

El *Triticum dicoccum* (ezkandia) en Navarra: de la agricultura prehistórica a la extinción de un trigo arcaico

(The *Triticum dicoccum* (ezkandia) in Navarre: from the prehistoric agriculture to the dying out of an archaic wheat)

Peña Chocarro, Leonor; Zapata Peña, Lydia
Eusko Ikaskuntza
M^º Díaz de Haro, 11 - 1.
48013 - Bilbao

BIBLID [1137-439X (1997), 14; 249-262]

*Se han prospectado los territorios de Álava, Navarra y Baja Navarra con el fin de recuperar datos acerca del cultivo tradicional de *Triticum dicoccum* Schübl. (ezkandia). La especie se encuentra en la actualidad extinguida. Sin embargo, se ha contactado con personas que la han sembrado hasta al menos 1960. La zona donde se ha utilizado corresponde a la Navarra Media y el fin del cultivo era exclusivamente pienso para ganado.*

Palabras Clave: Agricultura. Escanda. Trigo. Alimentación.

Triticum dicoccum Schübl. edo ezkandia kultibo tradizionalari buruz datuak biltzeko Araba, Nafarroa eta Behe Nafarroa mihatu dira. Gaur egunean, espezie hau ahituta dago. Dena den, gutxienez 1960era arte ezkandia erein duen jende asko topo egin dugu. Barreiatu den alde geografikoa Erdiko Nafarroa da eta kultibo honen helburu bakarra abereentzako pentsua izaten zen.

Giltz-Hitzak: Nekazaritza. Ezkandia. Garia. Elikadura.

*Les territoires d'Alava, de Navarre et de Basse Navarre ont été prospectés dans le but de récupérer des données concernant la culture traditionnelle de *Triticum dicoccum* Schübl (ezkandia). Actuellement, l'espèce est éteinte. Toutefois, on a pu contacter des personnes qui l'ont semée jusqu'en 1960. La zone où elle a été cultivée correspond à la Moyenne Navarre et cette culture était exclusivement destinée aux aliments pour le bétail.*

Mots Clés: Agriculture. Escandia. Blé. Alimentation.

1. INTRODUCCIÓN: LOS TRIGOS VESTIDOS

En la Península Ibérica todavía es posible encontrar especies de cereales que fueron importantes durante la Prehistoria pero que se han ido relegando a un segundo plano hasta prácticamente desaparecer. Se trata de los **trigos vestidos**. Estos se diferencian de los desnudos debido a su comportamiento ante la trilla. En el caso de los vestidos, las glumas, paleas, lemas –todo el envoltorio– permanecen adheridas al grano incluso después de trillarse (Fig. 1). En cambio, después de ser trillados, en los cereales desnudos el grano se libera fácilmente.

Las especies de trigos vestidos que todavía se cultivan en la Península Ibérica (aunque se hallan en grave peligro de extinción) son:

- *Triticum monococcum* L.: el nombre común en Andalucía es la escaña.
- *Triticum dicoccum* Schübl.: llamada povia, pavia o póvida en Asturias y ezkandia en Navarra. Es el trigo objeto de este trabajo.
- *Triticum spelta* L.: escanda o fisga asturiana.

Las áreas en las que estos cereales se han sembrado hasta el siglo XX son muy amplias (Fig. 2). Sin embargo, en la actualidad se hallan en grave peligro de extinción. Las zonas donde se siguen cultivando se reducen a:

- *T. monococcum*: Zonas muy aisladas de Cádiz, Córdoba y Jaén.
- *T. dicoccum* y el *T. spelta*: en Asturias (concejos de Somiedo, Belmonte de Miranda, Salas, Quirós, Lena y Aller).

En el caso asturiano, el *T. dicoccum* y el *T. spelta* se suele sembrar juntos y se denominan indistintamente “escanda”. Sólo cuando se los quiere distinguir se eligen los nombres comunes de povia o escanda (PEÑA-CHOCARRO, 1995). En Navarra, los agricultores sólo reconocen el *T. dicoccum* –al que llaman ezkandia– y ninguno de los entrevistados ha identificado los otros tipos de trigo vestidos. En la actualidad es un cultivo totalmente extinguido en el territorio pero todavía se pueden encontrar abundantes personas que lo han utilizado.

En general, los agricultores no identifican estas especies vestidas como un tipo de trigo. Para ellos, los trigos son únicamente las especies desnudas, generalmente correspondientes a la especie *T. aestivum* L.

