

en serie, exponente del imperativo de los tiempos, no se le escapa que, poco a poco, hoy uno y mañana otro, estos talleres, nexos vivos con gran parte de nuestro pasado, están abocados a desaparecer.

De su existencia, a las generaciones venideras pueda que les hablen algunas de las casas de ambiente rural que conservan su nombre primitivo, así como también los diversos trabajos que, separados del cometido para el que fueron hechos, se desmenuzan para ser exhibidos a guisa de curiosos motivos de ornato.

Estamos lejos de estar afectados de misoneísmo. Sabemos que el inmovilismo en el pueblo significa su muerte. No se nos oculta que las actividades del hombre tienen que estar orientadas hacia el progreso, cara al futuro. Por poco que ojeemos la historia y tomemos el pulso a las inquietudes actuales, nos será fácil colegir que el País Vasco ha dado continuas y paladinas pruebas de ello.

Pero siendo esto así, nuestro recuerdo de hoy va para aquellas pequeñas industrias de signo casero. Para aquellos artesanos que son estampa viva de nuestro más o menos remoto ayer. Sin olvidar, claro está, que el pasado ayuda a forjar el futuro.

Era ontan, ondorengoek ezer gutxi jakingo dute langille oietaz. Errietako etxe batzuen izenak, eta gizon oiek egindako lan batzuek geldituko dira, leenaren oroigarri eta etxegelaen dotoregarri.

Badakigu gizonek beti aurrera begira bizi bear dutela. Eta ez dago esan bearrik gure Euskalerrria ortan aurren mallaetakoa izan dugula. Begiratu besterik ez dago gure kondairari eta, berdin, gaurko egunezko eta gure aldameneko jokabideari. Ondo baitakigu, geldi gertatzen dan erria illa dala.

Ori orrela dala, gure gaurko oroipena eskulangille guztiengana dioa. Batez ere, antzizñaren irudi bizi agertzen diranentzako. Beste gauza askoren gixan, emen ere, lan kontuetan alegia, konbeni oida atzera begiratzea, aurrera bidean bear dan bezela jarraitzeko.

Asteasu y la sidra

Apenas recorridos cuatro kilómetros de la carretera que desde Villabona nos lleva al cruce entre Orio y Zarauz, a nuestra derecha, a cierta distancia y encaramado en una colina, atisbaremos el barrio de Asteasu, conocido por Elizmendi, donde en tiempos, en una de las casas, en la de «Peru-Arbiderena», se encontraba el Concejo.

Elizmendi es un bonito barrio. En él, cerca de una plazoleta, cuyo centro luce una fuente que lleva esculpida la fecha de 1908 se halla la iglesia parroquial, dedicada a San Pedro. En su torre, de enhiesta aguja, cuatro campanas, dos grandes —una de ellas fija y la otra de volteo a brazo—, otra algo menor —conocida por *bitarte* y la pequeña, cumplen con el cometido que la costumbre les ha asignado.

Mas es a la izquierda de la carretera ya citada donde queda el núcleo

Asteasu eta sagardoa

Billabona-n, kostaalderako bidea artzen badugu, lau bat kilometro egin ondoren, gure eskubi aldetik, eta mendi koxkor baten gañean, Asteasu-ko Elizmendi izeneko auzoa ikusiko dugu.

Gaur, aparte eta bakar xamar agertzen zaigu auzo au. Sasoi batean, ordea, «Peru Arbiderena» izeneko etxean zan konzejoa. Elizmendi oso polita da. Bertako plaza txiki baten erdian, iturritxo bat dago; beregan idatzia daramanez, 1908-n egiña da. Enparantza onen ondoan dago Asteasu-ko Eleizparrokia, San Pedro-ren zaindartzapean. Bere kanpantorre zorrotzak lau kanpai ditu: bi aundi, bat txikiagoa («bitarte» deritzana), eta beste bat txikia. Asteasuarrek ulertzen dute garbi asko kanpai auen izkuntza.

principal de la población de Asteasu. Aquí se encuentran la plaza y la calle Mayor o Real, la de Las Maravillas, que discurre paralela a la anterior, y la llamada *Zillar-kalea* o calle Platea, punto de arranque de la carretera a Larraul, inaugurada en 1957.

