

DEBA

NEGUA 95 • 32. Zenbakia

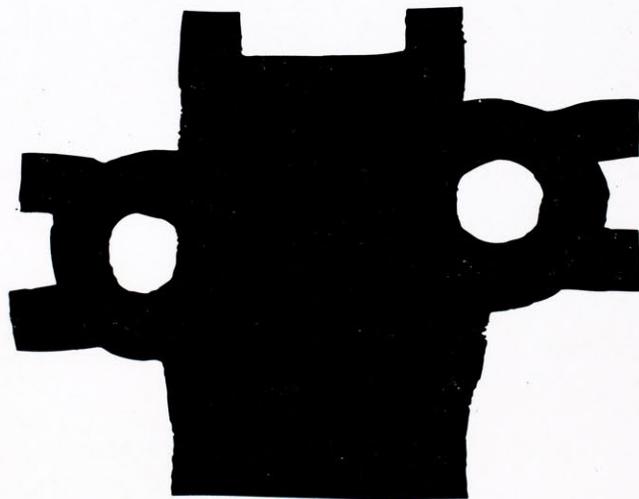


- El txakoli en Deba
- Gabon-Aparia
- Marino Plaza
- Memoria fotográfica del pasado

Incluye póster
Pórtico
Nuestra Señora
de la Asunción

Argitarapen honen edizioko laguntzaile:

En la edición de esta publicación colabora:



kutxa fundazioa

fundación kutxa



KULTUR ELKARTEA

J.M. OSTOLAZA KALEA
APARTADO 33
TFNOA. (943) 19 11 72
DEBA

DEBA - Negua 95 - 32 Zenbakia

AURKIBIDEA - INDICE

4. EXCURSION A LOS VALLES DE KILIMON Y LASTUR. Javi Castro.
6. ZER DA? NON DAGO? Debako Argazkizaleen Taldea.
7. ELGOIBAR. LANAK ETA MENDEAK. LOS TRABAJOS Y LOS SIGLOS. Javi Castro.
8. GABON APARIA. Arrinda'tar Anes.
11. EL CALENDARIO DE LA POESIA. Imanol Portilla.
12. UN DOCUMENTO DE 1.559 SOBRE LOS JUNCALES DE DEBA. Javi Castro.
14. DEBAKO LEIZARPEREN I ERAKUSKETA. Leizarpe Taldea.
16. LA TRIPLE "G". Rafa Bravo.
19. EL TXAKOLI EN DEBA. Patxi Aldabaldetrecu.
26. MEMORIA FOTOGRAFICA DEL PASADO. José M^a Izaga - Koldo Lizarralde.
31. EUSKALDUNEN AZTARNAK (I). Arrinda'tar Anes.
39. MARINO PLAZA. CERAMISTA Y MAESTRO DE CERAMISTAS. Felix Irigoien.
45. ARRANTZA. Carmelo Urdangarín - José M^a Izaga.
49. EL ABASTO DE LA CARNE EN DEBA. Antxon Aguirre Sorondo.
51. "CACCA". Saumell.
53. NOTAS RESUMIDAS. Patxi Aldabaldetrecu.

ALDIZKARI TALDEA: Patxi Aldabaldetrecu, Rafa Bravo, Javi Castro, Felix Irigoien, Rosa Mari Mendizabal.

PORTADA: Arzabal. Enero 1.985.

EXCURSION A LOS VALLES DE KILIMON Y LASTUR

Javi CASTRO



Lasalde Torre

Una vez más desde Kultur Elkartea se organizó una excursión (el pasado 29-07-95), esta vez a dos valles cercanos al sur del municipio.

La podemos titular como **“la ruta de los caleros”** por la cantidad de estos elementos que se pueden visitar, algunos restaurados con un proyecto de Izarraitz Bizirik. El grupo de 20 personas nos fuimos hasta el fondo del valle de Aran Erreka (Kilimon) para visitar los dos caleros (Karobiak) de Lizarrola, situados antes y después del caserío.

Después por Errementari subimos, tras pasar junto a un gran tejo, hasta otro calero restaurado, por un antiguo camino carretil que aún conserva las huellas marcadas en la piedra por el paso de los carros. En este valle hemos podido ver, al menos, dos losas verticales agujereadas para hacer la función de puerta o cierre de caminos, aspecto éste muy curioso por lo original y arcaico del sistema.

Visitamos también los nacederos de Errementari, Iribaneta y Kilimon, que son algunas de las surgencias en forma de sifón que escupen las aguas del macizo calizo

de Izarraitz.

Paramos a visitar Lasalde Torre. Juan Loiola, su actual propietario, nos hizo de guía. La casa torre es enorme, la gambara es como un gran barco de madera de unos 400 m². de tejado, el resto, puertas, troneras, ventanas ojivales, muros, es de foto.

Por una estrecha carretera subimos hasta la zona de Gauxitxa/Etxabe. El caserío Etxabe es el más antiguo citado en los documentos sobre Mendaro (Lasalde, 1345) y actualmente su propietario lo está restaurando. Junto a él, la ermita de Sta. Isabel, en el antiguo camino de Mendaro a Lastur. Un poco más adelante visitamos los restos de otro de los muchos caleros que hay por esta zona, junto a un castaño y desde allí cerca divisamos la desembocadura del Deba, con Sasiola/Astigarribia en primer término. Un poco más abajo quedaba la fuente de Oregi, junto al camino real, con sus cruces talladas en la roca marcando el límite del comunal de Arranogibel. Hacia la derecha, a la misma altura se apreciaban los caserios Mantarregi y Sarobe.

Bajamos a la zona de Santa Cruz para subir hasta la cota donde está la cruz de piedra mandada construir en



Caserío Etxabe.



San Nicolás de Lastur

1841 por Hilario Landa. Un biznieto de este señor nos contó la historia de la destrucción y posterior arrepentimiento de Hilario, que a la vuelta de las americas mandó construir la cruz que él mismo había destrozado, abajo junto al camino real de Alzola a Sasiola se encuentra el caserío Olaberaza de donde era natural el citado Hilario.

SE CONS
TRUYO
Y
COLOCO A ESPENSAS DE HILARIO DE
LANDA NATURAL DE OLABERAZA
AÑO
DE
1841

Se acercaba la hora de la comida y nos fuimos a Lastur porque teníamos la comida reservada junto a los molinos de Plazaola, en la taberna. Repusimos fuerzas y después nos fuimos hasta Abeletxe.

Desde Abeletxe hasta el collado de Irubixa la subida es fuerte, la pista está bastante deteriorada y después de la comida en la taberna de Bixente la subida fue una auténtica hazaña. A mitad de camino hicimos una parada para refrescarnos con el aire que salía de una de las muchas simas/cuevas que hay por estos parajes.

El calero de Erentza, es una auténtica obra de arte, allí arriba, en pleno collado, junto a los restos de una borda y de un viejo lavadero (?), como si de un monumento megalítico se tratara, a unos metros de la muga de Deba pero en terreno de Mendaro, entre Otarre y Gaintxipixa, nos ayuda a comprender la importancia del cercano caserío Erentza, hoy en ruinas.

Este caserío, su sel, está citado en las Ordenanzas de las Ferrerías del Valle de Mendaro (Cabildo Gremial) de 1446. Cercana, a una media hora, se encuentra la sima de Aitzbeltz, explorada en 1955 por la Sociedad de Ciencias Aranzadi, con sus 187 mts. de vertical absoluta y con una leyenda de un perro negro y un tejo que nace en la boca de la sima. Esta leyenda aún sigue viva entre los habitantes de la zona, tal como me la volvió a contar hace poco tiempo J.A.Salegi del caserío Sarobe:

“Estando los de Erentza cenando con los vecinos, después de haber cortado el helecho en comunidad, se preguntaron ¿quién se atrevía ir hasta la sima de Aitzbeltz a coger una rama de tejo?. El morroi dijo que él iría. Al llegar a la sima, le salió un enorme perro negro y le pidió al criado que le dijera tres verdades:

- *El sol es caliente, pero el fuego lo es más.*
- *La luna es clara, pero el día es más claro.*
- *He visto perros grandes, pero como tú ninguno.*

El perro cortó la rama y se la dió al morroi, que se volvió al caserío. Al llegar a Erentza y ver la luz de la cocina, cayó al suelo y de allí no se levantó mas. Falleció al poco, a raíz de este hecho.”