Se ha llevado a cabo una prospección en los territorios de la Navarra peninsular, la Baja Navarra y Álava con el fin de recoger noticia de los lugares donde todavía se hubiera sembrado ezkandia en el siglo XX. Los resultados en Álava han sido negativos a pesar de que en las estadísticas del Ministerio de Agricultura consta el cultivo de 2 hectáreas en 1965. En Iparalde, en concreto en la Baja Navarra, tampoco se ha podido documentar ninguno de estos cultivos a pesar de que nos consta que hoy en día se elabora pan con harina de trigos vestidos. Sin embargo, este hecho puede estar relacionado más con una moda actual de recuperación de estas especies que con el mantenimiento de prácticas agrarias tradicionales. De hecho, la harina se importa de otras zonas de Francia y no hemos podido localizar ningún agricultor que identificara nuestras muestras.

2. METODOLOGÍA

Se ha realizado una prospección por territorios en base a entrevistas en profundidad con campesinos ancianos a quienes se les mostraban espigas de diferentes especies de trigos vestidos.

Una vez comprobado que la persona efectivamente reconocía la muestra se desarrollaba la entrevista siguiendo al menos los siguientes puntos:

1. Desde cuándo y hasta cuándo se ha cultivado.
2. Área aproximada de cultivo.
3. Cultivo de secano/regadío.
4. Abonos utilizados tradicionalmente.
5. Sistema de rotación y barbecho.
6. Labranza: Utensilios empleados tradicionalmente, época del año, uso de la laia y del arado asociados a este cultivo; utensilios y animales empleados en la grada.
7. Siembra: Cuándo, condicionantes, método.
8. Escarda: cuándo, cómo, quién lo lleva a cabo.
9. Usos: Consumo humano / animal.
10. ¿Se ha utilizado como pienso en verde?, ¿Por qué? ¿Cuándo se corta?
11. Cosecha: Método empleado, época del año, altura del corte del cereal.
12. Trilla: Localización, sistema empleado.
13. Almacenamiento.
14. ¿Se ha extraído el grano en algún momento? ¿Cómo?
15. ¿Se ha molido? ¿Se ha panificado?

3. HISTORIA DEL *T. DICOCCUM*

3.1. El *T. dicoccum* y su papel en el origen de la agricultura

La ezkandia, al igual que todos los trigos, es una planta originaria del Oriente Próximo. La diferencia entre la ezkandia silvestre y la doméstica, radica en el mecanismo de dispersión de la semilla. En la especie silvestre, las espiguillas se desprenden de la espiga y se insertan en el terreno de forma espontánea. La selección humana hizo que este mecanismo desapareciera produciéndose así la domesticación (ZOHARY & HOPF, 1988).

Desde los orígenes de la agricultura en el Oriente Próximo (segunda mitad del VIII milenio a.C. y VII milenio a.C.) la ezkandia constituye el principal trigo de los nuevos asentamientos agrícolas. Esta especie fue también el principal cereal en la dispersión de la agricultura neolítica hacia el oeste. Se trata del componente más común del paquete de especies neolíticas que comenzaron la agricultura en el Egeo y en Europa Central (hacia el V milenio a.C.). En contextos cardiales del Mediterráneo occidental del V milenio a.C. es también un cultivo importante aunque acompañado de trigos desnudos.

3.2. El *T. dicoccum* en la Península Ibérica

Se sabe muy poco acerca de la historia de esta especie en la Península Ibérica. Los datos más antiguos proceden del registro arqueológico prehistórico (Fig. 3) ya que la ezkandia está presente desde el Neolítico hasta la Edad del Hierro. Sin embargo, con muy pocas excepciones, entre las que se encuentra el yacimiento de la Edad del Hierro (770-700 a. C.) de Alto de la Cruz de Cortes de Navarra (CUBERO 1994), esta especie no parece haber jugado un papel importante en la agricultura prehistórica peninsular (PEÑA CHOCARRO, 1995). En Francia está presente en contextos cardiales pero es más frecuente en el Neolítico Medio del sur del país (MARINVAL, 1988).

Para Euskal Herria, los datos más antiguos que tenemos proceden del yacimiento de Arenaza en Bizkaia donde hemos recuperado ezkandia en un contexto del Bronce Medio (hacia el año 1500 a.C.) aunque en frecuencias muy bajas en comparación con el resto de los cereales. Sin embargo, debido a la poca tradición de los estudios arqueobotánicos en nuestra zona, es probable que en el futuro se hallen un número mayor de restos y además de cronología más antigua.

En cuanto a las fuentes históricas, el primer dato se encuentra en el Cronicón Albendense (año 883) donde se menciona la “escanda” asturiana. Durante toda la Edad Media la “escanda” se usaba para pagar rentas. Sin embargo, no sabemos con certeza de qué especie se trata (*T. dicoccum* o *T. spelta*) ya que es el nombre genérico que en Asturias se da a las dos especies, generalmente sembradas juntas en el mismo campo. En todo caso, ya que el *T. dicoccum* ha sido durante este siglo la especie usada para los pagos –es más voluminosa que el *T. spelta*– es razonable pensar que en el pasado sucediera igual.

