lak con el eje o *ardatza*; pero es necesario que éstas sean de madera, ya que las metálicas son silenciosas.

Pará llevar el arreo de la novia, en uno de los lados del eje se introducía algún objeto metálico, con frecuencia una moneda, que al roce con la *gurditxinela* producía un chirrido en continuo cambio de tono, que, aun siendo estridente, no por eso dejaba de producir un efecto simpático y particular. Era un chirriar que, de manera bien original, nos asociaba al inmediato acontecimiento nupcial.

En hacer un *gurdi*, trabajando en jornada de ocho horas, un artesano necesita dos semanas, y su costo, que allá por los años treinta era de doscientas ochenta pesetas, ahora se eleva a seis mil.

Hoy, que su empleo es cada vez más restringido, apenas se hacen de estos carros rurales, y estos pocos llevan eje de hierro y ruedas que remedan a las del automóvil.

Pero este *gurdi*, como ya hemos anotado, es silencioso; no pregona la alegría de la *eztai*, boda, ni exterioriza los elegíacos lamentos de la fatiga en el trabajo. Se ha convertido en frío e insensible. Ha perdido vida.

nela, zurezkoak izan bear dute. Auek burnizkoak badira, gurdia orrelako txixturik gabe ibiltzen da.

Leenago esan dugun bezela, etxekoandrearen ezkon-arreoa eramateko, bearrezkoa izaten zan gurdiak kirrinka aundia ateratzea, oitura zaar bateri jarraituaz. Ortarako, batzuetan, ardatzaren iskiña batean, burni puska bat, askotan txanpon bat sartzen zuten. Eta orrela, gurditxinelarekin ateratzen zuan otsa ezberdiña gertatzen zan beti. Baña, ots au, karraxi bat besterik ez bazan ere, txixtu alai eta ezaguna zitzaigun. Kirrinka onek, oitura zaar bati jarraituaz, ezkontza baten berri ematen baitzigun.

Egunean zortzi ordu lan egiñaz, gurdi bat egiteko, bi aste bear izaten ditu eskulangille batek. Eta orain dala berrogei bat urte, gurdiaren salneurria berreunda larogei pezeta ingurukoa izaten zan. Gaur, gurdi baten salneurria sei bat milla pezeta da.

Gure egunetan gurdi gutxi egiten dira. Eta egiten diran auek burnizko ardatza dute ta kurpillak automobillarenen tankerakoak.

Baña, gurdi au ixilla da. Onek ez du berri pozgarririk zabaltzen; ezta ere lanera bidean zijoaneko nekearen karraxi trixterik. Gaurko gurdia, antziñako berotasun ura galdurik, otza gertatzen zaigu. Anima gabekoa.

Adios a la ultima sidrería de Tolosa

Esta segunda mitad del actual siglo, que en muchos órdenes tanto de bueno nos depara, no obstante, como con frecuencia sucede en esta vida, tiene tambien su envés.

El hombre de hoy, sumido en un mundo en constante ebullición, y por tanto inquieto y desasosegado, se ve obligado, a menudo inadvertidamente, a desprenderse de muchas de las cosas y costumbres que han sido privativas y diferenciales dentro del concierto de los pueblos. Que han marcado con sello muy particular y propio, las páginas del libro de su historia.

Pueblos que han llegado a nosotros con el rico legado de su personalidad, ahora contemplamos cómo se transforman en algo monótono y carente de interés.

Agur Tolosa-ko azkeneko sagardotegiari

Gure gizaldi onen erdiz aurrera dijoazen urte auek, zenbait gauz on eta aurrerapen eder eskuetan jarri badizkigute ere, mundu ontan beti gertatzen dan bezela, aizeberri oiek, batzuetan, gure oitura batzuentzako, eriotza ekarri dute.

