

"GASPAR"

Paco Arizcuren

El nombre "Gaspar" sitúa a todo renteriano en un lugar único y conocidísimo: El bar y la Galería de exposiciones del mismo nombre. Hagamos un poquito de historia, llevados de la mano de José Mari, su actual regente, junto con su esposa Pepa.

Corría el año 1933 cuando Gaspar Arcelus y Cristina Jáuregui, ambos naturales de Gabiria, decidieron contraer matrimonio. Eligieron para la ceremonia la basílica del Santo Cristo de Lezo y como lugar de residencia Rentería, fijando su domicilio en la calle Santxo-enea nº 16. De este matrimonio nacieron nueve hijos: María Jesús, Máxima (+), Ramoni, José Mari, María Luisa, Melchor, Baltasar, Gaspar y María Cristina.



Gaspar Arcelus, Cristina Jáuregui, José Mari.

Como buen comerciante e infatigable trabajador, su primer paso fue abrir un establecimiento de cara al público, dedicado a la venta de vino tanto al detalle como al por mayor, ocupando idéntico lugar donde hoy se encuentran el bar y la Galería del mismo nombre. En un principio, el vino que comerciaba, tanto en el chiquiteo como en la venta al público o al por mayor, era de cosecha propia, procedente de unos viñedos que poseía en Murchante (Navarra).

Tras unos años en que se encareció la explotación del viñedo y dándose cuenta, como sagaz comerciante, que "la salsa le salía más cara que los caracoles", decidió venderlo, aunque siguió trayendo el vino del mismo lugar.

Enseguida adquirió fama la Bodega "Gaspar", no sólo por el excelente vino que ofrecía a su numerosa clientela, sino también por otras facetas. Su notable especialidad era los pinchos de langosta.

¿Langosta en aquellos tiempos? Eran de puro bacalao, pero como estaban tan buenos y decían que el sabor de la langosta era buenísimo —yo aún no la había probado— con ese nombre se les conocía.

Los veladores de aquel entonces eran unos bancos de madera de tres o cuatro metros de longitud, que se adosaban a las fachadas de ambos lados de la calle y allí sentados, los parroquianos daban buena cuenta de los porrones del exquisito y fresco vino de la casa.

Esta costumbre se acrecentaba en los calurosos días de verano, ya que a la calle Santxo-enea se le conocía con el sobrenombre de "La Lechuga", por el frescor que allí hacía.

Recordando a Gaspar Arcelus, su fundador, he de decir, coincidiendo con personas consultadas, que era un hombre extrovertido, cosa no muy común entre los tratantes, puesto que además de hostelero también se dedicaba a la compra y venta de ganado.

Y con mucho éxito, por cierto, ya que tenía una aguda visión para los negocios, como lo demostró a lo largo de su vida.



Gaspar Arcelus tras el mostrador de su primitiva bodega.

Era una persona que arriesgaba mucho; me explico: Tenía la virtud de enterarse quién quería comprar y quién vender, haciendo entonces una oferta al comprador y otra al vendedor, de forma que cuando compraba ya tenía a su vez comprador. Así se ganaba sus duros, sin exponer nada.

Poseía también un carácter fuerte, como lo demostró al nacer los mellizos Melchor y Baltasar. Se encontraba el bueno de Gaspar, como tantas otras veces, comprando su mercancía en Murchante, cuando la persona encargada del teléfono público —entonces sólo había un teléfono en casi todos los pueblos— le comunicó la noticia: Había sido padre de dos criaturas. Durante el regreso a casa meditaba en los nombres que daría a los recién nacidos, llegando a la conclusión de que se llamarían Melchor y Baltasar; así en su familia siempre estaría presente el recuerdo de los tres Reyes Magos. Pero una vez llegado a casa le comunican que los niños han sido inscritos en el Juzgado con los nombres de Rufino y Pedro, en honor a sus hermanos. Ni corto ni perezoso se presenta en el Ayuntamiento, acude al encargado del Registro e intenta convencerle para cambiar los nombres de sus hijos. El

empleado del Juzgado se niega. Como las palabras van subiendo de tono y percatándose de que así nada va a conseguir, pregunta al empleado:

— *¿Si cuando estás escribiendo en el Libro de Registro se vuelca al tintero y se mancha todo el folio, qué haces?*

— *Anularía la hoja manchada y registraría los nombres en ella anotados en el siguiente folio, le contesta el empleado.*

Dicho y hecho, Melchor y Baltasar fueron sólo por unas horas Rufino y Pedro.