Durante el siglo XIX dos eminentes botánicos, Clemente y Lagasca, publicaron una magnífica obra en la que se recogen las especies de trigo cultivadas en España durante esa época. En esta obra, Ceres Hispánica (v. TELLEZ MOLINA & ALONSO PEÑA, 1952) se recoge la existencia de diez variedades de *T. dicoccum*. Willkomm (1852) menciona también la existencia de esta especie en Navarra.

La información estadística recogida desde principios de este siglo por el Ministerio de Agricultura (Fig. 4) muestra que ya desde 1906 existían 300 Ha dedicadas al cultivo de trigos vestidos en Navarra y que este cultivo desaparece del territorio en 1971 (con una “reaparición” en 1985 con 11 Ha). La dinámica de la producción en Navarra muestra una tendencia a la baja hasta 1940, año en que parece recuperarse, sobre todo en la década de los cincuenta. Posteriormente, el cultivo tiende de nuevo a la baja hasta desaparecer definitivamente de los registros oficiales en 1985.

En todo caso, durante el siglo XX esta especie parece haberse cultivado de forma abundante únicamente en Navarra y Asturias aunque existen referencias a su cultivo en otras zonas como Cataluña y Burgos (ROJAS CLEMENTE, 1918).

4. EL *TRITICUM DICOCCUM* EN NAVARRA

4.1. Distribución

Ninguna de las personas entrevistadas en Navarra reconoció los otros trigos vestidos (*Triticum monococcum* L. y *T. spelta* L.) que se les mostraron.

Al menos atendiendo a la memoria oral, en la Fig. 5 se puede observar la zona de distribución del cultivo de la ezkandia en el siglo XX en Navarra. Gran parte de las personas en-

trevistadas superaban los 80 años y recordaban haber sembrado este cereal en su infancia por lo que su cultivo se puede retrotraer al menos hasta los años veinte de nuestro siglo.

La zona identificada se corresponde con la Navarra Media. Incluye una pequeña parte de los Valles del Norte, Valles pirenaicos Centrales y Orientales, la Cuenca de Aoiz-Lumbier, la totalidad de la Cuenca de Pamplona y la Navarra Media Occidental. Se excluye la práctica totalidad de los Valles del Noroeste, la Ribera estellesa y tudelana así como gran parte de la Navarra Media Oriental.

Biogeográficamente es una zona que se enmarca dentro de la región eurosiberiana. Fundamentalmente incluye los pisos bioclimáticos mesomontano y colino superior y se halla dentro de la zonación ombroclimática húmeda a subhúmeda (LOIDI & BASCONES, 1995).

La mayoría de los informantes han comentado que la especie se dejó de sembrar hacia 1960 o con anterioridad aunque estos datos son necesariamente aproximados (v. Fig. 4). En general, han afirmado que la superficie sembrada con ezkandia era pequeña en relación al total cultivado y que siempre se sembraba mucho menos que trigo (es decir, trigo común). La superficie más mencionada ha sido unas 3 robadas (1 robada = 8.98 áreas / 1 área = 100 m²). Algunos afirmaron que se utilizaban terrenos malos, en las orillas de los pueblos y en zonas altas. Otros dijeron que en tierra delgada, junto a las casas ya que las gallinas no lo picaban. También existe la creencia de que cansa la tierra y de que no se podía sembrar trigo después. A continuación se solían sembrar leguminosas (habas, arvejas o yeros).

4.2. Prácticas agrarias

La preparación del campo previa a la siembra se llevaba a cabo con laias y arados, generalmente en combinación, aunque quien no disponía de animales de tiro utilizaba únicamente las laias. El terreno se abonaba con estiércol.

La fecha elegida para sembrar la ezkandia varía entre octubre y, preferentemente, noviembre. Algunos informadores han señalado que generalmente se hacía después de la festividad de Todos los Santos. La siembra se hacía a voleo y se sembraba la espiguilla entera, sin extraer el grano. Esta práctica también se lleva a cabo en Asturias donde –a diferencia de Navarra– el grano sí que se extrae para ser molido y ser panificado para el consumo humano (PEÑA CHOCARRO, 1995). El hecho de sembrar la espiguilla entera se debe probablemente a que extraer el grano de su envoltorio a menudo daña el embrión y se impide así la germinación (HILLMAN, 1984).

La escarda o eliminación de las malas hierbas solían llevarla a cabo cuadrillas de mujeres y se solía hacer con un gancho en abril y preferentemente, mayo.