Asteasu, villa por la Ley de Ayuntamientos de Guipúzcoa, del año 1845, fue cabeza de la Alcaldía Mayor de Aiztondo, cuya vara de alcalde estuvo por mucho tiempo vinculada a la familia de don Juan de Borja, señor de las casas de Díaz y Loyola¹. Esta Alcaldía, además de Asteasu, comprendía a Larraul (que se separó de la Alcaldía Mayor, el año 1840), Soravilla (el año 1843), la parte que Urnieta tiene en Lasarte (concedida la separación por Felipe III, el año 1615, no se llevó a cabo hasta 1660) y Astigarraga, menos la población de Murguía, independizada el año 1660².

En nuestros días Asteasu, con sus mil ochocientos habitantes, la mitad de los cuales se reparten por sus ciento diez caseríos, que ponen la nota de color y vida en los montes circundantes, es uno de los pueblos de más acusada personalidad rural de nuestro Beterri.

En su jurisdicción contaba con los molinos de «Karian-errota», «Txuringain-ko-errota» (hoy jurisdicción de Larraul), «Urnitegi-errota», el de Gorroa o de «Txuloko-errota», éste en el barrio de Upazan, «Goiko-errota» (el

Leenago aitatu dugun bide orren ezkerretara daukagu, gaur, Asteasu-ko kale-erri geiena. Emen daukagu enparantza; eta emen: nagusi edo errege karrika, «Las maravillas» deritzana, eta «Zillar-kalea». «Zillar-kale» onek bost edo sei etxe besterik ez du. Kale ontatik jaiotzen da Larraul-era dijoan bide estu eta aldapatsua.

Gure kondairan maiz azaltzen zaigu Asteasu. Uri bezela, 1845-rrer urtea ezkerokoa badugu ere, leenago Aiztondo Alkatekuntza Nagusia-ren buru izan genduan. Eta Alkatekuntza onek, urte askoan zear, zer-ikusi aundia izan zuan Diaz eta Loyola-ko jauregiarekin, Juan de Borja-ren familiarekin¹.

Asteasu-z kanpora, alkatekuntza ontakoak genituan ere: Larraul (1840-rrer urtean banatu zan), Sorabilla (1843-rrer urtean banakatu), Lasarte-n Urnieta-k daukan zatia (1615-rrer urten, Felipe III-k gutun bereizia eman zion arren, 1660-rrer urteraño ez zan banakatu) eta Astigarraga, Murgia erria ez gañeruntzekoa, 1660-rrer urtera arte².

Gauregun Asteasu-k 1.800 anima ditu; eunda amar baserrian sakabanatuak auen erdiak. Asteasu izan dugu baserri gaitan, gure

del bertsolari «Pello Errota») y «Soroko-errota» o «Beko-errota» Los contratos más antiguos que se conocen sobre estos molinos datan del año 1399³, y la construcción y municipalización de los mismos fueron motivo de no pocos roces y litigios.

Asimismo, hasta mediados del pasado siglo, en el monte Utseta, junto al río Usabarri, donde hoy todavía se pueden ver sus semiderruidas paredes, existió la ferrería conocida por «Ola-zar».

La Plaza de los Fueros viene a ser el corazón de la vida de esta villa. Es una de las más amplias de nuestros pueblos rurales. Y de interés para que nos detengamos en ella.

En esta plaza vemos unas seis casas, que conservan su gracia, presididas todas ellas por la hermosa Casa Concejil, que data del siglo XVIII. Este Concejo es uno de tantos de la provincia que nos hablan de la importancia que, desde allá por el siglo XVI, se ha concedido a los concejos cerrados.