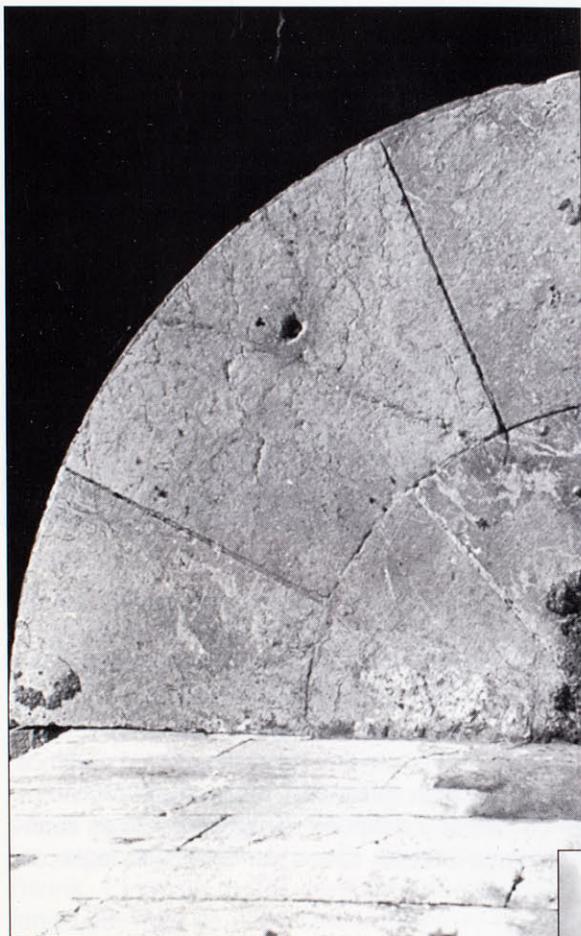
La sima está situada en terrenos del caserío Muna-txo (Narcisone) y tiene una boca de entrada de 9x9 mts. El primero que bajó fue Juan San Martín el mismo día de San Juan de 1955. En el caserío Mantaregi, pero en terreno de Deba, hay otra sima de parecidas características (-180mts.). Por lo cerrado de la maleza no pudimos llegar hasta la boca de Aitzbeltz a tocar el tejo. Volvimos a la plaza de Lastur y después de quitarnos unas cuantas garrapatas de la ropa, dimos por finalizada la excursión.



Junto al calero de Irubixa

Zer da? / Non dago?

Debako Argazkizaleen Taldea



"Se moja cuando llueve, y cuando no también".
ALEX MARTIN.

El Colectivo de Aficionados a la Fotografía de Deba quiere incitar a descubrir con **"otros ojos"** algunos rincones o elementos de nuestro pueblo, con fotografías tomadas desde posiciones no habituales. De esta forma os ofrecemos dos instantáneas sacadas por los autores que se citan, para que el lector avisado lo descubra.

Las que sean difíciles serán ayudadas por una pequeña pista...

Debako Argazkizaleen Taldeko partaideak gure herriko txoko batzutan argazki "berezia" ateratzen aritu dira. Zergaitik? Bada, batzutan egunero leku beretik pasa arren, ez garela-konturatzen inguratzen gaituzten bitxikerietaz. Beraz, ondorengo bi argazki hauetan agerturikoa non dagoen eta zer den asmatzea izango da irakurle azkarraren lana.

Zailak badira, argibidetxo bat emango dugu...



"Ni gota, ni gota..."
ALEX MARTIN.

Elgoibar

Lanak eta mendeak / Los trabajos y los siglos

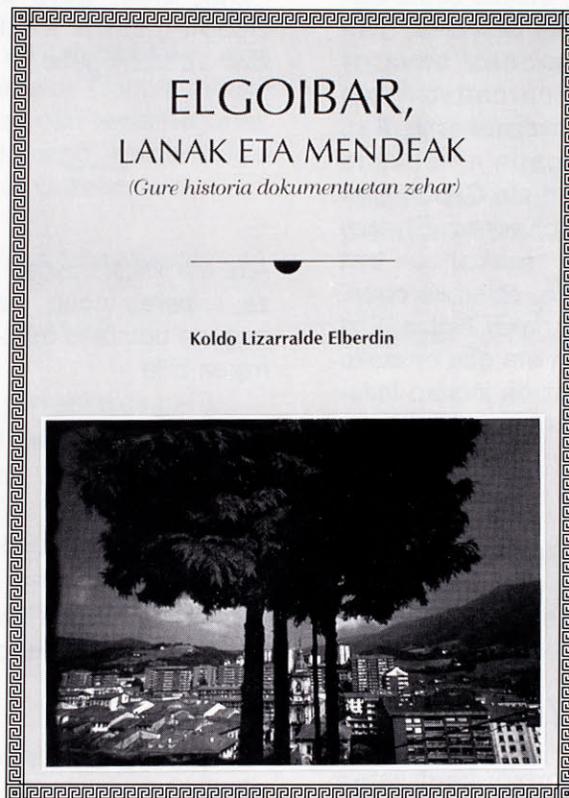
Javi CASTRO

Nuestro amigo y colaborador de esta revista Koldo Lizarralde, ha publicado recientemente un libro sobre la historia de ELGOIBAR, "LANAK ETA MENDEAK/LOS TRABAJOS Y LOS SIGLOS".

De forma amena, tras un repaso a la Prehistoria, romanización y Alta Edad Media, nos introduce en la historia del municipio con la fundación de Villamayor de Marquina en 1346.

El mundo de las ferrerías, el linaje de los Olaso, las luchas banderizas, los emigrantes y navegantes a las "Indias", la descripción de la Villa con sus hospitales, ermitas, casas y plazas, la picota, la vida municipal, etc...

Desde las ferrerías, pasando por los fabricantes de rejas, hasta llegar a los actuales fabricantes de Máquina-Herramienta, Koldo se introduce en los archivos y de allí saca la historia cotidiana del día a día, de cuanto cobraba el maestro a principios del



siglo XVIII, a las obligaciones de los carceleros.

De las calamidades sufridas, guerras, incendios, saqueos, riadas, SIDA, a la crisis industrial, Koldo Lizarralde apuesta por la vida y el trabajo cotidiano para afrontar el futuro de ELGOIBAR con esperanza, haciendo incapié en el valor cultural de la Villa.

El libro está escrito en euskera y castellano y ha sido editado por el Excmo. Ayuntamiento de Elgoibar, contiene varias fotografías antiguas y fue presentado al público el pasado 22 de agosto (víspera de S. Bartolomé) en un sencillo acto protagonizado por el alcalde de Elgoibar Sr. G. Garate, Carmelo Urdangarin, como amigo suyo y por el

propio Koldo.

Desinteresadamente nos ha donado un ejemplar, que ya se encuentra en la Biblioteca Municipal de Deba.

IZULAN, S.L.



- SEÑALES DE TODO TIPO, EN MADERA, METAL O PLASTICO.
- PANELES CON PLANOS PARA SENDEROS Y ZONAS RURALES.
- MOBILIARIO RURAL Y URBANO (BANCOS, MESAS, PAPELERAS, JUEGOS INFANTILES, ETC.)
- DISEÑOS BAJO PEDIDO

Tfno.: (943) 27 17 44 • Fax: (943) 28 94 20 • C/ Zabaleta, 2 • DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

GABON-APARIA

ARRINDA'tar Anes



Marikutz, etxeko seme-alaben artean zaarrena, maldan gora dator basarri-runtz, pardeltxo bat eskuetan dauelarik, Bai, ba, Donostia'n neskane urte osoan eta Gabon aparirako dator aurrez. Etxeko-andreak makallau bat eskeiñi dio, etxerako opari, eta pozik dakar biotza. Etzi da Gabon eta gau orretako aparian ez da iñortxo falta-ko etxekorik sukalde baztarreran...