La recolección se desarrollaba a últimos de junio o en julio. Se segaba con hoz y a veces con guadaña, lo más bajo posible. En bastantes casos se ha documentado la práctica de segar el cereal en verde en caso de que el pienso fuera necesario antes de junio.

El cereal se trillaba en la era para partirlo en fragmentos pequeños ya que si no, los animales no lo comían. Para ello se empleaban caballerías o bueyes con trillos de sílex o de clavos y posteriormente se aventaba. La cosecha se almacenaba en el granero para uso exclusivo de los animales. En la zona de Estella se ha documentado que algunas casas tenían un recinto denominado “cuarto de la ezkandia” en el que se almacenaba este trigo. En ningún momento se extraía el grano del cereal y nadie en la actualidad conoce en Navarra un método para hacerlo.

4.3. Usos

4.3.1 Consumo humano

La única referencia de consumo humano de la ezkandia en Navarra procede del pueblo de Aginaga (Iza, junto a Irurtzun) donde un informador nos comentó que en época de hambre la ezkandia se había utilizado para la elaboración de pan. Las espiguillas, es decir, el grano con su envoltura, se molían enteras y posteriormente el producto se cribaba para eliminar los restos de las glumas. En todo caso, esta práctica parece haber sido –al menos en época reciente– totalmente excepcional.

En Asturias, en cambio, la forma más extendida de consumo de la ezkandia es en forma de pan fabricado con su harina. Para ello, se tiene que moler en molinos –actualmente hidráulicos– que (a) separan el grano de su envoltorio (b) reducen el grano a harina. El consumo de pan de ezkandia se asocia con festividades religiosas (Semana Santa, Corpus Christi, la festividad local, bodas, bautizos, funerales, etc.). Su uso como pienso para animales es excepcional aunque también ha sido documentado (PEÑA CHOCARRO, 1995).

4.3.2 Consumo animal

Excepto el caso de Aginaga, la totalidad de los campesinos entrevistados en Navarra han afirmado que el único uso que han conocido para la ezkandia ha sido el de forraje animal, solo, o revuelto con otras especies. En algunos lugares y si era necesario, se recogía en verde, antes de que la espiga madurara y se trillaba.

Los animales que la consumían eran principalmente las caballerías, pero también las ovejas, bueyes, cerdos y vacas. Algún campesino ha señalado que la ezkandia era especialmente indicada para los potrillos lechales. Se consumía en seco y frecuentemente molido. La paja también se aprovechaba como comida pero sobre todo como cama para el ganado.

5. CONCLUSIONES

La prospección que se ha llevado a cabo indica que el *Triticum dicoccum* Schübl. (Fig. 6) es una especie actualmente extinguida en Navarra, Álava y la Baja Navarra. La última zona en la que se ha sembrado corresponde a la Navarra Media (básicamente en los Valles Pirenaicos Centrales y Orientales, Cuenca de Aoiz-Lumbier, Cuenca de Pamplona y Navarra Media Occidental). Desconocemos si existe algún condicionante geográfico que explique esta distribución aunque hay que tener en cuenta que se han documentado únicamente las últimas evidencias de un cultivo arcaico y que en el pasado su distribución tuvo que ser más amplia.

El uso exclusivo que se ha dado durante este siglo a la ezkandia en Navarra ha sido el de pienso para animales. Para ello, se recogía en verde o maduro y después de trillar y a veces moler se daba al ganado. Sólo en un caso se ha documentado el consumo humano del cereal –en época de hambre– aunque también moliendo entera la espiguilla. Por lo tanto, no se ha podido recoger ninguna técnica destinada a extraer el grano de su envoltorio de glumas, páleas y lemas.

Es evidente que con la pérdida de esta especie, tan importante en la Prehistoria de Europa, se pierde no sólo la diversidad genética sino también las prácticas agrícolas tradiciona-

les asociadas a ella. Esto empobrece nuestro patrimonio genético y cultural y evidencia que es urgente recopilar cuanto antes todo tipo de información relacionada con la agricultura y las especies tradicionales.

Por otro lado, para la interpretación arqueobotánica y arqueológica en general es también fundamental conocer el desarrollo de las prácticas agrícolas tradicionales ya que con toda probabilidad muchas de ellas se remontan hasta la Prehistoria.

