

Abastecimiento

ESNIA



Nuestra «Revista» da pasos de gigante.

Zancadas anuales: un número por año.

Hacer referencia a lo publicado en el número anterior es obligar al lector a retroceder doce meses en el camino de su vida; aludir a números más lejanos es remontarse a tiempos casi prehistóricos.

Quien traza estas líneas tiene a la vista la «Rentería de 1928», abierta por sus páginas centrales, que son un alarde de información gráfica.

La rotulación advierte: «Nuevo abastecimiento de aguas de la Villa» «Depósito y canalización de junto a las Agustinas» «Tubería de conducción»; y otro epígrafe menos aguanoso: «Amaiketako servido durante la excursión».

Como complemento del abastecimiento de aguas, nos ocupamos hoy del servicio de leche y vino.

Agua, vino, leche, aceite, petróleo... líquidos indispensables e imprescindibles.

El vinagre, el anís del Mono y el ácido sulfúrico, no nos interesan tanto; y no mencionamos el «líquido imponible» de las contri-

buciones, por no traer malos recuerdos al lector.

Puesto que en los tiempos actuales de confusiónismo, se nos pide a todos que nos definamos, la leche no ha de ser menos.

Según un diccionario, heredado de mi bisabuelo, «la leche es un licor blanco que se forma en los pechos de las mujeres y de las hembras de los animales vivíparos para alimento de sus hijos o crías».

La blancura de la leche ya consta en aquella poesía de Garcilaso de la Vega: «Flérida para mí, dulce y sabrosa — más que la fruta del cercado ajeno — más blanca que la leche y más hermosa — que el prado por Abril de flores lleno».

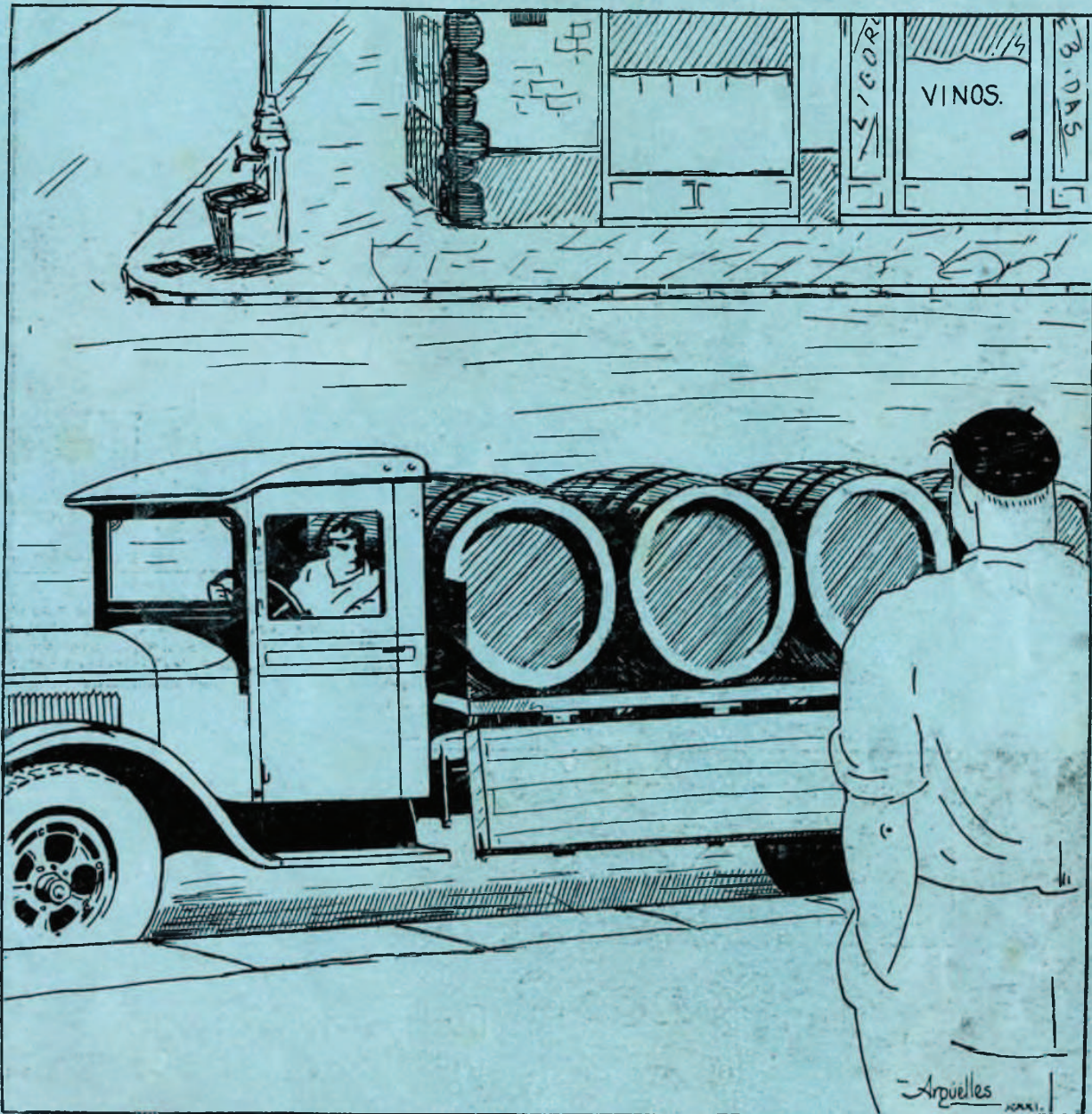
El asno pacífico se sabe de memoria el camino y diríase que también sabe lo delicado de su carga: no da un paso en falso; no acelera ni retarda su marcha uniforme hacia la villa.

