

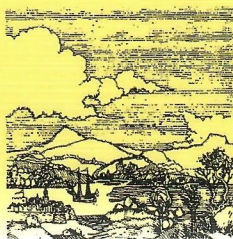
IKERLANAK / ESTUDIOS VI(2)

UN PUEBLO EN LA FRONTERA

LUIS DE URANZU



LUI
SDE
URA
NZU



KUL
TUR
TAL
DEA

más sabrosos y complicados preparados porcinos. Probablemente las charcuterías de Machefer, en San Sebastián, y la de Marandet, en Irún, fueron durante bastante tiempo las únicas del País vasco-español.

La especialización comercial ha desaparecido de nuestro mercado de abastos. Ya no existen aquellos puestos en los que se vendía únicamente un producto o, a lo sumo, dos. Había, por ejemplo, mujeres que no vendían más que tocino. Otras ofrecían tocino y garbanzos en remojo. Había verduleras especializadas en la venta de ancas de rana, que exhibían sobre hojas de berza. Ancas de ranas de las entonces limpias regatas de Playaundi y de las riberas de Fuenterrabía, y que resultaban harto más sabrosas que las que actualmente se importan congeladas, de China.

En medio siglo las cosas han cambiado radicalmente. Hoy muchos puestos del mercado nuevo parecen más bien, tiendas de ultramarinos, con sus estanterías llenas de botes de conserva, quesos, membrillo, mantequilla, arroz, etc. Otros exhiben la más heterogénea mezclanza de frutas, verduras, conservas, flores, conejos, palomas, embutidos y hasta carne.

Las carnicerías siguen siendo clásicas, pero sin moscas, y cuentan, para la conservación de la carne, con un elemento eficacísimo, el frigorífico.

En tiempos pasados el cordero lechal, que era el que se consumía casi exclusivamente, era vendido por los mismos pastores delante del mercado. Estos mismos pastores, con su blusa corta y sus abarcas, traían también, quesos y mamiya. El domingo de Pascua de 1880 se llevaban vendidos para las nueve de la mañana, más de 500 corderos. Tengamos en cuenta que Irún tenía entonces unos 8.000 habitantes.

Hoy, tanto el cordero lechal como el carnero se venden mucho, debido a la gran afluencia de franceses. Irún dispone desde hace pocos años, del matadero de corderos más importante de la provincia y posiblemente el mejor instalado en España, desde el que se hacen importantes exportaciones a diversos países de Europa.

LA SIDRERIA Y SUS CATEDRATICOS

Contemplamos con pena la desaparición de las sidrerías. Aquellas simpáticas sidrerías con su doble hilera de panzudas cubas de castaño o de roble, sus paredes encaladas y su suelo de arcilla apisonada. Una tras otra han ido cerrándose las quince o veinte que hace no muchos años, brindaban a los iruneses una de las bebidas más refrescantes y saludables. Actualmente, las únicas que mantienen en

alto la tradicional rama de fresno son la de la calle de Santiago y la de Puyana, en el barrio de Anaca.

Nuestros antepasados, adelantándose a la moderna técnica del aire acondicionado, consiguieron, valiéndose de medios más sencillos, que la sidrería fuese fresca en verano y templada en invierno. El mobiliario era simple y auténticamente funcional. Largos bancos y mesas de pino y hornillos portátiles de carbón de leña, que hacían las veces del moderno *barbacue*, hoy tan en boga.

Las sidrerías del pueblo permanecían abiertas durante casi todo el año, desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las rurales inauguraban su corta campaña en primavera o a principios de verano.

Los verdaderos aficionados no renunciaban jamás a ciertos preceptos sidreros. El vaso de sidra había de ser bebido de un solo golpe... *A la yuklak, golpian bat*, según la vieja sentencia irundarra. Al pie de la cuba se conocía el verdadero sidrero. No era digno de este calificativo quien vaciara su vaso en sucesivos tragos y cerrando de vez en cuando los ojos.