Gaon eguna eldu da. Txoko batean amama eta bere illobatxo Aitor:

- Amama, itxaur onek zertarako dira?
- Intxaur-saltza egiteko: baña, txotxo, zeuk jaten ba'dozuz ez dogu izango intxaur-saltza egiterik. Azal-artean gelditzen diran apurrak jan eta erdiko mamiak gorde.
- Amama, pillo bat aukeratu doguz eta orain zer?
- Botella bategaz zapaldu eta birrinduko doguz.
- Eta, gero?
- Gero uretan egosi, olioia bota eta iriñakin naastu.
- Eta gero?
- Ba, gero makallau-izpi batzuek eta gozokia ugari.
- Gozua egongo da, amama...

- Bai, ume, gure artean Gabon-gabarik ez da intxaur-saltzarik gabe.

Aita eta Mikel basoan dabil-tza, iri-parea lagun, joan dan neguan botatako aritz-enborraren billa.



- Gerritik lotu, Mikel, lodi aldetik, kateak iges egin ez dezan.

- Aita, ez aldegu aundiegia?

- Begir, mutil, urte osoan iraun bearko du Olentzaromokor onek, etxeko arazoak bide onetik joango ba'dira.

- Baña, zertarako ipintzen dogu sutan onelako mukur aundia?

- Eguzkiari laguntzeko. Berantza ibilli da orain arte eta galduko ez ba'da, lagundu egin bear.

- Nola, ordea?

- Su aundiak egiñez. Sua eta eguzkia senitartekoak dira eta suak ematen dio indarra eguzkiari. Entzun, Mikel, Eguna, Eguzkia eta Egurra guztiak datoz sustrai berdiñetik.

- Aita, zuk asko dakizu, e?

- Nere aitaren aotik ikasi nituen zuri erakusteko, zeuk ere egunen batean zure aurrari erakusteko... Guretzako beti eskolarik onena geure etxe-baserria izan da...



Amama itxaur-saltza prestatzen ari dan bitartean, ama eta Ixabel, etxeko neskatorik zaarrena, Gabon-gabeko apariakin diarte buru-belarri. Aza-olio legun-legunak asierako, makallaua saltzan ondorengo, intxaur-saltza borobiltzeko eta gaztaña erreak amaitzeko.

- Iñixio, amak mutikoari, danboliña sutara inguratu.
- Lakari bat naikoa izango degu, amatxo?
- Imillaun bat naikoa da, aurretik jaki asko degu-ta.
- Ama, diotza Ixabel'ek, egia al da Olentzaro tximiñitik beera jeisten dala gaurko gauetz?
- Suari arretaz begiratzen ez ba'diogu, bai. Itايا eskuan duela egertuko litzake, asarre bizian.
- Au bildurra, amatxo...
- Ez izan bildurrik, Ixabel, gaur ez diñagu orrelako arriskurik etxe onetan; mokor galantza ekarri diñe aitak eta Mikel'ek basotik. Urte gitzirako suak seguru dizkiñagu aurtan. Aza-ostoak kontuz garbitu, tolestee-tan bada edo mozorrorik gorde ez dediñ.



Aparia gertu dago. Amamak Errosario santua amaitu du. Aitak mai-burua artzen du; bere eskubitan Mari-kutz, zaarrena; ondoren Mikel, Ixabel eta besteak. Aitor, txikiena, ama eta amamaren artean.

- Aitaren, Semearen eta Espiritu Santuaren izenean.
- Ori esanaz batera, aitak ogiari gurutze bat egiten dio aistoakin eta muturrari zatitxo bat ebagi dio. Musu eman eta mai-gañeko zamaupen gorde du.
- Ogitxo au ez da urte osoan lizunduko eta amorrugaitzaren kontrakoa da; alaxe dira, baita ere, amamak gaur baratzan erein dituen baratzuri-atalak, baldin San Juan egunean jasotzen ba'dira.
- Aita, -dio Mikel'ek- biar goizean kortako abereak Olentzaro mokorraren gaiñetik pasa-aziko dituguz?
- Bai. Orrela gaitz guztiak aldentzen dira gure ikullutik; baita etxe osotik ere.

Maieko jakien lurruñak urdaillak erne arazi ditu eta ekin diote guztiok batera, mauka, mauka... Itzik eta berbarik egiteko astirik ez du iñortxok artzen. Atan ari dirala, atariko atea jo dute.

- Iriki, mutil. Aitak Mikel'eri.

Sukaldeko argira, gazte bat agertu da kantari:

***Emen eldu gerade
berri on batekin
gure embajadero
Olentzerorekin.
Olentzero joan zaigu
mendira lanera
intenziuarekin
ikatz egitera.
Aditu duenian
Jesus jaiio dala
laisterka etorri da
berri ematera...***



Kanta-sorta osoa amaitu dutenean, etxeke jaunaren kiñu batera, sartu dira barrura, mokautxo bat artu eta

eztarria sagardoakin leguntzera. Eman dizkiete lukai-ka, odoloste eta txerrikiak. Ondoren badoaz mendian beera, farolak eskuetan, beste basarri batera.

Marikutz'ek aitari:

- Olentzaro eguzkiaren laguntzaille ba'da, nolatan egin da Jesus'en albistari?

- Gure aitona esaten zigun nola, Aralar'ko zelaigune batean jentillek dantzan ari zirala, laiño ikusgarria agertu zan sorkaldetik.

- Zer da sorkaldea? Dio Ixabel'ek

- Eguzkia egunsentian agertzen dan aldea. Eta, eguzkiak aña argi

ematen zuen laiñoak. Ikaratu ziran jentillek eta txabola batean

zeukaten jentil zaar jakintsua atera eta laiñoaren aurrean ipiñi

omen zuten; baiña, betazalak eroriak zituelako, ez omen zuan zer

ikusten. Iriki zizikiotenean, garraxika asi omen zan:

- Kixmie jaio da eta gure askazia galdu da betirako, nota nazazue mendian beera.

Bota zuten amiltegian eta eurok sartalderuntz igesi joan ziran eta arripilla aundi batean sartu omen ziran eta an omen dute euren azken illobia. Jentil-arri esaten diogu arripilla arreri.

- Trikuarria ere esaten zaio. Mikel'ek aitari.

- Baiña, ez omen ziran guztiak lurperatu. Bat gelditu

zan bizirik. Ibarrera jetxi eta Jesus'en berri ematen asi omen zan erririk-erri. Uraxe omen da Olentzaro, euskaldunen lenengo mixiolaria. Erririk-erri eta aterik-ate ez da oraindik bere lanean gelditu.



- Eta, zergaitik -dio Mikel'ek- esaten dute Olentzaro tri-pazai eta mozkor aundi bat dala?

- Ori beste arazo bat da, Mikel. Euskera geiegi ez zekien bertsolari baten errua da ori. Olentzaro-mokorra eta Olentzaro- moskorra, (biak dira berdin) Olentzaro mozkor-ardozale batekin trukatu zuten. Eta, ortik edo sortu dira makiñatxo bat era orretako kantak. Asieran ez zan Olentzaro orrelakoa; gerorakoak dira oiek.



Gaztañak mairatu diranean asi da Marikutz kantari:

**Ator, ator, mutil etxera
gaztaña zimelak jatera,
Gabon gaba ospatutzeko
aitaren ta amaren ondoan...**

Orduan aurrera doaz ustekabean eta Mezatarako ordua eldu da. Aita, Martikutz, Mikel eta Ixabel maitik jeiki eta amantarrakin batera abarkak jantzi dituzte. Baita kapusaiak ere soiñekoen gañetik. Ganbaratik lasto-zuziak jetzi, eta bat piztu ondoren, irten dute elizarako bidera. Sakonetik goruntz kanpai-otsak dilin dalan:

**Ogeita laugarrena/ negu abenduan
deso genduen/ iritxi genduan.
Gabeko amabiak/ jo duten orduan
gure Salbadoria/ jaio da munduan.**

EL CALENDARIO DE LA POESIA

*... juégate entero contra cualquier cosa,
yo entero me jugué. Ya me he perdido.
Mira si mi venganza es generosa.*

Antonio GALA

Imanol PORTILLA EZKERRA

LA TIBIA LUZ DEL CRISANTEMO BLANCO

De esta estéril espera,
de esta prórroga árida
me queda un beso húmedo
que llena espesamente
mi boca y mi alma,
y un sobrevivir circular.

El tiempo se ha vengado... por fin,
jadeando nuestro amor
con prematura tardanza.

A su paso
hemos luchado largamente
hiriéndonos el uno al otro
con odio lascivo,
siempre con el deseo en pie de guerra
hasta desojarnos.