A pesar de que no tenemos todavía muchos datos arqueobotánicos, el origen de la agricultura se remonta en Euskal Herria por lo menos al Neolítico Final (hacia el 3500-3000 a.C.). Los macrorrestos vegetales que recuperamos en los yacimientos arqueológicos se han conservado mayoritariamente mediante un proceso de carbonización que impide su destrucción por parte de los microorganismos. Diferentes autores (HILLMAN, 1984; JONES, 1984; PEÑA CHOCARRO, 1994 y 1995) han estudiado la secuencia de procesamiento de los cereales ya que existen varios momentos en los que estos pueden entrar en contacto con el fuego y, por lo tanto, conservarse arqueológicamente. Han constituido así modelos etnográficos que se basan en que cada una de las actividades que se llevan a cabo con los cereales (escarda, siega, trilla, aventado, cribado, etc.) tienen un efecto observable en los productos y subproductos resultantes de las mismas. Estas actividades podrían por lo tanto ser reconocidas arqueológicamente.

La utilización del cereal para consumo humano implica su puesta en contacto con el fuego de forma más frecuente, durante más etapas de procesamiento así como durante la preparación como comida. Por ello, sus posibilidades de conservación arqueológica son más altas.

En el caso de la ezkandia navarra, al tratarse de un cereal utilizado únicamente para pienso, estas posibilidades se reducen. Entre otras, algunas posibilidades de carbonización serían:

- (a) De manera accidental (incendio en las zonas de almacenamiento del pienso, por ejemplo).
- (b) Limpieza de cualquiera de las zonas utilizadas para procesar el cereal (a veces como prevención de plagas de parásitos).
- (c) Utilizando como combustible la paja o el residuo más grueso de la trilla o del aventado.

En cada caso, son importantes las diversas opciones que cada agricultor toma en función de sus necesidades. Así, algunos agricultores utilizan la paja para determinados usos (pienso, cama de ganado...) mientras otros deciden renunciar a ellos y la queman. Por ejemplo, después de la trilla, con el rastrillo se suelen eliminar las pajas más largas, aristas, etc. Esto, a veces, se utiliza como combustible. En este caso, las posibilidades de que determinadas partes de la planta (nudos de la paja básicamente, aristas y algún grano) se carbonicen son altas.

ANEXO

Lugares prospectados donde se ha sembrado ezkandia: Aginaga, Agorreta, Aibar, Aizpun, Aizpurgi, Allín, Artaiz, Arrieta, Atondo, Biurrun, Burgi, Domeña, Enderiz, Eparoz, Esparza, Estella, Esteribar, Etxaleku, Galdeano, Gallués, Gesalaz, Izalzu, Itoiz, Larrasoaña, Lataza, Lumbier, Nagore, Olcoz, Olleta, Ollo, Oloriz, Orcoien, Oricain, Otsagi, Sansoain, Solchaga, Unciti, Unzue, Urtasun, Ustarroz, Ustez, Zulueta.

Agradecimientos: Las autoras quieren agradecer la colaboración de todos los agricultores de las zonas visitadas y a Gordon Hillman por inspirar este trabajo. Especialmente, gracias a J. M^a Lander, Cruz Lintzoain y a la Cámara Agraria de Pamplona. Muchas gracias también a Cristina García y Cristina Sampedro por compartir el trabajo de campo y a J. J. y F. Cabodevilla por su amistad y su estupendo vino navarro.

7. BIBLIOGRAFÍA

BUXÓ, R.

1990 Metodología y Técnicas para la recuperación de restos vegetales (en especial referencia a semillas y frutos) en yacimientos arqueológicos. *Cahier Noir*, 5. Ayuntamiento de Girona.

CUBERO, C.

1994 *La agricultura en la Edad del Hierro en el Nor-Nordeste de la Península Ibérica a partir del análisis paleocarpológico*. Tesis doctoral inédita. Departamento de Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología. Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Barcelona.

HILLMAN, G.C.

1984 Traditional husbandry and processing of archaic cereals in recent times: the operations, products and equipment which might feature in Sumerian texts. Part I: the glume wheats. *Bulletin of Sumerian Agriculture*, 1.

JONES, G.E.M.

1984 Interpretation of archaeological plant remains: Ethnographic models from Greece. En: ZEIST, W. VAN & CASPARIE, W. (Ed.): *Plants and Ancient Man*. Rotterdam. Balkema.

LOIDI, J. & BASCONES, J.C.

1995 *Memoria del Mapa de Series de Vegetación de Navarra*. Gobierno de Navarra.

MARINVAL, P.

1988 *L'alimentation végétale en France. Du Mésolithique jusqu'à l'Âge du Fer*. C.N.R.S. Paris.

PEÑA CHOCARRO, L.

1994 *Los modelos etnográficos en Arqueobotánica: los cereales vestidos*. I Jornadas Internacionales sobre Tecnología Agraria Tradicional. Museo Nacional del Pueblo Español.

