



LA GENTE SENCILLA HACE LA HISTORIA

PURI GUTIERREZ

En el diario acontecer de nuestro Rentería, van desgranándose múltiples sucesos, pequeñas acciones regadas con el trabajo cotidiano, en el sencillo y silencioso vivir de la mayoría de sus vecinos. A veces, con miles de acciones, como granitos de arena que los días van acumulando, se empieza en el anónimo a escribir una historia. Y, pasados los años, alguien tal vez se pregunte: «¿Quién?» «¿Cómo fue?» «¿Dónde comenzó el hilo de la tradición?»

El pueblo que fue galletero, donde se hicieron los más famosos hilados, cuyas cafeteras, o sus lanas, o sus baterías de cocina se podían encontrar en los más lejanos lugares, ha ido cambiando su producción, su fisonomía exterior, su imagen.

Hoy, este pueblo caracterizado por su tesón, por su capacidad de trabajo y de iniciativa, sufre por la dificultad de no tener en muchos casos una labor que dar a esos brazos esforzados de su gente. Esos hombres que en su gran mayoría fueron hom-

bres de caserío y de fábrica a la vez. A quienes ahora mismo, se les ve roturando tierras baldías, desescombrando junto a las vías, haciendo sus pequeñas huertas en un terraplén, en una escombrera, junto a cualquier bloque de viviendas en las afueras...

Porque esta tierra fabril es una tierra bendecida por la lluvia, tierra agradecida que está deseando ofrecer sus frutos a quien la trabaja.

De esta realidad actual: hombres, pueblo y circunstancia, podría surgir ¡Quién sabe! alguna nueva tradición. El pueblo tanto tiempo llamado «galletero» ¿no podría ser algún día llamado —por ejemplo— el pueblo «del chacolí»? Porque en este reportaje para la revista «Oarso» no estamos haciendo historia pasada, estamos, más bien oteando el futuro, dejando constancia de una aventura en la que está enfrascada nuestra villa. Porque la historia, hoy, la están inventando tantos hombres y mujeres sin nombre conocido, de manos callosas, inclinadas hacia el suelo, hombres como Cosme Michelena Aguirre, cultivador en Rentería, de uva para chacolí.

COSECHAS DE CHACOLÍ EN RENTERIA

Encontramos a Cosme Michelena descansando a la sombra de la chabola, en la huerta de Bagués, en el barrio de las Agustinas. Ha estado sembrando maíz, ha sido una dura jornada. Después de haber trabajado cuarenta y seis años en La Esmaltería Guipuzcoana, y cultivando la huerta en los ratos libres, ahora ésta última es su principal ocupación.

Nos invita a un vaso de chacolí de cosecha propia. La fresca bebida carece de esa acidez que al probarla en anteriores ocasiones nos había hecho fruncir levemente el ceño.

— Dulce, sabroso chacolí, Cosme. Nunca había probado otro igual.

— Tiene color de sidra y sabor a fresa —dice orgulloso— Ni parecido a lo que se vende por ahí.

— ¿Qué cosecha conseguiste el año pasado?

— Unas quinientas botellas...

Y nos cuenta como empezó todo. Hace unos doce años plantó unas ramas de parra. El primer año para agarrar, el segundo para desarrollar, el tercero empieza a dar fruto. La primera vez cogió medio balde de racimos. Los desgranó uno a uno, y con un mazo estrujó los granos de uva. Echó el caldo a media barrica cortada y puso troncos encima durante doce a dieciséis horas. Del agujero, pasando por un colador, caía a un caldero. Luego lo metió en un garrafón y a los tres o cuatro meses a embotellar: dos litros y medio de riquísimo chacolí.

Pero cada año que pasa, la cosecha se multiplica. La vid crece. Se suceden los trasplantes. Avanzan por tapias, alambreadas, se suben a los árboles... Hace un par de años, hijos, nietos,

familiares, amistades, todos tuvieron que colaborar en la recolección y desgranado a mano de los racimos. Unas diez mujeres se reunían por la tarde a desgranar. El año pasado Cosme no tuvo más remedio que comprar un lagar de los de hacer sidra y adaptarlo ligeramente para el chacolí.

— Con bueno o mal tiempo, todos los años viene la cosecha. Un año no maduraba, parecía que no había nada que hacer. Hubo que recoger sin madurar. Le costó hacerse. Primero, agrio, pero fue mejorando. Más seco, pero bueno.

— No siempre sale igual —sigue explicando Cosme—. El mosto se convierte como leche. Embotellé una vez a medio fermentar. Atando los corchos con alambres. Quedó espumoso, como champán.

— ¿De dónde han venido estas vides, Cosme?

— Todos los domingos solíamos ir al monte. A veces hacíamos almuerzo en caserío Astabiskar, donde las cuevas de Landarbaso, con chacolí muchas veces. ¡Nos gustaba tanto! Un día le pregunté a la mujer de allí por qué tenía gusto a fresa. «La uva tiene ese gusto». «Nunca he comido uva con gusto a fresa» ¿No es cualquier uva?». «No. Es uva propia para chacolí. Ya te voy a dar unas ramas». «Y ¿dónde voy a poner?» «En cualquier rincón... en un tiesto también». De ahí empecé.

Cosme nos ha acompañado a Astabiskar. Cerca de 90 años tiene el aitona del caserío, José Miguel Eguilegor Zugasti. Fue su madre, acompañada de su abuela, quienes trajeron la uva de chacolí desde Ventas de Yanci (Navarra) una vez que fueron andando a San Juan de Iturri, a bañarse en el agua que surge bajo la roca, pidiendo al santo la salud.

José Miguel construyó un molinillo hace muchos años para estrujar la uva, pero hoy en día los hijos no se preocupan del chacolí ocupados en atender los rebaños y otros trabajos del caserío.

Pero la vida que nació de aquella vieja parra ha generado nuevos pámpanos y recios sarmientos. Y de Astabiskar vino a las Agustinas y Cosme ha buscado otras tierras para que puedan seguir fructificando.

— Hace cinco o seis años pusieron también en Bizcarrondo. Y ya han hecho unos cien litros... En Bordazar también el año pasado... En Oyarzun, en Hernani... se va multiplicando. Si se pone al lado de un árbol, en dos años tapa todo el árbol...

Está visto. Hace falta buenos hombres, buenas plantas y buena tierra. ¿Algún día Rentería será conocida por su buen chacolí?, ¡quién sabe! Lo que sí es seguro, que nuestro pueblo tiene que levantarse de nuevo. Y la esperanza de todos está en esos hombres y mujeres sencillos que —en silencio— entierran cada día sus sudores sin darle importancia y hacen una siembra constructiva. Y el fruto se multiplicará.