Y te miro ahora
con más codicia que nunca
tiemblo recreándome en tu piel yaciente,
que clarea en la oscuridad
como los huesos de los muertos.
Y siento el capricho inoportuno
de volverte a amar con afán loco,
como entonces, como siempre,
cuando nos mecíamos a la tibia luz
del crisantemo blanco.

Mírame desnudo e
imagíname intacto;
mira mi morenez decadente,
mi reposar ágil y mudo.

Ya nunca más.
Ni movimiento lento.
Ni lento respirar.
Ni disputas brutales.
Ni brutales silencios.
Sólo con mi amor de nácar
mordiéndome los labios.



Un documento de 1.559 sobre los juncales de Deba

(Léase Marismas en Deba)

Javi CASTRO

Ya han pasado varios meses desde que se hiciera público el "Avance del Plan Especial del Estuario del Deba" elaborado por las empresas GAIN, Urbanismo e Ingeniería Civil S.A. y LKS Ingeniería S.Coop., y aunque el proyecto sigue adelante, en espera de su aprobación definitiva por la Diputación Foral de Gipuzkoa, quisiera recordar a los lectores de esta revista y para que quede constancia, de que en Deba **existieron, existen** y quizás **desaparezcan** los pocos metros cuadrados que aún quedan de los humedales en las riberas del río, aunque no se les quiera denominar "marismas" sino "zonas residuales anegadas..." tal como se dice en el Acuerdo del Consejo de Diputados de la Excm. Diputación Foral de Gipuzkoa el 8-11-1994, "actualmente no existe marisma en Deba-Mutriku sino que existen unas zonas residuales anegadas ocasionalmente por las mareas pero sin entidad o características suficientes para ser consideradas marismas".

El documento que se va a transcribir (1) data del año 1759 y es una explicación de la copia simple extraída de una sentencia dada en Tolosa el 3 de junio de 1559 sobre los **Juncales** que la Villa de Deba poseía en la zona del hoy barrio de Artzabal:

Folio 181

Copia simple de la

Sentencia en el pleito de esta Villa de Deba, con Domenjon Gonzalez de Andía y Yrarrazabal, sobre los Juncales en que quedó la Villa en posesión de ellos: año de 1559.

Y dictam. del Lcdo. Olave en su rrazón.

Folio 182

En el pleito que es y trata ante mi entre partes el concejo caballeros, hijos dalgo e vezinos de la Villa de Deba y Juan de Eldua su procurador en su nombre de la

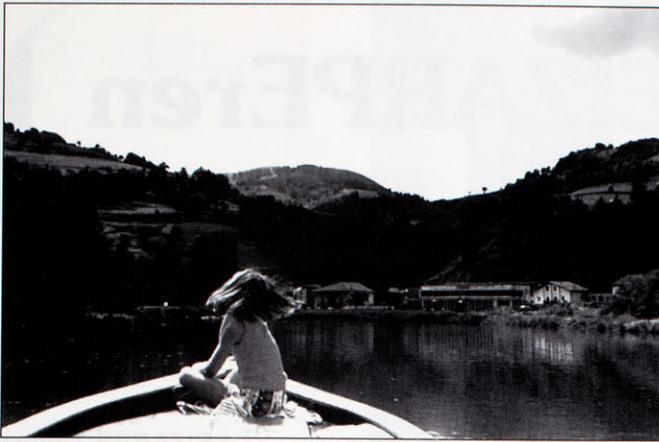
una e domenjon goncales de Andia e Yrarracabal e Juan de Arteaga su procurador sobre las causas e razones en el proceso del dicho pleito contenidas.

Fallo atento los a vuestros e meritos de este proceso y las probancas y escripturas en ella presentadas que devo de amparar e defender e defiendo e amparo al dicho concejo cavalleros hijos dalgo de la dicha Villa de Deba en la posesion de los dichos juncales sobre que es este dicho pleito para que conforme a la scriptura de apeamiento en este proceso presentada la gozen y posean como cosa publica concegil e mando al dicho Domenjon goncalez de Andia de Yrarracabal que so pena de cinquenta mill maravedis no les ynquiete ni perturbe en la posesion de los dichos juncales niaga en ningunos plantios sino fuere gozando e aprovechando de ellos conforme al dicho apeamiento y como y un vezino de la dicha Villa de Deba e por esta mi seña juzgando ansi lo pronunciado y mandado sin azer condenacion de costas contra ninguna de las partes, el licenciado pero Lopez de mesa.

Pronunciose en la Villa de tolosa a tres dias del mes de junio de mill e quinientos e cinquenta e nueve. En persona de juan de eldua e juan de Arteaga procuradores de ambas partes a los quales se notifico la dicha senia.

Folio 183

Enterado de la sentencia pronunciada en el pleito que la N.Villa de Deba litigó en el año de 1559 con Domenjon Gonzalez de Andía y Yrarrazaval sobre los juncales que se hallan dentro de la jurisdicción y territorio de la dicha Villa, y que los vaña e inunda la agua salitroxa y dulce del rio que desaoga en el mar y en la proximidad de dicha Villa; teniendo tambien por informe de su señor apoderado que en consecuencia de su acuerdo se cerraron para que desviando la comunicacion de la agua salitroxa y dulce se fertilizasen reduciendolos de su estado en semilla sembradios y fructiferos, como tambien de la posterior presentacion de un



Río Deba, vista sobre la zona de Artzabal.

memorial del administrador de los bienes que en dicha Villa tiene el Conde de Valparaiso suponiendo que dichos juncales son pertenecientes a la casa de Yrarrabal contigua a dichos juncales y que del mismo modo que la casa tocan y pertenecen los juncales a los bienes de su administración: digo que por la conocida sentencia se deduce que la N.Villa se hallava al tiempo en posesión de los referidos juncales y que por haverse conceptuado y estimado a estos por Concegiles fue amparada en dicha posesion. Fuera de que teniendo la dicha Villa demarcado y amojonado todo su territorio Concegil y hallandose los juncales dentro de sus limites y demarcacion, no solo tiene fundada su intencion para que los dichos juncales y demas terrenos que se comprehenden dentro de su demarcacion se estimen en posesion y propiedad por Concegiles suios, mas tambien cualquiera particular tiene resistencia legal para decir son suios o propios y privativos, a menos que no resulte clara e indubitablemente de instrumentos irrefragables la pertenencia y propiedad.

Folio 183 vuelto

y (no legible) la sucesiva posesión de los tales terrenos, pero ni lo uno ni lo otro se verifican en los terrenos juncales de esta Consulta, ni se pueden acomodar los extremos necesarios y excluirlos de la posesion de la N.Villa y de la intencion que por disposicion Real tiene fundada en dichos juncales. Por lo que soi de sentir que a dicho administrador se le responda el ningun arvitrio que los señores vecinos de la N. Villa tienen para despojar a esta de la propiedad y posesion de sus juncales concegiles y que pueden usar de los recursos que

tuviere por conveniente. Asi lo siento San Sevastian y Henero 25 de 1759.

D. Francisco Antonio de Olave

De un análisis sencillo sobre el documento y sin necesidad de tener muchas luces se pueden sacar algunas conclusiones:

a) Queda probada la existencia histórica de que el Concejo de la Villa de Deba poseía humedales o juncales y que fueron importantes hasta el punto de ser origen de un pleito con el poderoso señor de Irrayabal.

b) Los juncales o zonas húmedas los bañaba continuamente (con cada marea, dos veces al día, no ocasionalmente) el agua salina, del mar, y la dulce, del río Deba y esto es precisamente la definición de **marisma**.

c) Que ya en aquella época se intentaba desviar o desecar aquellos juncales para hacerlos **sembradíos y fructíferos**, lo cual no hace más que corroborar la tónica habitual llevada hasta ahora ante las zonas marismeñas o humedales: **desecarlos**, para su posterior utilización como zona de plantío.

d) Que la zona húmeda llegaba hasta tocar el edificio de la casa solar y su extensión la podemos imaginar mucho mayor que la actual zona residual, fruto del impacto antrópico consentido comunalmente.