En una de mis charlas con José Mari, le confesé: Por el pueblo se corrió un rumor, supongo que sería un bulo, según el cual a tu aita se le murió un burro y aprovechó para hacer chorizos, ¿no será verdad?

— *No recuerdo si se hicieron chorizos con él, me contesta José Mari, pero ¡el burro fue a la cazuela!*

Ante mi extrañeza, me relata cómo sucedieron los hechos que motivaron lo que yo creía un bulo.



Melchor, Baltasar y Gaspar ante un hermoso ejemplar adquirido por su aita.

La familia Arcelus-Jáuregui poseía un caserío denominado Zelatxo, ubicado junto a la Ikastola "Orereta" —actualmente en él hay una carrocería— donde criaban vacas, cerdos, gallinas, etc. Allí moraba también el burro de marras, que por cierto debía ser indomable ya que todo el día se lo pasaba dando coces a diestro y siniestro, y rebuznando de tal forma que asustaba a todo bicho viviente. No había forma de atarle los arneses, debido a su movilidad. Con todo merecimiento le pusieron el nombre de "Chopin" (como el célebre músico polaco). Dado que no había manera de hacerle entrar en varas —valga la expresión— se decidió, sacrificarlo en el mata-dero, por supuesto con el visto bueno del veterinario. Por lo tanto no es de extrañar que luego fuese degustado en suculentas chuletas, guisotes, etc.

Queda clara la historia del indómito "Chopin".

Fue el 27 de febrero de 1953 para Gaspar Arcelus uno de los días más tristes de su vida. El trasiego de vino requería la limpieza de una de las grandes *kupelas* de su almacén; para ello era necesario ascender a su parte superior por medio de una escalera, introducirse por una abertura y descender al fondo, valiéndose también de la misma escalera. Quizás por resbalarse en algún peldaño o quizás por el efecto de los gases acumulados en la cuba, el joven que realizaba dicho trabajo perdió el equilibrio. Gaspar, que se hallaba presente en el desarrollo de la operación oyó el ruido de la caída y tras llamarle repetidas veces por su nombre, sin recibir contestación, intuyó que algo grave estaba sucediendo.

Cogió un hacha que tenía a mano y la emprendió a golpes contra la *kupela*, sin poder romperla. Desesperado, con una motobomba que había por allí embistió con tanta furia a la cuba que logró abrir un orificio; pero era demasiado tarde, ya que Rufino Etxeberria Lasa, nombre del voluntario joven, del caserío "Elbitxuri", había dejado de existir. Noches sin dormir y días pesados para Gaspar siguieron a este accidente. También a mí me causó impacto el suceso y recuerdo que conmovió el ambiente social de la Villa. Aún hoy día, cuando surge la conversación de lo sucedido hace tantos años, siento una sensación en mi interior.

Yo no sabía que el bueno de Gaspar tenía una "Banca" de su propiedad. No se fiaba de los pocos Bancos y Cajas de Ahorros que antes no había.

Mi amigo José Mari me cuenta cómo era la "Banca Gaspar": En una botella, me figuro que de cristal opaco, iba metiendo todos los billetes "gordos" que producía el negocio, y cuando llegaba la hora de ir a Murchante a adquirir nuevas mercancías llevaba consigo la botella, rompiéndola a su debido momento para realizar el pago por medio de su "Banca". "Genio y figura".

Una señalada faceta de las vivencias de la familia Arcelus tenía lugar el día 6 de enero, festividad de los Reyes Magos.

El Hospital u "Hospitalillo" —que no sé por qué se le denominaba con este segundo apelativo— recibía todos los años, en ese día, la visita de los Reyes Magos. Los tres Arcelus —Melchor, Gaspar y Baltasar— presidían la comitiva ataviados con llamativos trajes y sentados en el pescante de uno de aquellos carros llamados "La Lechera",

tirado por un burro. Saliendo de la calle Santxo-enea y tras recorrer varias calles de la Villa llegaban al Hospital, situado enfrente del frontón municipal, al otro lado de la carretera general.