Gaurko gizonak, bere lanarekin eta bere presakako bizitzarekin, aurrera bakarrik begiratzen duala jarri da. Sarritan ez da konturatzen bere aldamenean zer gertatzen dan ere. Era ontan, gizon onek, oso bereak izan dituan gauza eta oitura asko, oartu ere gabe, izkutatzen uzten ditu. Erriak, betirako ustean, artuak zeuzkan gauzak eta oiturak, goizetik gauera izkutatu ta aaztuta gelditzen ikusten ditugu orain. Urte gutxiren barruan, garai batean sinistuko etziran aldaketak gertatu dira, ia gai guzietan.

Hoy todo es común. Los días discurren bajo el signo de lo uniforme. La variedad comienza a brillar por su ausencia.

Así, observaremos que muchas veces el hombre, visto incluso a escala intercontinental, se interesa por los mismos problemas y son idénticas sus inquietudes; que sus diversiones vienen a ser parecidas y, salvando las naturales exigencias del clima, sigue el dictado de la misma moda, en cuanto a su atuendo se refiere.

Aquí, en el País Vasco, entre otras varias y heterogéneas cosas sacrificadas en holocausto a los tiempos presentes, figuran las típicas sidrerías, que están pagando el caro tributo de la paulatina desaparición.

Aquellas numerosas y a la vez añosas *sagardotegiak*, húmedas y envueltas en la penumbra, ubicadas en las viejas calles y plazas, así como esas otras de los alrededores del casco urbano, más claras y alegres, con la pequeña arboleda y el juego de la *toka* a su puerta, han sido el frecuentado cobijo donde muy en su ambiente se ha expresado el alma popular.

Este verso, que a continuación voy a transcribir, pone al descubierto, de forma harto curiosa, algo de la mentalidad de nuestros progenitores, y, oteada desde la atalaya de hoy, no deja de tener su gracia:

«Euskaldun batek
egiz euskaldun bada
iru gauza bear ditu:
oñez ibilli bear du,
sagardo zalea izan bear du
eta pelotan jakin bear du».

Gaur arte beren nortasunaren jabe agertzen zitzaizkigun erriak beren izateaz ajolakabe biurtu zaizkigu. Modu ontan, erriak eta gizonak, bakoitzak bere aberastasuna galduta, berdiñak azaltzen zaizkigu. Orrela, erri txikietan, uri aundietan eta nazio apartenekoetan, soñu berdiñak entzuten dira, berdin jantzitako jendea ikusten dugu eta iritzi ta kezkak antzekoak dira toki guzietan.

Mundu ontakoa dalarik, gure Euskalerriak ere ezin du berdintasun orren indarretatik erabat alde egin. Denbora oetan, gure mendiak ez dira naikoa izan gure oiturak eta gauzak gordetzeko. Egia esan, batzuek bestela uste izanarren, guretzat ez dira beiñera gordeleku izan.

Beste gauza askorekin batean, gure sagardotegiak ere, izkutatuaz, ordaintzen diote beren zorra, gaurko egunaren joerari.

Sasoi batean, Sagardotegi asko ziran gure erri batzuetan. Gure karrikako sagardotegiak, freskoak eta illunak, eta erri inguruko beste batzuek, argi eta alaiak, beren tokajokua atarian zutela, erriko jendeen biltokiak izan ziran.

Gaurko gizonarentzako sinisten zalla bada ere, onera ekartzen ditugun bertso zaar auek, gure aurrekoen izatea eta pentsakera erakusten dizkigute.

«Euskaldun batek
egiz euskaldun bada,
iru gauza bear ditu:
oñez ibilli bear du,
sagardo zalea izan bear du
eta pelotan jakin bear du.»

(Un vasco –aunque no sea ésta la traducción correcta–, si es de veras vasco, ha de reunir tres condiciones: Ha de andar a pie, ha de ser aficionado a la sidra y debe saber jugar a la pelota).

Tolosa, al igual que otros pueblos, ha contado con no pocas *sagardotegiak*. A unas las hemos conocido, y de la existencia de otras sabemos gracias al conducto del anecdotario local.