Sin ánimo de polemizar, pero con la intención de dejar bien claro que respetar los ecosistemas naturales, sean o no reconocidos oficialmente, debe ser una premisa en la mente de los ciudadanos y merecen el respeto de ser estudiados de forma imparcial por aquellos que son sus dueños o responsables, no bajo premisas económicas o partidistas sino con la intención de promocionar su conservación y divulgación, evitando en lo posible su deterioro irreversible debido a la fragilidad de estos ecosistemas.

Bibliografía:

(1) ARCHIVO HISTORICO MUNICIPAL, Libro I, doc. 17, DEBA

Debako LEIZARPEren I ERAKUSKETA

LEIZARPE Taldea



Erakusketaren zati bat.

Debako Leizarpe espeleologi taldea oso zoriuntu sentitzen da, 6, 7, 8, 9, egunetan Udaletxeko Plazan egindako erakusketarekin, bertara jende ugari hurbildu zelako, hain zuzen ere 2500 pertsona inguru ikusteko aukera izan bait dute.

Ezinezkoa izan zaigu pertsonaz, pertsona kontatzea, hala ere gure datuak nahiko zehatzak direla egiaztatu dezakegu.

Lehen ezagutzen genuen gauza batetaz konturatu gara oraingoan ere, Debako jendearen zaletasuna gai

hauetan. Erakusketara hurbildu den jendea, historia aurreko animalien arkeologi bilduma ikusteko aukera paregabea izan dute, hain zuzen ere 200.000 urteko aintzitzazuna dute leizeetako artza eta hiena (*Ursus Speleaus*, *Cracuta Speleaea*). Baita ere aipatzekoa da, herri honetako lehenengo biztanleen lanabes ezberdinak aurkitzen zirela erakusketan (Eskuko Aizkoarak, harraxkak, gezi gainak etb...)

Azkenik, ezan beharra dago fosil eta mineralen bilduma bat ikusi ahal zitekela.

Guzti honi, argazki ugari gehitu behar diogu, gehienak Leizarpe taldeak bere irteeretan eginiko espeleologi argazkiak eta baita ere historia aurreko argazkiak.

Gaztetxoentzak ere ondo pasatzeko eta zerbait berria ikasteko aukera izan zuten ordenagailu eta bideo emanaldeenkin. (Bideoa gela gaztez betea egon zen erakusketa zabalik egon zen bitartean).

Gure laguntzaile guztiek eskertzeko aukera pasatzen ustea ezinezkoa dugu, beraien laguntzarik gabe ezin izango genuelako erakusketa aurrera eraman beraz, Mila ezker; KAIOA, DEBAKO UDALETXEA, KUTXA, KULTUR ELKARTEA eta nola ez, erakusketara hurbildu den jende guztiari.

Guzti honek, esperientzia hau datorren urtean berregitera gogoberotu gaitu, aldaketa ugari eta nozki jendea etorriko den itxaropenarekin.



Erakusketaren zati bat.

Guzti hau igaro eta gero eta ia denborarik izan gabe, Leizarpe Debako Taldea Elgoibarrerantz habitu zen, han burutzen bait arren aurtengo Espeleologi lanaldiak.

Lanaldi hauek 12, 13, 14, 15, egunetarako prestatu zituen. Bertara 30 lagun inguru hurbildu ziren espeleologi talde desberdinetakoak: SHERPA (Logroño), Leizarpe (Deba behekoa), Tazzelgorm (Burgos). Aipatzen da espeleologoaren artean egon zen giro aparta.

Azkenean, eta guzti hau bukatu ondoren, egoera normaleta itzul-tzen gara, gure proiektuetan inoiz baino kemen gehiagorekin lan egiten.

Espeleologia gurekin egin nahi duen jendeari animatzen dugu: horretarako Kultur Elkartean daukagun aretora etorri zaitezke, aste guztietako Osteguneetako 8etan izanik, bertan zalantzak, eta galderak pozik argituko dizkizuegu. Guzti hau gutxi izanik ere kobazuloetara, irteerak antolatzeko asmoa daukagu; hala eta guztiz ere izango duzue honen berri.



Anes Arrinda gure lagun ona, ere etorri zen guzti hau ikusteko.

LA TRIPLA "G"

Rafael BRAVO ARRIZABALAGA

Gregorio García Gispert era un hombre bonachón y apacible. Sólo había una cosa en esta vida que le preocupaba; sus iniciales: "G.G.G."

No era tonto, y sabía que la triple repetición de la "G" era una simple casualidad, pero no conseguía evitar que le sonara como una risotada sarcástica, como una advertencia perversa del destino, y eso le intranquilizaba. El tiempo, desgraciadamente, terminó dándole la razón; sus iniciales le jugaron una mala pasada.

Tenía 48 años y era un solterón convencido y satisfecho. Vivía en San Sebastián con su madre, y regentaba un negocio de relojería que le obligaba a viajar con frecuencia a París. Sus únicas aficiones eran la gastronomía y el fútbol; era miembro de una sociedad gastronómica y socio de la Real Sociedad.

Los viajes a París los hacía en avión desde Biarritz y duraban cuatro días. Trabajaba durante los tres primeros, y el cuarto lo dedicaba a experimentar nuevos restaurantes o a merodear por los mercados en busca de unos tarros de paté con los que satisfacer los exigentes paladares de sus cofrades; y por la noche, si coincidía que había partido, iba a ver jugar al Paris Saint Germain.

Fue al regresar de uno de esos viajes cuando sus iniciales comenzaron a complicarle las cosas. Recogió el coche en el parking del aeropuerto y fue directamente a la relojería. Nada más entrar notó que algo raro pasaba. Maritxu, su dependienta de toda la vida, una mujer maternal y eficiente como pocas, no le recibió con la afabilidad acostumbrada, sino con una frialdad ostensible y sin duda premeditada. Le puso al día de los asuntos más importantes con sequedad, sin permitirse el menor comentario extraprofesional, y cuando se marchó a medio día a Gregorio le pareció que estaba a punto de echarse a llorar.

Al llegar a casa, la actitud de su madre confirmó sus sospechas de que algo gordo pasaba, ya que, ésta sí, se echó a llorar sin disimulo y corrió a encerrarse en su habitación.

Gregorio le preguntó a través de la puerta por qué lloraba, y recibió la respuesta entre hipidos, débil y compungida:

- ¡Mal hijo! ¿Cómo has podido hacer una cosa así?

- ¡Amá, abre! ¿Qué he hecho yo?

- Me voy a morir de vergüenza. No voy a poder salir de casa nunca más.

- ¡Amá, ¿qué estás diciendo? ¡Yo no he hecho nada malo! ¡Déjate de tonterías y abre de una vez!

- ¿Con que no has hecho nada malo, verdad? Ahí tienes los periódicos, ¡entérate!

Gregorio cogió los periódicos que ordenaba le guardaran cuando estaba de viaje y leyó los titulares de las noticias exasperado por la actitud infantil de su madre, pero no encontró nada que pudiera motivar su histerismo.

- Amá, ¿no estarás así porque se ha disparado la inflación o porque Barrionuevo no dimite?

- Déjate de tonterías, ¡Sátiro! ¡Impresentable! Lee la sección de sucesos del martes ¡Verás cómo se te quitan las ganas de bromas!

Gregorio regresó a los periódicos, cogió el del martes y buscó los sucesos. Un suicidio, dos accidentes de moto, un desaparecido mientras pescaba en

las rocas... Estaba a punto de desistir cuando se fijó en una diminuta noticia perdida en un rincón de la página, apenas diez líneas a una columna: "ENCARCELADO EN FRANCIA POR ABUSOS SEXUALES". La leyó atragantándose de angustia: "El súbdito español G.G.G. de 48 años de edad fue detenido por la policía de Biarritz al ser sorprendido en flagrante delito de tocamiento sexual con un niño de cinco años. Al parecer G.G.G. había sido detenido por la policía francesa en dos ocasiones anteriores por el mismo motivo".

¡Ahí estaba el maldito destino riéndose de él! Podía oírse claramente sus carcajadas: ¡G.G.G.! Trató de reaccionar con calma. No pensaba rendirse tan fácilmente. Volvió frente a la habitación de su madre y le habló con flema a través de la puerta:

- Amá, es una casualidad. Se trata de otro G.G.G. Yo no he hecho nada parecido.

- ¿Otro G.G.G.? ¿De 48 años...? ¿No son demasiadas casualidades?