Contigua a la Casa Consistorial vemos restos de un pequeño cercado. Son los antiguos toriles destinados al ganado que se traía para las corridas de toros de las fiestas de San Pedro, y cuyo presupuesto tau-rino, a manera de impuesto municipal, corría a cargo de los arrendatarios de los arriba mencionados molinos, que eran propiedad municipal.

Beterrian, nortasunik aundienekoa izana.

Gaur izkutatuak badaude ere, errota asko izan ditu erri onek: «Karian-errota», «Txuringain-errota» (gaur Larraul-ko lurretan), «Urnitegi-errota», Gorroa edo «Txuloko-errota» (Upazan auzoan), «Goiko-errota» (Pello Errota bertsolariarena) «Soroko-errota» edo «Beko-errota». Errota auetan ezagutzen ditugun gutunik zaarrenak, 1399-rrer urtekoak dira³. Badakigu, beste gauza askoren gixan, errotak ere erri-legepean egon zirala. Auek zirala eta etzirala, makiña bat auzi eta iskanbila sortu zan.

Beste erri askoren gixan, Asteasu-n ere bazan burniola bat. Utsetako mendian eta Usabarri ibai ondoan ikus genezazke oraindik «Ola-zaar» en ormak, erdi erorian.

Asteasu-n, Fuero Enparantza inguruan, egiten da bizi geiena. Plaza eder au gure erri koxkorretako plazaetan aunditxoenetakoa da. Bertan, sei bat etxe polit ikusten dira, XVIII-rrer gizaldian egindako Udaletxea buru dutela. Udaletxe arkupe-dun au oso ederra dugu. Eleizari eta Udaletxeari garrantzi aundia ematen zioten gure aurrekoek.

Gaur askok ez badakite ere, Asteasu erri zezen-zalea agertzen zaigu, bere kondairan. Au orrela

¹ Carmelo de Echegaray: *Memoria sobre el Archivo Municipal de la villa de Asteasu*.

² Serapio Múgica: *Monografía de Asteasu*.

¹ Ikusi: Karmelo de Etxegarai: *Memoria sobre el archivo municipal de la villa de Asteasu*.

² Serapio Múgica: *Monografía de Asteasu*.

³ Carmelo de Echegaray: Ob. cit.

³ Karmelo de Etxegarai: Leen aitaturakoa liburua.

No lejos de este Ayuntamiento, cinco añosos castaños de la India, a guisa de rígidos guardianes, arropan al busto de Pedro EliceGUI, más conocido por «Pello Errota», quien, en el ángulo que forman la casa «Peru-Garciarena» y una rústica pared de piedra, sobre un sencillo pedestal, se nos presenta en actitud contemplativa.

Como si quisiera pasar inadvertida, junto a los esquinales de «Margarita-enea», casa en parte remozada y de florido balcón, reparamos en una abandonada piedra de respetable tamaño; es el *sake-arri*, piedra de saque, que otrora, colocada en la plaza y en su debido sitio, servía para la práctica del juego de pelota a *largo*, modalidad ésta, tiempo ha en desuso en esta villa.

En la parte más estrecha de la plaza, cerca de la casa «Pedro Marínea» o «Albino-nea», vemos una abundante fuente de piedra, de planta circular, con un segundo cuerpo algo rectangular y rematada por una maceta. Encima de cada uno de los cuatro grifos, que se asoman a través de las bocas de otras tantas grotescas figuras labradas en hierro, en legibles y negras letras sobre blanco mármol, leemos: «Villa de Asteasu-Cabeza de la Alcaldía-Mayor de Aiztondo-año de 1859».

Enfrente, adoquinada calle de por medio, tenemos una bonita casa de dos pisos y cuidada fachada, que sobre la puerta luce un letrero que dice: «Caja de Ahorros Provincial». Aquí vive Jesús Otegui. Y como detalle curioso señalaremos que esta finca lleva el número ocho le la calle Mayor, pero su nombre es el de «Plaza-Berri».

dala, Udaletxearen alboan, agertzen dira oraindik erriko festaetarako ekartzen zituzten zezenak gordetzeko itxitura baten arrastoak. Zezen-festa auen gastuak, leen aitatu ditugun, errotari aien gain joaten ziran.

