

NOMBRE: Casto Inza Arbeo.  
FECHAS: Nació en 1894 y murió en marzo de 1992.  
EUSKALITZALE Y DISCIPULO DE AITA DONOSTIA.

## Jorge de Riezu, honor de discípulo

El Padre Jorge de Riezu es uno de esos raros ejemplos de hombre de talla intelectual y colosal humildad que centró su tarea en darnos a conocer la obra de su maestro, el Padre José Antonio San Sebastián, Aita Donostia.

Pero esto, lejos de empequeñecer su biografía, la engrandece, sobre todo si nos paramos a considerar la importancia de la obra de su maestro, que sólo gracias a él conocemos en su integridad.



Casto Inza Arbeo nace en Riezu, en el navarro valle de Yeri, el 1 de julio de 1894, siendo el menor de diez

hermanos. En 1906 entra a cursar estudios en el seminario capuchino de Alsasua, pasando luego por Sangüesa, Hondarribia e Iruñea antes de ordenarse el 22 de diciembre de 1917 con el nombre de Jorge de Riezu, en honor a su pueblo natal. A la vez que sus estudios sacerdotales termina el bachiller e ingresa en la Universidad de Madrid en otoño de 1918, donde conocería a Aita Donostia, que se encontraba en la capital perfeccionando sus estudios musicales.

Licenciado en ciencias exactas, ingresa como profesor en el Colegio de Lecároz. Al estallar la Guerra Civil, al igual que otros muchos religiosos, marcha a Argentina, donde permaneció 17 años, un largo periodo que le marcó profundamente.

Al fallecimiento en 1956 de Aita Donostia se hace cargo de sus fondos y a la ordenación, edición, publicación y divulgación de la obra del gran folklorista dedicará la parte más importante de sus trabajos. Tras la dictadura su labor comienza a ser reconocida: miembro de honor de

Euskaltzaindia desde 1977, de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País desde 1988, Premio Lekuona 1985... Fallece el 27 de marzo de 1992. Entre sus obligaciones como enseñante y su misión sacerdotal, aún encontraba tiempo el Padre Riezu para desarrollar traducciones del alemán y del francés de textos de pedagogía cristiana. Hombre alto y enjuto, de nivea barba y sonrisa indeleble, su laconismo no impedía que fuera atento con todos los que nos dirigíamos a él para recabar datos, e incluso que sus respuestas epistolares fueran extensas y detalladas, escritas siempre a mano en una letra menuda y clara. En suma, una existencia que es toda una lección intelectual y humana.

Antxon Agirre

# Las sidrerías, el rito del «txotx»

Antxon Agirre

**S**E acerca el momento en que las espitas se abrirán dando inicio a una nueva temporada sidrera. Comenzará así, un año más, el gran rito del txotx al que estamos todos convocados para paladear el dulce fermento de la manzana.

Tradición invernal por antonomasia en algunas comarcas vascas, la cultura de la sidrería ha sido y es un elocuente vehículo de expresión para nuestro peculiar sentido de la convivencia, de la diversión y del folklore.

Antaño, casi todos los caseríos cultivaban la manzana sidrera para las necesidades familiares, habida cuenta que el vino era una bebida muy cara. Para su elaboración, algunos vecinos ponían su lagar —tolarea— en alquiler al objeto de que todo el mundo pudiera prensar su manzana. El proceso de fabricación era —y sigue siendo básicamente— el siguiente. La manzana, recogida generalmente en octubre, se pasaba por una machacadora que la rompía hasta formar una masa de pulpa que se dejaba reposar unas dos horas hasta que ablandase y comenzara el proceso de oxidación.

### La masa de manzana, al ganado

Ya en el lagar, la masa se prensaba por medio de unas planchas de madera accionadas manualmente con la fuerza de cuatro hombres. Tras esto se quitaban las tablas, se revolvía toda la pulpa y se efectuaba un nuevo prensado, proceso que se repetía 7 u 8 veces. Así iba bajando el líquido a las *kupelas* situadas debajo del lagar, es decir, en el piso inferior. Barricas en cuyo interior la sidra se iría «haciendo» —fermentando— en el silencio, penumbra y frescura de la bodega.

La masa de manzana sobrante en el lagar después de todo este curioso proceso se daba a comer al ganado, y dado que tenía cierto grado de alcohol «dos hueyes tra-

Antaño, casi todos los caseríos cultivaban la manzana sidrera para las necesidades familiares



Pocas sidrerías de principios de siglo servían comidas, pero cada cual llevaba sus viandas

delicioso fermento. Peculiaridad respecto a los actuales establecimientos es que entonces se abría una única *kupela*, y sólo una vez consumida se inauguraba otra; el poso que quedaba sobrante en el fondo de la barrica se mezclaba con agua para formar la *pilarra*, bebida no alcohólica y barata que mujeres y niños tomaban como refresco.

Aunque ninguna ley escrita impedía el acceso a las mujeres lo cierto es que «no estaba bien visto» que una mujer entrara en la sidrería. Juegos, bertsos, apuestas... eran pasatiempos preferidos de los *sagardozaletas*, y también, ¡cómo no!, las discusiones políticas, más en tiempo de elecciones; sin embargo, según dicen los ancianos sidreros, una vez pasados los comicios se les veía a todos otra vez juntos cantando amigablemente: «Había un gran ambiente...»

bajaban más», según me contó un veterano sidrero.

### Leyes no escritas

La edad de oro de las sidrerías fue antes de la Guerra Civil. Entonces la temporada de venta de la sidra comenzaba en Semana Santa —algunos *sagardotegis* ponían una rama de laurel en la puerta para advertir a los transeúntes de la buena nueva— y concluía al agotarse las existencias, en el umbral del verano aproximadamente. Toda la sidra se vendía al txotx, sirviéndose en una carriola a la perra gorda, es decir, a diez centímetros el vaso, y a 40 el litro a granel para llevar a casa.

En las sidrerías de entonces los vasos —tras haber sido limpiados en un barreño de agua— se dejaban a secar boca abajo en un escurridor. Pocas sidrerías servían comidas —a lo sumo «sopa de lapa» y lapas a la plancha, platos típicos en las tabernas costeras, y sardinas viejas— pero todas permitían que cada cual llevase sus viandas para acompañar a la cata del

