad-de-san-marcos/ar-154379/>





Esperamos que esta información que hemos
preparado sobre el día de San Marcos en
Hondarribia haya sido de tu interés. Si tienes algún
dato que aportar, puedes hacerlo por e-mail:

armaplaza@armaplaza.eus

Abril, 2020

**LA CRUZ DE SAN
MARCOS**





DÍA DE SAN MARCOS.
TRADICIÓN RELIGIOSA
Y CULINARIA