La comunidad, regida por las Hijas de la Caridad, recibía todos los presentes, siendo los niños allí acogidos los más agradecidos; éstos, aleccionados por las monjas debían aplaudir y gritar ¡*Vivan los Reyes!*, sin embargo buena parte de ellos, seguramente por ser su regalo preferido, gritaban ¡*Vivan los Roscos!*. A ellos, el resto de regalos, alubias, lentejas, garbanzos, vino, etc., poco les decían. Acompañaba a los Reyes la Banda Municipal, precediendo la comitiva e interpretando las melodías requeridas. Sus miembros recibían por su colaboración café de puchero, "patarra" y un puro Farias. Esta bonita y ejemplar costumbre duró cinco o seis años. Sin embargo no llegó a desaparecer del todo, ya que hoy día, todos los 6 de enero, el Bar "Gaspar" entrega su ¡Rosco de Reyes! a cada uno de los internos de la nueva Residencia Municipal.

El 25 de julio —día de Santiago— de 1956 fallece Gaspar Arcelus Legorburu a la temprana edad de 50 años y comienza una nueva etapa para la familia Arcelus. Su viuda Cristina toma las riendas de los negocios, ella y José Mari regentan la Bodega y M^a Jesús con Ramoni atienden la zapatería de la calle Viteri nº 7, prestando además su ayuda a la Bodega los días festivos. Eran los tres hijos mayores. Así transcurren unos años hasta que Melchor y Baltasar, dejando los estudios que cursaban en el colegio "San Francisco Javier" de Tudela, se incorporan al trabajo y dan vitalidad a la Bodega. Vuelven a abastecerse de vino de Murchante —habían dejado de hacerlo desde la muerte de su padre— cuando José Mari cumple 18 años, realizando su primer viaje acompañado de su hermana M^a Jesús.



Aumenta el volumen comercial de la Bodega y es un espectáculo observar la descarga de los camiones-cisterna provenientes de Murchante. Los parroquianos cataban el vino de cada expedición; y mientras contrastaban sus opiniones sobre si la actual era mejor que la anterior, los porrones corrían de boca en boca perdiendo su contenido. Todos coincidían en que el vino era exquisito, opinión generalizada que hacía feliz a la familia Arcelus.

numerosa su clientela y muchos los establecimientos de hostelería que consumen los excelentes caldos comercializados por Gaspar. De todos ellos destacaba su famoso "Whisky negro".

El trabajo aumenta y es necesaria la contratación de un chófer para efectuar el reparto diario con su nueva furgoneta Mercedes; necesitan personal para etiquetar y precintar las botellas y también para confeccionar los cordones de colores que adornaban las garrafas de Oporto, moscatel, etc., dedicadas al consumo de los turistas, en puntos estratégicos de Donosti, Irún y Behobia. Esta actividad se extendió hasta 1969.

Ya casado José Mari en 1967, la aparición dos años más tarde de unas normas muy estrictas sobre el embotellado y comercialización de licores, hace pensar a la familia Arcelus en dar una nueva forma al negocio.

Decididos a cerrar el almacén, renuevan la bodega y en el año 1971 se inaugura el actual Bar "Gaspar", según proyecto de Alex Mendizábal.

La iniciativa tuvo éxito por la transformación del local y por la variedad de pinchos y cazuelitas que se servían.

Con el bar funcionando a pleno rendimiento, deciden reutilizar el local del almacén, y por primera vez aparece una bolera en Rentería: la Bolera "Gaspar".

Instalada con los aprestos más modernos, tenía dos pistas de juego y funcionaba con tanto éxito que era difícil obtener un turno de juego. El ambiente que allí reinaba era excelente y uno de los más entrañables que recuerdo haber conocido.

De pie, de izqda. a dcha. Pedro Serrano, Iñaki Arzallus, Josetxo Amorebieta, Antton Ayestarán, Carlos Blanco, Paco Arizcuren, José M^o Tolaretxipi.

Agachados, de izqda. a dcha. Joxemari Arcelus, Antton Orobenjoa, Jesús Ugarte, Saldías, Cecilio Amezttoy.