Udaletxetik urruti gabe, indigastain batzuek inguruan dituala, «Pello-errota»-ren irudia daukagu. Gure bertsolari trebe onen irudiak badirudi, aurrean zer gerta, ikusmiran dagola.

Beste zenbait erritan bezela, emen ere, sake-arri bat dago baztertua. Garai batean «Juzean» zeritzan pelotajolasa, erri ontan ere, egiten zutela, adierazten digu arri onek.

Enparantzak duen lekurik estueanean, iturri eder bat dago. Zorua borobilla du; eta urez oso aberatsa da. Idazkun bat darama iturri onek, Asteasu-Aiztondo-ko buru izan zala adierazten.

Iturri onen parez pare, bi bizitzako etxe polit bat daukagu, ondo kontu egiña. Sarrerako ate goenean, aurrezki-kutxa baten iragarria darama. Jesus Otegi bizi da etxe ontan. «Plaza Berri» du izena etxe onek, eta, kale-nagusiko zortzigarrena da.

Nere adiskide Otegi au Asteasu-ko sagardogilea dugu. Tabako saltzaile eta, leen aitatu dugun Aurrezki-kutxaren ordezkari ere bada.



Sidrería de Otegui. Asteasu

Otegui, con quien me une vieja y buena amistad, es el sidrero de Asteasu, el encargado de la expenduría de tabaco y el agente local de la mencionada entidad de ahorro.

Nacido en Asteasu, en las postrimerías del pasado siglo, Jesús, que en su pueblo conoció cuatro sidrerías abiertas al público, se halla bien documentado no sólo del pasado de su villa natal, sino también de toda la comarca. De espíritu observador y muy dado a filosofar, su fácil y amena conversación la enriquece con las curiosas anécdotas de su inagotable repertorio.

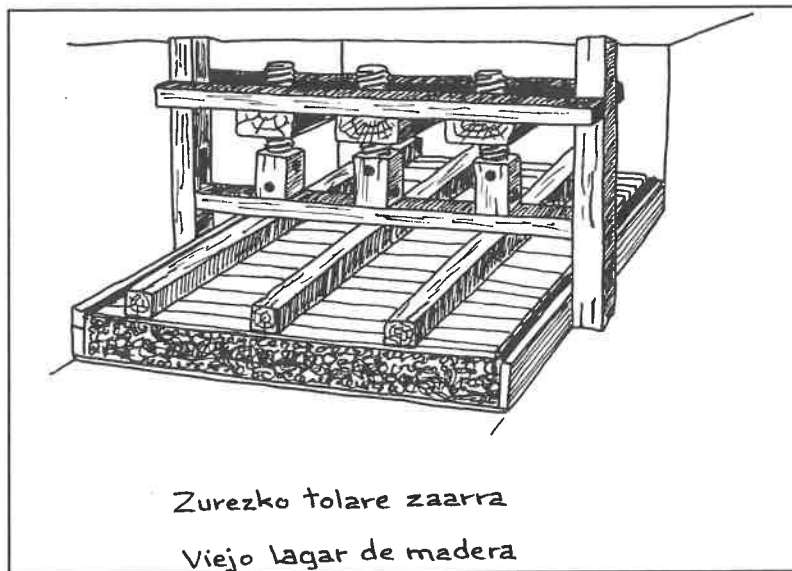
En Asteasu, pueblo que de la importancia de sus manzanales hablan los caseríos conocidos por «Pete-sagasti», «Ikili-sagasti», «Sagasti», «Sagasti-berri», «Apala-sagasti» y «Sagargaztegi», Otegui dedica preferente atención a la elaboración del zumo de la manzana.

Otegi Asteasu-n jaio zan, leengo gizaaldiaren bukaeran. Lau sagardotegi ezagutu zituan bere errian, jendeari irikiak. Jesus Otegi iztun trebea dugu. Bere errikoak ezetzik, inguruko gertaerak ere, gutxik bezela dakizki sagardogile onek. Onekin izketan jarri ezker, konturatu gabe joaten dira orduak.