- ¡Yo no he sido, te lo juro! -Gregorio comenzaba a perder la paciencia- ¿Por qué no puede existir otro G.G.G. de 48 años? ¿Gabriel García Gómez; Gonzalo Gutiérrez Gil...? Son unas iniciales corrientes.

- ¿Y que estuviera el lunes en Biarritz como tú?

- Ya sé que parece raro, pero puede ser. No es más que una coincidencia ¡Una estúpida coincidencia! Algo que no hubiera pasado si en vez de Gregorio me hubierais puesto Benito, o Roberto. Pero no os parecían bastante dos "ges" y tuvisteis que añadir la tercera.

- ¿Qué estás diciendo? ¿Te has vuelto loco?

- Sólo te digo una cosa: ¡A mí no me han detenido jamás!

- No te creo. Siempre has sido un poco raro. ¿Por qué no te has casado?

- ¡Amá! -se indignó Gregorio definitivamente- Estás imposible, completamente histérica. Mañana lo aclararé todo, y tendrás que disculparte.

Ese día era viernes, y todos los viernes cenaba con sus amigos en la sociedad gastronómica. A pesar de que su madre le había puesto nervioso decidió acudir a la cena, necesitaba distraerse.

La sociedad estaba muy concurrida, desde fuera se oía un gran alboroto. Al entrar Gregorio se hizo un silencio de cementerio, y todos le miraron como si acabaran de enterarse de que tenía el SIDA.

Resultaba increíble la rapidez con que se había extendido una noticia tan insignificante.

Sacó fuerzas de flaqueza y explicó en voz alta, para que le oyeran bien todos, que no era más que una coincidencia, una sucia jugada de sus iniciales, que él jamás había hecho una cosa así. Eran amigos suyos desde hacía muchos años y le conocía bien ¿Le creían capaz de hacer algo semejante?

Nadie refutó su justificación, pero el ambiente no se caldeó, siguió siendo muy frío, cargado de recelo. La cena resultó incómoda, las bromas típicas sonaban a falsas, el exquisito confit de pato que Gregorio había traído de París causó el efecto de un soborno, y después de cenar, en contra de lo habitual, no hubo partida de mus porque todos tenían magníficas excusas para irse temprano a casa.

Gregorio pasó una mala noche pensando en lo absurdamente caprichosas que podían resultar las cosas, y en cómo la casualidad retuerce a veces las presunciones convirtiéndolas en evidencias. Trataba de dormir y olvidar, pero en cuanto se le cerraban los párpados se despertaba sobresaltado al oír una risotada cruel: ¡G.G.G.!

El sábado por la mañana, en cuanto se levantó, llamó al periódico y expuso su caso pidiendo que rectificaran o precisaran la noticia, pero el director le dijo que, dado que las iniciales y la edad correspondían con las del verdadero culpable, no tenían nada que rectificar, y que el hecho de que coincidieran con las suyas no tenía que preocuparle si realmente era inocente ¿Cómo que si "realmente" era inocente? ¿Qué quería dar a entender con eso...? ¡Periodista estúpido!

Por la noche en el fútbol más de lo mismo. Las localidades contiguas a la suya quedaron vacías. La gente le miraba más a él que al partido y no dejaba de murmurar. Ganó la Real, pero Gregorio no disfrutó del espectáculo como otras veces, para él fue una victoria triste.

El domingo cogió el coche y se fue a Biarritz. Explicó su caso en la gendarmería, y el prefecto, muy atento, pero impasible, le dijo que el detenido no estaba bajo su tutela, sino en libertad condicionada en espera de juicio, por lo que quien, en todo caso, podía extenderle una certificación determinando quién era en realidad el acusado no era él, sino el Señor Juez de Bayona, persona a la que, por ser domingo, sería muy difícil localizar, y aún en caso de hacerlo, estaba casi seguro que no accedería a su petición, pues el caso estaba "Sub-Judice" y no se podían facilitar datos hasta después del juicio.

Gregorio regresó a San Sebastián desanimado por el fracaso de su plan exculpatorio. Estaba cada vez más descorazonado por la forma, tajante e impía, en que sus amigos le habían condenado, sin darle ocasión de defenderse, y basándose en algo tan endeble como esa puñetera coincidencia de iniciales.

El sabía que era inocente, y eso era lo único importante. Todo lo demás: opiniones, sospechas y condenas gratuitas, le eran ajenas; y puesto que no las había generado no debía sufrirlas. Pero una cosa era pensar así para tratar de tranquilizarse y otra muy distinta conseguirlo, y lo cierto era que Gregorio estaba completamente descorazonado.

La gente le miraba de reojo, los conocidos cambiaban de acera cuando lo veían venir, todo el mundo parecía despreciarle, cuando no odiarle. Si se cruzaba con algún niño acompañado de su madre, ésta lo atraía ostensiblemente hacia sí en un claro gesto protector. No lo podía soportar.

Hizo un último intento por deshacer el entuerto. Si el periódico no quería rectificar por las buenas aceptaría un anuncio pagado. El lunes apareció su aclaración y Gregorio lo leyó con alivio.

Llegó a la relojería animado, esperando que Mari-txu le recibiera con su antigua cordialidad, pero seguía mostrándose ofendida. Gregorio, irritado por su actitud, le preguntó:

- ¿No has leído mi aclaración?

- ¡Sí!

- ¿Y qué me dices ahora?

- Que yo no me hubiera tomado tantas molestias por desmentir algo que no he hecho.

Gregorio se quedó de piedra. El veneno de la noticia había calado hondo y no tenía antídoto. Al parecer, cuando la sociedad dicta sentencia jamás rectifica, prefiere condenar a un inocente antes de reconocer que ha metido la pata, lo que resultaría incómodo y menoscabante.

Trató de olvidar, de no hacer caso a la intolerancia y al desprecio, de apoyar su plan de subsistencia en su convicción de inocencia. Tarde o temprano el estropajo del tiempo borraría la mancha. Pero cada vez que un amigo despreciaba su saludo o una madre le dirigía una furibunda mirada, Gregorio se retorció de desasosiego, y en el fondo, contagiado por la unanimidad de la condena, comenzaba a sentirse un poco culpable. ¿Existiría realmente otro G.G.G. de 48 años que frecuentara Biarritz como él? ¿No sería demasiada casualidad?

Para evitar volverse loco se enfrascó en su trabajo y programó un viaje a París para resolver unos asuntos. Cuando llegó al aeropuerto de Biarritz se sentía extraño, con la visión radicalmente distinta de las cosas del que sale del hospital después de haber sufrido un infarto.

Bastó que el encargado del parking le mirara con intencionado desprecio para que su carcomido tinglado defensivo se viniera abajo definitivamente. La tensión acumulada en su interior se desató arrasando su equilibrio. Había un niño de unos cinco años sentado solo en un banco de los jardines del aeropuerto. Gregorio se dirigió a él malintencionadamente.

Al día siguiente los periódicos de San Sebastián publicaban la noticia: "El súbdito español G.G.G. de 48 años de edad..."

El txakolí en Deba

Patxi ALDABALDETRECU

Todo lo que acompañado de tamboril y txistu después de merendar y beber buen txakolí, da una alegría agria.

Miguel Unamuno

INTRODUCCION

La presencia de viñedos en el País Vasco se pierde en la lejanía del tiempo, siendo su aprovechamiento muy antiguo, como lo demuestra el hecho de que numerosos nombres, relacionados con la uva y el vino, tienen su denominación en euskera (ardo, tolar, mastia, matza).

Durante los siglos XVI y XVII se registra un fuerte desarrollo de viñedos en el País Vasco, adquiriendo su máximo apogeo a finales del siglo XVIII. Hasta el siglo XIX se mantiene pujante la zona txakolinera de Gipuzkoa, que se extiende por los municipios de Zarautz, Getaria, Zumaia, Deba y Mutriku; alcanzando una producción de cuatrocientos mil litros al año, producto de doscientas cincuenta hectáreas de viñedos. Sin embargo la producción de Bizkaia era mucho mayor que la de Gipuzkoa (1).