1995 *Prehistoric Agriculture in Southern Spain during the Neolithic and the Bronze Age; the application of ethnographic models*. Tesis doctoral inédita. Institute of Archaeology. University College London.

ROJAS CLEMENTE, S. DE

1918 Sobre las castas de trigo. En: *Agricultura General (G.A.D. HERRERA)*, 1. Real Sociedad Económica de Madrid. Madrid.

TÉLLEZ MOLINA, R. & ALONSO PEÑA, M.

1952 Los trigos de la Ceres Hispánica de Lagasca y Clemente. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Madrid.

WILLKOMM, M.

1852 Der Ackerbau in Spanien. *Agronomische Zeitung* 7 (2), 21-26.

ZOHARY, D. & HOPF, M.

1988 *Domestication of Plants in the Old World*. Clarendon Press. Oxford.

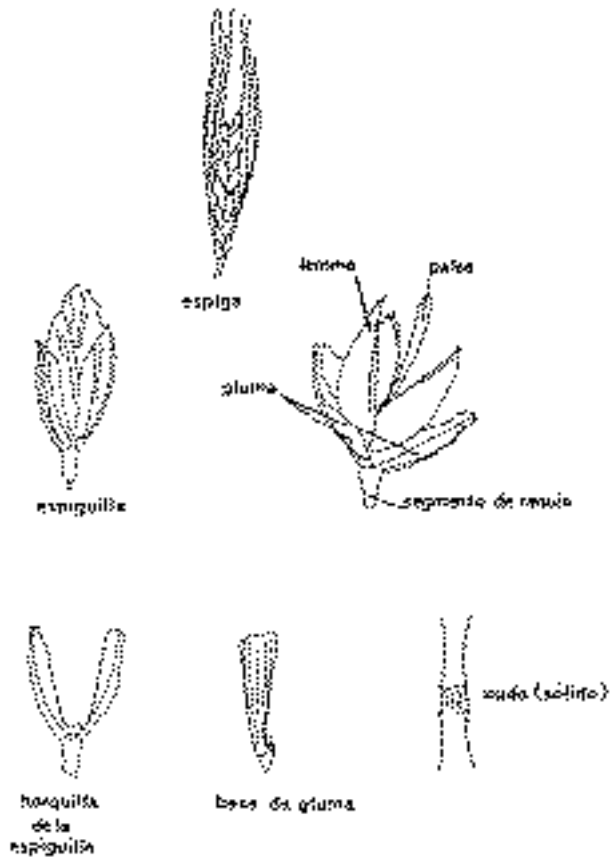


Figura 1. Partes de la espiga y de la espiguilla. El grano de cereal se halla envuelto por las páleas, lemas y glumas. En el caso de los trigos vestidos el producto de la trilla es la espiguilla con todos estos componentes y el grano queda encerrado dentro. En los trigos desnudos (los más frecuentes en la actualidad) el grano, una vez maduro, se libera fácilmente.

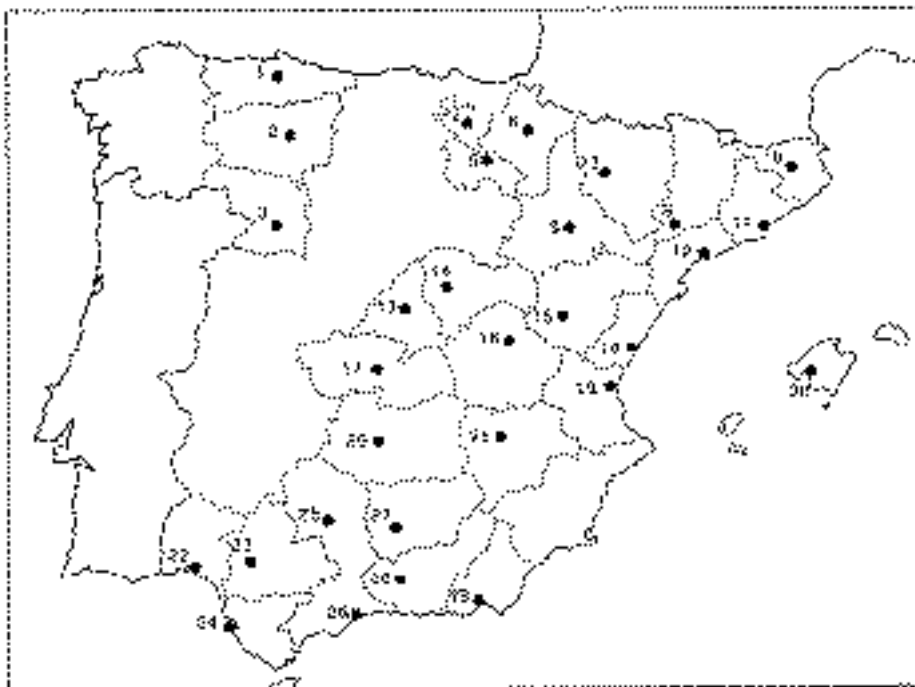


Figura 2. Provincias en las que los trigos vestidos se han cultivado durante el siglo XX. Las zonas en las que todavía se cultiva son: Asturias (*T. dicoccum* Scübl. y *T. spelta* L.), Cádiz, Córdoba y Jaén (*T. monococcum* L.).