Asteasu-n sagasti asko izan dirala adierazten digute, ango baserri batzuen izenak: «Pete-Sagasti», «Ikili-sagasti», «Sagasti», «Sagasti-berri», «Apala-sagasti» eta «Sagargaztegi».

Erri ontako sagardogintzaz izketan jarraitu baño leen, antziñako sagasti eta sagardo-gai batzuetaz mintzatu gaitez.

Sagardoa, gizaaldietan zear, Euskalerriko erri askoren edaria izan



Zurezko tolare zaarra
Viejo lagar de madera

De la sidra, que ya conocían los romanos, podemos afirmar que durante siglos ha sido la bebida popular de gran parte del País Vasco. Numerosas y muy diversas son las referencias acerca de la riqueza de nuestros manzanales. Del año 1014 tenemos el diploma de Sancho el Mayor de Navarra, por el cual otorga una donación al Monasterio de Leire, que, entre otras cosas, dice: «Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar, un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanales, etc.». Del siglo XII contamos con el testimonio de Aimeric Picaud⁴, que nos habla de nuestra abundancia en manzanos, y en el poema de Fernán González podemos leer:

⁴ Bonifacio de Etxegarai: «La voz sicera en la Guía del Peregrino del Codex Calixtinus».

da. Erromatarrek berak ere bazuten onen berri.

1014-rren urten, Leire-ko komentuari Napparroa-ko Santxo Aundiena-k emandako diploma batean ere aitatzen dira gure sagastiak. Fernan Gonzalez-en poeman agertzen denez: «Ardo eta ogiz beartsu, baña, sagarrez aberats zan Lope Bizkaitarra buruzagi izendatu zuben».

XII-rren gizaldian, berriz, Aimeric Picaud-ek itz egiten digu gure sagardo ugariaz⁴.

Gure mendietan, geienik leku aldapatsuetan, sagasti ederrak eta ugari agertzen dira. Bi urtean bein

«Fue dado por cabdiello don Lope el vizcaíno bien rico en manzanas, pobre de pan e vino».

En nuestros montes, en particular en las zonas de terrenos en ligero declive, se han visto desde tiempo inmemorial, hermosos manzanales, que –como se sabe– dan el fruto en años alternos. Manzanales que ahora desaparecen o achican para dar paso a los más rentables pinos y herbazales.

De la importancia que la sidra ha tenido entre nosotros, además de los viejos lagares de los caseríos, de manera especial nos hablan las numerosas y más o menos curiosas ordenanzas municipales que han regulado la producción y su posterior comercio. «Y si se averiguase que de noche o a deshora y con cautela se ha echado agua a la sidra, sea condenado... a ocho días de cárcel y dos mil maravedís, la mitad para el denunciante, la cuarta parte para las ánimas y la otra cuarta parte para los gastos de justicia» (Ensayos de Historia local vasca, de Ignacio Zumalde).

Asimismo veremos en la «Nueva Recopilación de los Fueros... de la Provincia de Guipúzcoa», que en el título XXI, capítulos 1º y 2º, y en título XXXIX, capítulo 2º, se ocupa de la bebida *fresca y agradable*, que es como el P. Larramendi llama a la sidra.

De esta manera no nos debe extrañar que las excelencias de la sidra hayan sido cantadas por nuestros *bertsolariak* y por no pocos de nuestros *olerkariak* Recogidas del primer número de «Auspoa», citaremos dos de las estrofas de «Sagardoaren Graciya», del tolosano Ramón Artola:

ematen dute frutua. Gaur, ordea, gizonaren diru-goseak mendi oiek piñu tristez estali ditu. Leengo gure mendi eta zelai orlegi alaiak, ilun nekagarri biurtu zaizkigu.