A finales del siglo XVIII, comienza el declinar de los viñedos para la producción de txakoli, y en el transcurso del siglo XIX se produce la gran crisis. La abolición del proteccionismo, implantado durante siglos, y las plagas de origen americano que empezaron en 1.860, fueron las causas principales de la decadencia (2). De todas formas, las plagas de oidium, mildiu y filoxera que asolaron los viñedos europeos no afectaron a la costa guipuzcoana; siendo en la actualidad Zarautz y Getaria casi las únicas zonas con cepas autóctonas. En Zumaia, Mutriku y Deba, villas txakolineras durante siglos, la producción ha desaparecido totalmente.

Aunque en este momento resulta difícil comprender la importancia que tuvo el txakoli en Deba, sin embargo existe una realidad histórica puesta de manifiesto en numerosos documentos y en

varias ordenanzas. Nada menos que trece ordenanzas municipales se ocupan de proteger y regular la producción y venta del txakoli en Deba. Se regulan precios de venta, corte de madera para lagares, protección de viñas, control de calidad y prohibición de entrada de vino foráneo mientras dure la cosecha local (3).



Racimos de uva en las columnas salomónicas del retablo de la Virgen del Rosario en la Iglesia de Deba. Año: 1.683 (Foto: P. Aldabaldetrecu)

EL TXAKOLI Y SU ELABORACION

El "chacoli" es definido por el diccionario como: "Vino algo agrio que se hace en el País Vasco, en Cantabria y en Chile". Otra definición: "Vino algo áspero, blanco o tinto de poca graduación y duración, procedente el primero de cepas y el segundo de parras de variedades especiales que se elabora en el País Vasco y en los confines de Santander y Burgos". Dos son las variedades de uva con la que se elabora el txakoli de Getaria y Zarautz: la hondarribi-zuri y la hondarribi-beltza.

Fischer, (1.797) describe el txakoli como una bebida "ligera y rojiza" que los habitantes llaman "**chacolin**" y que sirve más para refrescar que para fortalecer. Esta creencia se basaba en que los vinos para celebrar misa debían servir para fortalecer, cualidad que debido a su densidad, reunían los vinos navarros y riojanos, pero no el vino txakoli. Por ello el Sínodo Diocesano de Calahorra llegó a prohibir la celebración de misa con txakoli, si bien hay que destacar que esta medida en la práctica no llegó a afectar a los pueblos costeros de Gipuzkoa (4).

Aunque ahora existen técnicas muy refinadas con las que se consigue un txakoli superior y se vende en botellas etiquetadas; en el pasado la uva para producir el txakoli ordinario se pisaba y prensaba como la de otros vinos, pasándolo a barricas para su fermentación y posterior trasvase a vasijas para su venta. Un proceso muy rápido que comenzaba con la vendimia desde finales de setiembre hasta mediados de octubre y se distribuía en las tabernas a partir del 11 de noviembre.

Es curioso que durante siglos en todos los documentos se menciona exclusivamente la palabra vino. Hasta el año 1.622, no aparece la palabra "**chacolin**". En un documento referente a Fuenterrabía se dice: "**...Y así mas se coge vino de ubas que llaman chacolin**" (5). En Deba aparece esta denominación el año 1.633, en una petición que hizo Rodrigo de Gaviola al Corregidor, pidiendo el cumplimiento de la ordenanza nº 103. En la petición se dice: "La villa tiene ordenanza usada y guardada ymbiolablemente desde tiempo inmemorial a esta parte que dispone que durante la cosecha de los **chacolines** de su jurisdicción no se puede meter y vender ningún vino de fuera..." (6).



Zona txakolinera de Amillaga, lugar donde estaba situada la viña "Orejakua" junto al cementerio, en terrenos propiedad de la familia Trecu.

PRODUCCION EN DEBA

La existencia de viñedos en Deba aparece documentada, por primera vez, en las ordenanzas municipales aprobadas el día 29 de setiembre de 1.394. Como en otros lugares, probablemente la máxima producción de txakoli se alcanzó a mediados del siglo XVIII. De un documento del año 1.768, en el que entre otras cosas se trata de fijar los precios de venta del txakoli, se deduce que su producción se situaba entre ciento cincuenta y trescientas barricas de cien azumbres cada una, al año. En años muy buenos probablemente se pasaba de trescientas barricas y en los años muy malos no llegaría a ciento cincuenta. Analizando los citados datos y teniendo en cuenta que el azumbre tiene aproximadamente dos litros, no parece exagerado suponer, como mínimo, una cosecha media de doscientas veinticinco barricas, y por lo tanto una producción de txakoli por encima de cuarenta y cinco mil litros (7).

Las tierras dedicadas a viñedos, situadas encima del casco urbano, en la ladera orientada a poniente, se extendían desde Arzabal, Maxpe, Latzurregui, Aguirretxe, Aldatzburua, San Roque, Santiago, hasta Amillaga; pudiéndose estimar su extensión aproximadamente en unas 30 hectáreas. El año 1.942 falleció José María Echeverría, propietario de la última viña que quedaba en Deba, hasta que diez años más tarde, sus hijos optaron por abandonar un negocio poco productivo. Por los libros de cuentas y datos facilitados por sus herederos existe constancia que la

familia Echeverría producía unos dos mil litros de txakoli al año, a partir de la uva hondarribi-zuri y hondarribi-beltza, recolectada en sus viñedos de Aldatz-burua y Eliz-burua. Utilizaban el método tradicional de elaboración, haciendo un trasiego en diciembre-enero y posterior embotellado por semana Santa. Tenían la bodega, el lagar y la tolara en el bajo de un edificio de su propiedad en la calle Iturkale nº 1. Según consta en la relación de salidas, de fecha de 14 de abril de 1.936, el txakolí producido por Echeverría, se vendió a 1,20 pts. el litro. Afortunadamente existen numerosos documentos que demuestran la existencia de viñedos en cada una de las zonas señaladas y la importancia que tuvieron para la subsistencia de numerosas familias debarras (8). En concreto, el año de 1.781 había en Deba 21 cosecheros de txakoli.

PROTECCIONISMO Y CONTROL DE PRECIOS

El proteccionismo y el precio del txakoli será objeto de una permanente lucha a lo largo de los siglos XVII y XVIII, estableciéndose una fuerte controversia entre el proteccionismo local y la competencia del vino foráneo. Los cosecheros tratan de minimizar sus producciones para provocar que el precio sea más elevado. Las ordenanzas municipales de Deba, prohibían la venta de vino foráneo hasta que la cosecha propia se gastase totalmente, lo que equivalía a conceder la venta exclusiva del txakoli, en beneficio de los cosecheros locales, pero en perjuicio del público en general que se veía privado de consumir vino de Navarra y Rioja. Excepcionalmente por razón de enfermedad, previa autorización médica y licencia de la justicia se autorizaba a consumir vino foráneo. A cambio, el Ayuntamiento se reservaba la facultad de fijar los precios de venta y controlar la calidad y su distribución. Para establecer los precios de venta se tenía en cuenta lo que hicieran las villas vecinas de Mutriku y Zumaia y el número de barricas de txakoli producidas (9). Hay que tener en cuenta que los intereses eran comunes, puesto que las villas de Getaria, Zumaia y Mutriku, aplicaban las mismas prácticas proteccionistas.

La cosecha municipal de txakoli alcanzaba para satisfacer las necesidades locales de vino probablemente durante unos cinco a seis meses. Si bien estaba reglamentada la imposibilidad de vender vino foráneo, la Provincia fomentaba la libre venta, pero se veía obligada a respetar las ordenanzas

locales por estar establecidas desde muy antiguo, con aprobación Real. Sin embargo dependiendo de las circunstancias, de los intereses particulares y de la posición de las autoridades locales o provinciales se aprovechaba para contravenir lo ordenado. Por este motivo en el transcurso del tiempo se registran quejas que ante la pasividad de las autoridades locales deberán resolverse en instancias superiores. Así sucede con la reclamación que el año de 1.633 presentó ante el Corregidor de Gipuzkoa, Rodrigo de Gaviola, vecino de Deba, acusando al alcalde y regidores de permitir la entrada y venta de vinos de Navarra, con lo que se impide y retrasa la venta de la **"mucho cantidad de chacolines"**, causando mucho daño a los vecinos de Deba, **"porque no vendiéndose con tiempo viene a perderse"**. El Corregidor Luis de Castilla Villagutierra emitió un despacho, mandando guardar y cumplir la ordenanza nº 103 de esta villa y en consecuencia que no entre ningún vino foráneo ni sidra mientras durase el de las cosechas del lugar, desde "la torre de Irarrazabal para adelante del cuerpo de la villa" (10).