- | | | |
|-------------|-----------------|--------------|
| 1. Asturias | 11. Barcelona | 21. Albacete |
| 2. León | 12. Tarragona | 22. Huelva |
| 3. Zamora | 13. Madrid | 23. Sevilla |
| 4. Álava | 14. Guadalajara | 24. Cádiz |
| 5. La Rioja | 15. Teruel | 25. Córdoba |
| 6. Navarra | 16. Castellón | 26. Málaga |
| 7. Huesca | 17. Toledo | 27. Jaén |
| 8. Zaragoza | 18. Cuenca | 28. Granada |
| 9. Lleida | 19. Valencia | 29. Almería |
| 10. Girona | 20. Ciudad Real | 30. Baleares |

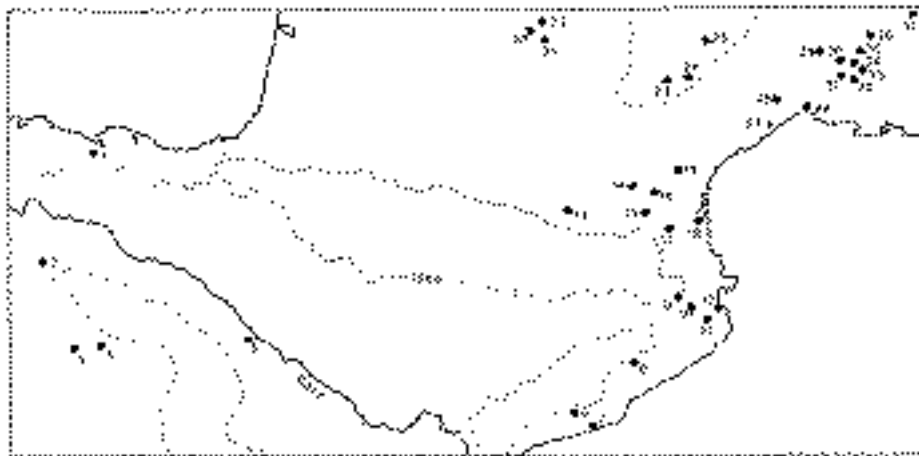


Figura 3. Mapa del norte de la Península Ibérica y sur de Francia con la ubicación de yacimientos arqueológicos donde la ezkandia (*T. dicoccum* Schübl.) ha sido identificada (s. Buxó, 1990; MARINVAL, 1988). La distribución, más que una representación real de la localización de la especie durante la Prehistoria, destaca las zonas donde se ha concentrado el trabajo arqueobotánico.

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Arenaza (Bizkaia) | 15. Coumo dal Cat (Aude) | 27. Grotte Madeleine (Hérault) |
| 2. Cueva Mayor de Atapuerca (Burgos) | 16. Abri de Font Juvénal (Aude) | 28. Lattes (Hérault) |
| 3. Langa de Duero (Soria) | 17. Grotte de Buffens (Aude) | 29. Grotte de Chazelles (Ardèche) |
| 4. Castilviejo de Yuba (Soria) | 18. Oppidum de Pech-Maho (Aude) | 30. Grotte du Hasard (Gard) |
| 5. Alto de la Cruz (Navarra) | 19. Le cayla (Aude) | 31. Abri du Ro-di-Bolo (Gard) |
| 6. Cova de Can Sadurni | 20. Grotte de la Cabillière (Lot) | 32. Oppidum du Marduel (Gard) |
| 7. Minas de Can Tintorer | 21. Perte du Cros (Lot) | 33. Grotte de la Salpêtrière (Gard) |
| 8. Cova del Toll | 22. Grotte de la Fée (Lot) | 34. Grotte de l'Aigle (Gard) |
| 9. Cova 120 | 23. Grotte 1 de Sargel (Aveyron) | 35. Grotte du Prével sup. (Gard) |
| 10. Illa d'en Reixach | 24. Grotte des Côtes-de-Roquefort, (Aveyron) | 36. Le Pègue (Drôme) |
| 11. Ullastret | 25. Aven des Corneilles (Lozère) | 37. Grotte Antonnaire (Drôme) |
| 12. La Fonollera | 26. Abri St.-Etienne-de-Gourgas (Hérault) | |
| 13. Grotte des Eglises (Ariège) | | |
| 14. Grotte des Cazals (Aude) | | |