Sin pretender que la lista sea exhaustiva –hace cuarenta años, dentro de nuestro término municipal contábamos con unas veintiocho sidrerías–, ya que no es éste ni mucho menos el objeto de éstas líneas, a título de curiosidad y a vuela pluma, citaremos a algunas de ellas:

En la calle Arosteguieta teníamos las de Usandizaga, Beguiristain «Alarguna», Herrero de Asteasu, «Tximela» y una de Larrañaga «Txortxi».

En la Plaza de los Fueros, la de Otegui, otra de «Txortxi» y la de «Untzain», y en la calle Gorosabel contábamos con las de Aramburu (que a su vez tenía una segunda en la Calle Mayor), «Etxe-aundi», Goicoechea y la de José Miguel Garicano «Txaparro».

En la calle Lechuga la de Antonio Garicano, y en la Herreros, otra de Goicoechea, quien a su vez tenía en Belate un tercer local destinado al mismo negocio.

En la calle Santa María la amplia y hermosa de «Txortxi», que hacía el numero tres de las de este sidrero, y en la rúa paralela a la anterior, en la Emperador, la de Ariztimuño.

Beste erri batzuetako gixan, Tolosa-n ere, sagardotegi asko izan ziran. Batzuek ezagutzera iritxi giñan; eta beste askoren izatea, gu baño zaarragoeri entzun-da dakigu.

Orain dala berrogei urte, Tolosako errian, gutxineko baziran ogeitazortzi sagartotegi. Usandizaga-rena, Begiriztain-ena («Alarguna» zeritzana), Asteasu-ko Errementariarena, «Tximela»-na, eta Larrañaga «Txortxi»-rena, Arpausu kalean zeuden.

Otegi-rena, «Txortxi»-rena (onek iru sagardotegi izan zituan) eta «Untzain»-ena, Plaza Berri-n; Rondilla kalean, berriz, Aranburu-rena (onek beste bat bazuan, kale Nagusian), «Etxe-aundi»-rena, Goikoetxea-rena eta Jose Migel Garikano «Txaparro»-rena.

Letxu kalean zegoan Antonio Garikanorena; eta Errementari kalean, Goikoetxea-rena. Goikoetxea onek Belate-n zeukan irugarren sagardotegia.

Santa Mari kalean «Txortxi»-rena ezagutu genduan: aundia eta ederra; eta Agintari kalean Ariztimuño-k euki zuana.

Bazan beste bat Moja-kalean; Beotibar kalean, berriz, Jose Antonio Amonarritz-ek egiten zuan sagardoa.

Au guzia ikusi ta, ageri dago, oiek zer-ikusi aundia izan zutela erri ontako bizimoduan. Baña, gorago esaten dugun bezela, banaka banaka, ixten joan zaizkigu.

Asimismo, hubo otra en la calle Santa Clara, y José Antonio Amonarriz tiene el lagar en la calle Beotibar.

Creemos que lo expuesto es más que suficiente para colegir la importancia que las sidrerías han tenido en la villa.

Pero, como más arriba anotábamos, éstas, hoy una y mañana otra, van a parar al mundo de los recuerdos.

Y así, dentro de la clásica modalidad de la venta por vasos, vemos que sólo queda en nuestro pueblo una sidrería. Esta es la de Julián Garicano.

En Tolosa, la familia Garicano se nos presenta identificada con la en un tiempo bebida popular. Además de Julián, que ha dedicado la vida única y exclusivamente a la fabricación y venta de este zumo de la manzana, su padre, José Miguel, hasta el año 1920, tuvo la sidrería en la calle Gorosabel, frente a la desaparecida fuente de «Iturri-txiki», en el lugar donde hoy se levanta el convento de los PP. Corazonistas, y a su hermano Antonio, todavía hace dos años, le veíamos con la sidrería abierta al público. Señalamos que el primer miembro de esta familia, dedicado al despacho de esta bebida, fue José Antonio Arsuaga «Txaparro», tío del mentado José Miguel.