Gure sagastien aberastasuna ikusirik, Aita Larramendik, freskoa eta goxoa dala esaten digu sagardoa. Derrior izan bear garrantzi aundiko edaria. Gure Fueroa edo antziñako legea ere mintzatzen da edari ontaz.

Gure tolare zaarrek esan dugun au bera aitortzen digute. Mendi- etxe auker utzita, urietara jexten bagera, auen kondairan erri-lege ugari arkituko ditugu gai ontaz: gaurko jenderi xeblebre xamarak iruditzeo erakoak batzuek. «Ensayos de historia local vasca» izena daraman, Iñaki Zumalde-ren liburuan, au irakurtzen dugu: maltzurkeriz, gabez eta desorduetan, iñork sagardoari urik botatzen bazion, zortzi egunerako baitua izaten zala eta bi mila marabedi ordaindu bear izaten zituala. Salatza-llearentzat izaten zan diru onen erdia; laurden bat animentzat eta beste laurdena auzi-etxeo lan-jardunak ordaintzeko.

Bertsolariek gure errietako enparantzetan eta beste festa-bilera askotan aipatu izan dute gure sagardoaren bikaintasuna. Gure olerkariak ere ez dira atzera gelditu. Oetako bat Ramon Artola tolosarraren «Sagardoaren graziya» dugu. Auxe dio:

«Bedeinkatua izan dedilla
sagardoaren graciya,
baita ere kupira gabe
eraten duben guziya;
erari onek gizon askori
ematen dio biziya,
au eran gabe egotia da
neretzat penitentziya.»

«Gaitzik ez duben erari oni
gogoz oi diot nik ekin,
satisfazioz ez naiz arkitzen
pitxar bat eta birekin;
iru edo lau izaten ditut
arratserako nerekin,
tristura eta penak sendatzen
ditut sagardoarekin.»

(Benedicida sea la gracia de la sidra, y lo mismo aquel que la beba en abundancia; esta bebida da la vida a muchos hombres, para mí es penitencia no beberla.)

(Con ganas me doy a esta bebida, no me encuentro satisfecho con una jarra o dos; llevo conmigo tres o cuatro para el atardecer, con la sidra curo mis penas y tristezas.)

Pero no todo ha sido encomiástico para esta bebida. La sidra no ha escapado a las diatribas, algunas de ellas ridículas a más no poder, de sus detractores.

Así tenemos el caso de Pierre Lancre, el fanático y despiadado juez de Burdeos, que en los albores del siglo XVII, en Laburdi, mandaba a la hoguera a unos cientos de desgraciados seres acusados de brujería. Para éste, el origen de la supuesta perversidad del vasco está en la sidra, jugo que se extrae de la fruta que hizo pecar a Eva.

En Asteasu, no es de hoy la sidrería de Otegui. Su antigüedad se remonta al año 1859, fecha que, curiosa casualidad, coincide con la de

«Bedeinkatua izan dedilla
sagardoaren graciya,
baita ere kupira gabe
eraten duben guziya;
erari onek gizon askori
ematen dio biziya,
au eran gabe egotia da
neretzat penitentziya.»

«Gaitzik ez duben erari oni
gogoz oi diot nik ekin,
satisfazioz ez naiz arkitzen
pitxar bat eta birekin;
iru edo lau izaten ditut
arratserako nerekin,
tristura eta penak sendatzen
ditut sagardoarekin.»

Baña, mundu ontako gauza guztiek bezela, sagardoak ere izan ditu bere aurkalaria. Auetan bat Pierre Lancre izan genduan. XVII-rren gizaldiaren asieran, ainbeste sorgin-izeneko kristau inoixente sutara bial zituan onek, euskaldunaren txarkeri guzia sagardotik zetorrela zion, Ebari pekatu eragin zion frutaren zumoa dalako.

Asteasu-ko Otegi-ren sagardotegia ez dugu gaurkoa. Bere aurrean dagon iturrian agertzen dan bezela, 1859-rren urtean sortua da.