Este episodio vulgar, el de la caminata diaria del caserío al poblado, de la gentil lechera, es el que ha fijado con arte ingenio el lápiz fácil de Argüelles.

Nosotros hemos puesto la música de estos renglones, que viene a ser como un pasacalle de «Los Incansables».

de la Villa

ARDUA



Este vino es otro cantar, aunque con música también de «Los Incansables».

La definición del consabido diccionario dice: Licor que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación.

No nos atrevemos al parangón de la leche y el vino porque llevaría muy lejos: la leche es alimento sano, digerible y asimilativo: bueno para el hígado y para el bazo.

El vino revoluciona la economía orgánica, se mete con el hígado y no deja muy bien parado al bazo.

Hablando simbólicamente: la leche es una ordenada y pacífica república conservadora; el vino es el extremismo rojo. Del agua se dice que algo tendrá cuando la bendicen: pero algo más que algo tendrá el zumo de las uvas «cocido naturalmente, para ser objeto del estudio y preocupación de tantos hombres de tan diversas castaduras.

Cultivadores de las viñas, fabricantes del vino, exportadores,

taberneros, *tajadas* de todas las categorías, químicos, médicos, economistas, corporaciones por el *tantí quantí* del impuesto, escritores y poetas: ¡cuántos han cantado y han catado el vinazo!

Acude a nuestra memoria el famoso D. Juan Ruiz, Arcipreste de Hita y Baltasar de Alcázar que dice en elogio de la taberna: «Porque allí llegó sediento pido vino de lo nuevo, mídenlo, dâ-melo, bebo—págolo y voyme contento». Y la conocida *gansada* que se atribuye a un aguador de la fuente del Berro: «Bueno es el vino cuando el vino es bueno; pero si el agua es de una fuente cristalina y clara...—mejor que el vino es el agua».

El abastecimiento no se hace por tuberías subterráneas, si bien en algunos pueblos hemos visto fuentes de *morapio*; las existencias de los almacenes se renuevan como puede verse en el grabado de nuestro colaborador: un autocamión cargado de *bocoyes* y unos guisonak a su servicio y descarga; colocada en las cercanías, picarescamente, una fuente de agua.