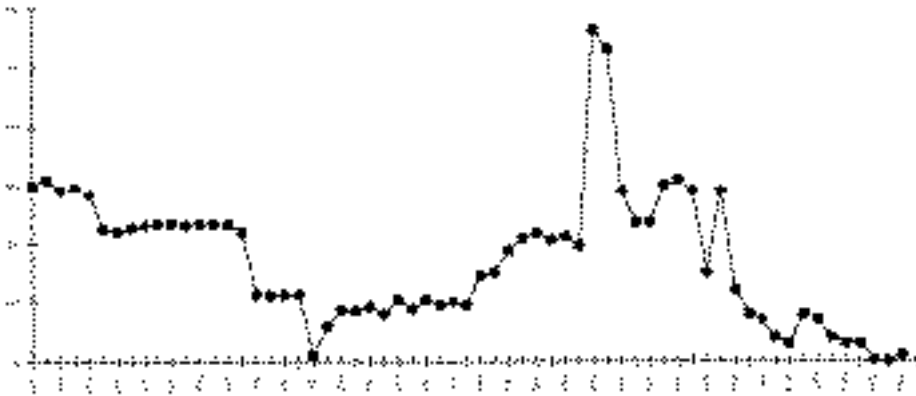


Figura 4. Evolución del cultivo (en hectáreas) de los trigos vestidos en Navarra durante el siglo XX. Ya que los entrevistados en dicho territorio sólo reconocen el *T. dicoccum*, con toda probabilidad los datos corresponden a este cultivo. Estadística del Ministerio de Agricultura. Madrid.

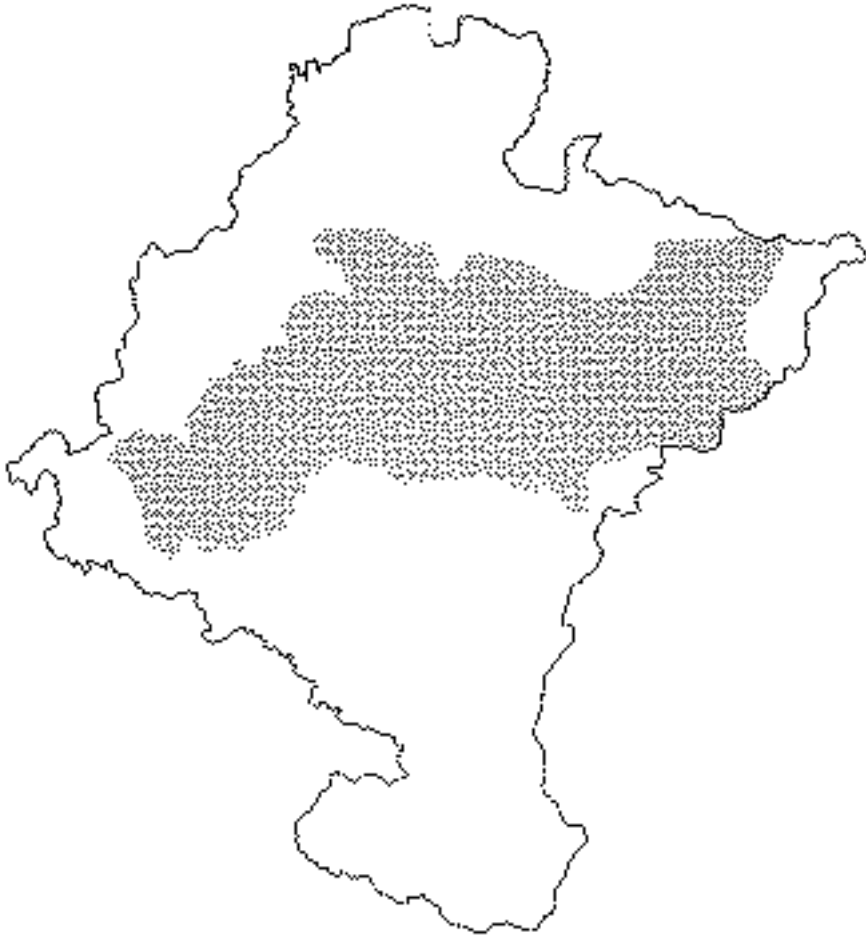


Figura 5. Según la prospección realizada, distribución geográfica del cultivo de la ezkandia en Navarra aproximadamente desde 1920.



Figura 6. *Triticum dicoccum* Schübl., ezkandia.