Etxe onta, lenbiziko sagardotegilea Jesus-en aitona Franzisko izan zan. Zizurkilen jaioa zan.

Ainbeste urte dituan sagardotegiontako kupel zaarrek izango dute, noski, zer esanik ugari.

la fuente que se encuentra delante de su casa.

El primer sidrero de esta dinastía fue Francisco Otegui, abuelo de Jesús, que nació en el vecino pueblo de Cizurquil.

En su sidrería, entre ventrudas «kupelak», un día que nos cae ya lejano, un guerrillero de la partida del cura Santa Cruz dejaría olvidada una valija que nuestro sidrero conserva como recuerdo que gusta enseñar a sus amistades. Es que fue precisamente aquí, en Asteasu, en la plaza de los Fueros, el lugar de una de las últimas apariciones del tantas veces fotografiado cura-guerrillero de El-duayen, antes que cogiera el camino del exilio.

Otegui, que trabaja preferentemente con la manzana de Asteasu y zona colindante, los años pobres en fruto en la provincia, ha solido recurrir a la manzana de Asturias.

El fruto lo compra por *gurdik*, carros. Cada «gurdi» equivale a seis *cuelas*. La *cuela*, que es un recipiente de madera en forma de cono, se sujeta por medio de cuatro aros metálicos, y viene a ser igual a cincuenta y cinco kilos de manzana.

Con la recepción del fruto, que se lleva a cabo entre los meses de septiembre y noviembre, el sidrero da comienzo a las faenas de elaboración de la bebida, de su bebida.

Para ello, en primer lugar, procede a reducir la manzana a pulpa. Si bien hoy tritura la manzana por medio de moderna máquina, hasta hace unos años majaba o machacaba el fruto a golpe de maza, y la *txalaparta* se encargaba de pregonar a los cuatro vientos el final de esta operación. Triturada la manza-

Badakigu inguru auetan asko ibiltzen zirala Santa Kruz apaiza eta bere adiskideak. Apaiz gualari onek gure arteko azken-ibiliak Asteasu-n egin zituala ere bai. Gaurko sagardogile onek esaten digunez, bere aurreko sagardotegian, sartu-irten asko egiten omen zuten guda-gizon aiek. Otegi-k badu, bere etxean gordea, Santa Kruz-en adiskideetako batek aaztuta utzi zuan idazki-zorro bat. Asteasu-ko eta inguruetak sagarra erabiltzen du Otegi-k bere lane-rako. Eta emen sagarrik ez dan urteetan, Asturias-tik ekartzeko oitura du.

Sagarra gurdika erosten du. Sei «Kuela» izaten ditu gurdik bakoitzak. «Kuela» onek berrogeitamar kilo artzen ditu, eta kono baten tankera du. Zurezkoa da eta lau uztaiez lotua dijoa. Irailetik azarora bitartean biltzen da frutua. Eta urte-sasoi berean egiten da sagardoa.

Ontarako leenbiziko lana sagar-jotzea da. Orain dala urte gutxira arte, lan au eskuz, mazo baten bidez, egin oi zan. Gaur, orde, makina bat erabiltzen da. Lan onek antziñako txalaparta dakarkigu gogora. Gure aurrekoek txalapartaren bidez adierazten bai zuten, lau alderdietara, sagar-jotzearen bukaera.

Sagarra, jo ondoren, tolaean ondo estututa gero, kupelera sartzen da, irakin dezan.

na se coloca en el lagar para su prensado. Y a continuación vierte el caldo a la cuba para su fermentación, proceso éste que termina por enero o febrero.

Antes de empezar a beber de una *kupela* era costumbre, hoy ya casi desaparecida, comunicar e invitar al *auzo*, vecindad, a que hiciera honor, de *shiri*, a los primeros vasos. Alrededor de la *kupela*, donde la conversación giraba en torno a la calidad de la sidra, esta reunión de los vecinos más próximos venía a ser un verdadero rito.

Las viejas y oscuras sidrerías, que con un ramo de fresno se anunciaban en las calles de nuestros pueblos, desaparecen poco a poco.