Otro extremo importante era saber qué platos iban bien con la sidra. ¡Con qué sarcásticas sonrisas eran recibidos los ferroviarios de allende el Ebro que osaban venir a la sidrería con una cazuela de caracoles! Al menos iniciado le consta que gastronómicamente corresponden a la típica bebida vasca, las sardinas, los verdeles, los chicharros, el besugo, asados al carbón de leña; la merluza, el bacalao y alguno otro pescado en salsa verde. La carne entra de lleno en los dominios del vino, salvo la fritada, que es un derivado del buey a la borgoñona, con la diferencia de que la carne en la fritada vasca va cortada en pedacitos y de que en su guiso se emplea sidra en lugar de vino.

Irún contó siempre con un grupo de técnicos que acudían puntualmente a las sidrerías de su término municipal tan pronto era colocada la canilla en la *kupela*. No citaré nombres, pero advertiré que se trataba de personas muy respetables. La sidrera no ignoraba el poder de estos jueces y les ofrecía, visiblemente preocupada, los vasos de prueba, esperando con ansiedad la inapelable sentencia.

Esta no se pronunciaba de buenas á primeras. El vaso inicial servía para apreciar el color, la nitidez y el *bouquet* de la sidra. Todo se hacía en silencio. Ni una palabra se les escapaba a los catadores y era imposible sorprenderles el más leve gesto y menos el guiño de la clave secreta de los catedráticos de sidras.

Después de absorbido lenta e ininterrumpidamente el segundo vaso, el grupo salía de la sidrería y en el mayor misterio celebraba su consulta. De su fallo

dependía que el establecimiento ofreciese en días sucesivos una soledad sepulcral o el alegre ambiente de una sidrería triunfante con sus animadas conversaciones, sus coros improvisados sus reñidos partidos de toca.

LA SASTRERIA DE BASILIO SANCHEZ

La indumentaria de los muchachos no era, para el presupuesto de una familia irunesa de principios de siglo, ningún quebradero de cabeza. Una blusa larga y unos pantalones de dril en verano y de paño en invierno, boina y alpargatas o botas de agua y una capa, constituían el ropaje y calzado más generalizado, exceptuando los hijos de familias importantes, que lucían traje marinero y gorra con el título de algún acorazado español. Los *baserritarras* no se ponían traje de paño hasta que se casaban.

La gabardina, que fue invadiendo toda clase de sectores de la sociedad a raíz de la Primera Guerra Mundial, era totalmente desconocida. Únicamente algunos privilegiados disponían de impermeables negros o azul marino con esclavina, que se traían del comercio de *monsieur* Jouy, de Behobie, o de algún gran almacén de Bayona. No usaban gabán más que unos cuantos señores, y las zamarras sólo se atrevían a ponérselas los empleados del ferrocarril.

El más acreditado sastre de aquellos tiempos era Basilio Sánchez, abuelo de monseñor Sánchez Beguiristain, actualmente arzobispo en Chile.

La sastrería de Basilio Sánchez, persona muy popular y estimada en Irún y velocipedista de la primera época, estaba en la calle Mayor. Allí, sobre una gran mesa junto al escaparate, cortaba las prendas a la vista del público.

En primavera hacía un viaje a San Sebastián y a Bayona y traía telas para todo el año. Escogía un género sufrido y fuerte que sabía iba a ser del agrado de las *echekoandres*, que eran las que en definitiva, llevaban la dirección de la economía doméstica. Como los grandes sastres de París y de Londres, Basilio Sánchez imponía las modas. Más de una vez se oía en su sastrería el siguiente diálogo:

-Don Basilio, me voy a casar y quiero que me haga usted un traje color marrón.

- Marrón?...-exclamaba, con gesto de asombro-. ¿Quién te ha dicho que tiene que ser marrón ?- añadía Basilio, como si se tratara de un capricho disparatado.

-Pues... -balbuceaba el cliente- mi madre... mi novia...