Inician el servicio a domicilio, empleando una bici con un singular remolque de los de aquella época, hasta que algo más tarde mejoran el servicio con una "Issocarro".

La Bodega abría sus puertas diariamente a las cinco de la mañana y muchas personas, que una hora más tarde iniciaban su trabajo, pasaban por allí para tomarse su vino dulce, orujo, patarra, etc. Este hecho en sí no tiene

nada de particular, pero sí se daba un dato singular. Es extraño que al entrar en un establecimiento de bebidas te encuentres una serie de botellas en el mostrador y un cartel que diga: ¡Sírvelte tú mismo! Y no sólo eso, sino que también encontrabas una pequeña cesta con monedas de cambio por si no llevabas dinero justo. Pero esto ocurría sólo algunos días, cuando a uno de ellos —yo no diré su nombre— le correspondía abrir la Bodega después de haber trasnochado "un poco". También era característico que a la hora de abrir, si encontraba en la puerta a alguno de los asiduos a la "gauptasa", adivinando que le iba a estropear su "kuluska" le dijera: ¡Toma cinco duros y vete a otro sitio a dar la lata! Lo curioso y admirable es que la Caja cuadraba. Controladas las botellas y calculados los cambios de la cesta, se comprobaba que todo era correcto. ¡Eran otros tiempos!

Llegado el año 1961, una serie de requisitos impuestos por las leyes comerciales hacen que el almacén de Bodegas "Gaspar" se convierta en una moderna planta embotelladora. Las *kupelas* y boycoyes son sustituidos por depósitos de hormigón, con capacidad para 35000 litros, se instala una cadena mecanizada de embotellado y su mercado adquiere un notable auge. Es



En cada pista jugaban seis personas, con pago de 25 pesetas por jugador. Cada uno tenía derecho a 20 bolas, turnándose ordenadamente tras el lanzamiento de dos de ellas.

José Mari supo dar aliciente al juego regalando un jamón a quien mejor puntuación lograra durante la semana. Consecuentemente el juego "enganchó" a muchos aficionados, que formando grupos participaban en los campeonatos.

Uno de ellos lo formábamos Josetxu (el bilbaino), Juan Jesús, Pedro, Antxon, Juan Antonio, Agustín, Charly, Donosti y algún otro que quizá se me olvida.

Por supuesto que las anotaciones reseñadas en estas líneas sólo atañen a este grupo. Dado el auge de participantes se organizaron varios campeonatos, en los que sólo podían participar quienes obtenían mejor puntuación cada semana; aunque las pequeñas trampas estudiadas hacían que siempre no fuese así. Ejemplo: si uno repetía el triunfo semanal de puntuación, otro de su grupo se declaraba ante José Mari como autor de la hazaña, obteniendo la plaza.

También era sospechoso que uno de los integrantes de nuestro grupo lograba la máxima puntuación cuando

estaba solo; ¡era tan fácil acercarse a los bolos y manipular sus resortes...!

Lo cierto es que llegado el día de la final el ambiente era extraordinario; antes de la hora del comienzo el local estaba abarrotado de espectadores y de las paredes pendían carteles animando a los participantes. Llegamos a adquirir mucha técnica y experiencia puesto que también era mucho el tiempo que pasábamos practicando aquel juego de moda. Más de un día, tomábamos café a las tres de la tarde y salíamos de la Bolera a las tres de la madrugada. Todo queda dicho.

Unas veces nuestra cena consistía en un bocadillo, y alguna otra acudíamos al pequeño comedor que disponía el bar. Por cierto que Busca Isusi, en una de sus crónicas gastronómicas de *El Diario Vasco*, recuerdo que elogiaba un plato de rabo de toro que allí le habían servido, diciendo que había sido uno de los más exquisitos que había degustado.

El cambio que había experimentado el ambiente social, la asistencia de otra clientela distinta con sus nuevas modas de comportamiento, el "porro", etc., enrarecieron el estupendo ambiente que había existido y sus dueños decidieron cerrar la Bolera.

En cada pista jugaban seis personas, con pago de 25 pesetas por jugador. Cada uno tenía derecho a 20 bolas, turnándose ordenadamente tras el lanzamiento de dos de ellas.