De suelo ligeramente irregular, húmedas y algo frías, pero a su vez, paradójicamente, acogedoras y agradables, son las sidrerías. Sus paredes se ocultan tras unas vetustas *kupe-lak*, de tres y cuatro mil litros, cuya panzuda superficie sirve de improvisado encerado en el cual, en hileras de blancos palotes de tiza, se lleva la cuenta de los vasos bebidos. Junto a la cuba, al lado de la canilla, detrás de una sencilla mesita de madera y sentada en pequeña silla de mimbre, la garbosa sidrera sabe llevar la corriente a las inofensivas pero algo picarescas bromas de los clientes.

Aquí, entre trago y trago, en un ambiente despreocupado que conserva el sabor simpático y peculiar que apenas ha variado con los años, es donde se encuentra, por unas horas, la expansión que tan bien siente al hombre de hoy.

Sagardoa bere puntu batera iristen zanean, auzoari deitzen zitzaien, edateari asiera emateko. Oitura au aaztua dago gaur. Legezatzat zaukaten au gure baserritarrek. Bilera auetan, kupelaren inguruan, sagardoa izaten zuten mintza-gai.

Ate gañean, lizar adar bat zuten ezaugarri gure sagardotegiek. Baña, badijoaz izkutatzen. Batzuek, sagardo-lana utzi gabe, beste lanbide batzueri eldu diete. Antziñako eskulangillen kutsua, galdua dute. Geienek, berriz, sagardo-lana erabat utzi dute. Baña, aitortu bearra daukagu, badauzkagula oraindik, gutxi bada ere, antziña itxurako sagardotegi batzuek.

Sagardotegi zaarrak toki atsegiñak dira, naiz eta zoruz ezberdiñak eta otz xamarrek izan. Kupelez estaliak daude sagardotegiko ormak. Eta, aulki txiki batean eserita eramaten du etxekoandreak edaten diran basoen kontua, kupeleko zurean makarraztoaz markatuaz.

Leku auetan, jan-edanean eta berriketan, aixa igarotzen dira orduak, gaurko buruasteak burutik uxatu ondoren.

Nuarbe y la industria cesterá

Al igual que otras muchas industrias de signo casero, también ésta de la fabricación de la cesta se halla en franco proceso de reducción, en cuanto a su número e importancia.

Así, por citar uno, tenemos el caso de Oñate. En esta señorial villa, donde, según el P. José A. de Lizarralde, se llegaron a fabricar hasta ochenta docenas de cestas por día, muchas de ellas destinadas a la exportación a Cuba y a la Argentina, apenas si queda algún artesano dedicado a esta clase de trabajo.

Hoy, en Guipúzcoa, Nuarbe es el centro de esta artesanía popular, y oriundos o *doctorados* en la misma son la mayoría de los que, diseminados por diferentes pueblos de la provincia, se ocupan en esta labor.

Esta aldea, con sus cuarenta y cinco casas —entre las de labranza y

Nuarbe eta otargintza

Beste etxe-langintzaen gixara, otar edo saskigintza ere gutxitzen ari zaigu. Geroz eta saski klase oien premi gutxiago dago, eta orrela, geroz eta gutxiago ditugu ortan jarduten diran otargiñak.

Sasoi batean, gure artean, erri gutxi izango ziran otargiñik ga-beak. Saskigintzari garrantzi aundia eman izan zioten errien artean, Oñate dugu berezia. Erri onetaz eta gai au ikutuaz, Aita Lizarralde-k idatzia daukanez, larogei dozena saski egindako egunak izan ziran. Danak ez ziran, noski, emen bertan saltzeko egiñak; baizik eta Kuba-ra eta Arjentina-ra bialtzen zituzten. Gaur Oñatiko errian saskigilerik ez da gelditzen.

Baña, langintza ontan gertatzen da zerbait, beste esku-langintza-etan, gure probintzi ontan, oso gutxi ikusi duguna: Nuarbe-n daude