La actual sidrería de Julián Garicano –pues hubo años en los cuales atendió conjuntamente a dos de estos establecimientos–, data del año 1933, y se encuentra en la calle Rivera, en las estribaciones del monte Izaskun. Junto al camino que arranca desde el puente de Arramele. Es un local de piso en plano inclinado, planta rectangular y techo con maderamen al descubierto, que de primeras nos produce una sensación de limpieza y orden. De sidrería atendida con cariño y dedicación al oficio.

Aquí, en esta sidrería, rodeados de las dieciocho *kupelak*, muchas de ellas centenarias, nos es dado evocar al Tolosa cuya vida transcurría acompasada a un ritmo más lento y tranquilo que el actual. A los tiempos aquellos en los cuales la sidra se vendía a diez céntimos, y más barata, el litro, y el encargado de anunciarla era el *bando-gille* Valeriano Mocoroa. Al Tolosa de «Perico kojua», «Lexaka», «Ondarrabi», «Txotxa»....

Mas esta nuestra única sidrería se encuentra en su última temporada. Tiene los días contados. Su vida se reduce al tiempo que pueda durar la ya «adelantada y postrera kupela».

Después, como muchas otras ya lo hicieron, seguirán el camino impuesto por las exigencias de la época.

Pero, en ese próximo atardecer, cuando sus puertas se cierren para no ser abiertas como sidrería, habremos roto uno de los débiles hilos que nos unía a nuestro ayer, y habrá desaparecido una estampa viva de la pretérita manera de vivir.

Eta era ontan, orain, Garikanotar Julian-en sagardotegia bakarra gelditzen zaigu irikita.

Tolosa-ko errian, aspaldi xamarretik, ibilli da sagardo lanetan Garikano famili au. Julian-ek sagardo egiten eta saltzen igaro du bere bizi guzia. Onen aita Jose Migel ere sagardolaria genduan. 1920-rren urtera arte, Rondilla kalean zeukan bere sagardotegia, gaur Maria-ren Biotza-ren semeek beren eleiza daukaten tokian. Eta Julian-en anai Antonio-k, orain dala bi urte arte, Letxu kalean euki zuan bere sagardotegia. Guk dakigunez, fameli ontako aurreneko sagardo-saltzallea Jose Migel-en osaba, Jose Antonio Arsuaga, «Txaparro» izan zan.

Julian Garikano-k bi sagardotegikin igaro zituan urte batzuek. Baña, orain, bakarra dauka. Sagardotegi au, 1933-rren urtea ezkero Ribera karrikan dago. Izaskun-go mendi ondoan. Garikano-k garbia eta ondo kontu egindako sagardotegia dauka. Ikusten da maitasunez lan egin duala.

Emen, sagardotegi ontan, emezortzi kupelen artean (oietan batzuek eun urte baño geiagokoak dira) antziñako Tolosa dugu gogoan. Oraingoa baño lasaiagoa ta paketsuagoa. Urruti gelditu dira, amar zentimorekin litro sagardoa ordaintzen genuneko denbora aiek.

Sagardotegi au Tolosa zaarraren ezaugarri bat dugu. Baleriano Mokoroa, bandogillea, Ramos Azkarate, «Lexaka» eta beste tolosar ezagun jator askoren izenak datozkigu gogora emen sartzen geranean.

Baña gure sagardotegi bakar au, azkenetan arkitzen da. Bere bizia aizkeneko kupelean dago.

Gero, beste askoren bidea eramango du. Aurki, illunabar batean, bere ateak, betiko itxiko ditu. Andik aurrera, sagardotegirik gabe geldituko gera. Eta gure zaarrek ainbeste ordu alai igarotako leku oiek, gure erriaren kondairan sartuko dira.