La lucha de los cosecheros para que se cumplan las ordenanzas proteccionistas es permanente. En 1.768, José Antonio Eizaguirre Amoscotegui se queja de la libertad que se ha tomado de vender vino foráneo en posadas públicas y en casas particulares. Se acordó tomar providencia por la importancia del asunto, que supone mucha parte de la subsistencia de los vecinos de Deba y con el fin de proceder con conocimiento y cortar los abusos que se producían se acordó encargar al Alcalde José de Irure y a José Buztinzuria se someta a dictamen la situación para posteriormente proceder en consecuencia.



José María Echeverría Loiola, y sus herederos, fueron los últimos cosecheros de txakoli en Deba.



En esta casa de la calle Iturkale nº 1 estaba situada la bodega de sidra y txakoli de los Echeverría. (Foto: P. Aldabaldetrecu)

GUARDA DE LAS VIÑAS

La protección de las viñas de hurtos e invasión de ganados fue objeto de preocupación por parte del Ayuntamiento de Deba. Así en la ordenanza nº 20 aprobada el día de San Miguel de 1.394 se establece la prohibición de entrada de ganado en las **viñas** y en la nº 66, aprobada el 29 de setiembre de 1.434 se prohíbe la entrada de cualquier persona en **viña** ajena sin permiso de su dueño (11).

En cualquier caso, estas prohibiciones no debían resultar del todo eficaces si tenemos en cuenta que el año 1.769 se registra que el Alcalde por decisión propia, había nombrado dos guardas para cuidar las viñas. Se suscita un pleito porque el Alcalde estableció para cada cosechero el pago de cinco reales por día para la remuneración de los citados guardas y además les autorizaba para que puedan comer cuanta uva "gustaran". Incluso estos guardas no dejaban entrar, sin permiso del Alcalde, a los

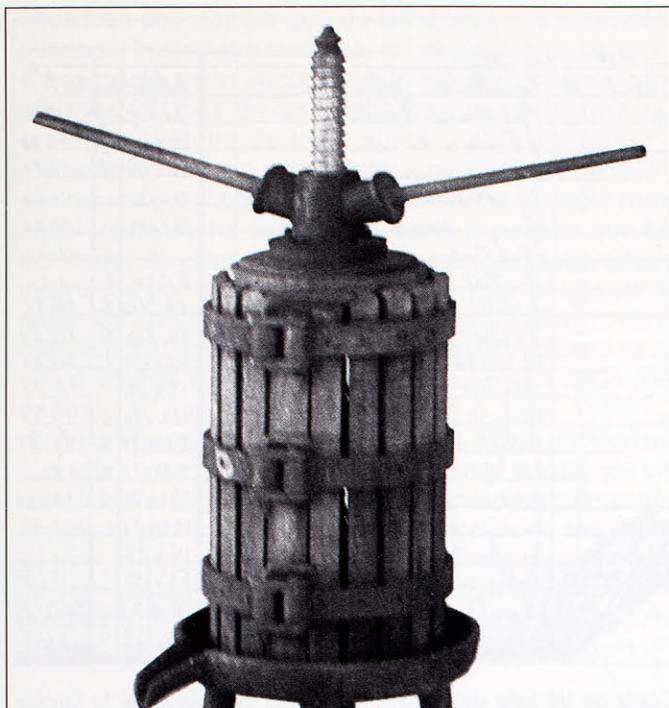
propios dueños en sus viñas.

José de Gainza y José de Barrenechea, parte de los cosecheros y dueños de viñas en Deba solicitan un dictamen de abogado, por entender que el Alcalde ha cometido un hecho grave al dictar una disposición en contra de sus atribuciones y además sin haber consultado individualmente con cada uno de los cosecheros, habiéndose conformado con comunicar su disposición en la iglesia a través del señor Vicario, con lo que los reclamantes entendieron que la citada disposición era exclusivamente para aquellas viñas cuyos dueños estuviesen conformes con el nombramiento realizado por el Alcalde.

El dictamen del abogado sobre si el Alcalde de su propia autoridad puede o no poner guardas para la custodia de las viñas fue rotundo; al estimar que cada uno es árbitro y morador de lo suyo, de tal manera que nadie puede imponer ley ni gravamen alguno sobre lo que es ajeno. Entendía que el Alcalde había cometido notorio abuso y exceso y que no podía ejecutar su disposición sin el consentimiento de todos los cosecheros puesto que aunque el asunto sea común, deben todos y cada uno de ellos consentir, sin que baste la aprobación de la mayor parte (12).

DISTRIBUCION DEL TXAKOLI

La distribución de vinos y sidras se hacía en Deba a través de tabernas públicas, conforme a lo dispuesto en la ordenanza nº 62 que obligaba a tener en la villa abiertas continuamente cuatro tabernas, dos para vinos y otras dos para sidras. Una vez establecido el precio de venta del txakoli, una junta municipal realizaba el reconocimiento de todo el vino disponible para vender, sea txakoli o vino foráneo, recibiendo juramento de las existencias disponibles en poder de los cosecheros locales o de cualquier otra persona, retirándose del circuito de venta el vino foráneo, hasta que se acabe la cosecha local y además se exige que por este vino se paguen cuatro cuartos en azumbre para reparos de caminos. Verificada la visita y reconocimiento del vino disponible para la venta, se echaban suertes para planificar la venta del txakoli. Se distribuía en vasijas, poniéndose a la venta cada vez solamente dos de ellas, una en cada taberna; siendo sustituidas cuando se acababan, otra vez mediante suertes (13). La



Prensa antigua (Tolara) utilizada en la elaboración del txakoli. (Del libro "Txakolina").

distribución se hacía en el Ayuntamiento con la participación de las autoridades y cosecheros. El acto se iniciaba explicando "en lengua castellana y bascongada las providencias sobre precios y sorteo de vinos chacolies".

CONTROL DE CALIDAD

El proteccionismo ejercido por el Ayuntamiento prohibiendo la entrada de vinos foráneos y el control de precios fijos de venta era una necesidad de la época, pero con la venta de la cosecha asegurada y con un precio fijo para toda la campaña se desvanecía la preocupación para mejorar la competitividad y la calidad de los txakolines producidos. Así se explica el establecimiento de controles de calidad por parte del Ayuntamiento.

En 1.768 se establece que la uva debe sazonarse a satisfacción de la justicia para cuyo cumplimiento se hará un reconocimiento precedente a la vendimia para ver el estado de la uva y para comprobar que no se malea con la mezcla de fruta de zarzales u otros árboles (14). Además, en el acto de distribución del txakoli, cada cosechero debía jurar "sobre la cruz de la vara de la Justicia" que el chacoli era de calidad y que no había realizado mezcla alguna. Otro control se realizaba en el momento de distribución del txakoli en

las tabernas. Las autoridades establecieron que cuando se empezase una vasija correspondiente a una tanda, se saque un cuartillo de txakoli para determinar si su calidad es **"regular y potable"**. Además se estableció que cuando la cosecha fuere normal se podía empezar a vender a partir del once de noviembre, día de San Martín, pero si era escasa y no alcanzaba las ciento cincuenta barricas no se iniciase la venta pública hasta el treinta de noviembre, día de San Andrés, **"para que en el intermedio se purifique algo el chacolin mosto"**. Esto quiere decir que cuando había cosechas abundantes los intereses de los cosecheros se anteponían a la calidad en perjuicio de los consumidores.

NOTAS Y REFERENCIAS

(1). TXAKOLINA. Dirección: Iñaki Txueka. Fotografía: Sigfrido Koch. Ediciones Caja de Ahorros Provincial, Año 1.985. En la zona de Balmaseda se producían alrededor de once mil hectolitros. En el siglo XVII, Lekeitio y Bermeo llegan a cosechar alrededor de quince mil cántaras. (La cántara vizcaína tenía 20,16 litros). En Bilbao se producían cuarenta mil cántaras.

(2). TXAKOLINA. Obra citada. en 1.800, había en Bizcaia mil hectáreas de viñedos y en Gipuzkoa, trescientas. En 1.921 todavía quedaban setecientos setenta hectáreas en Bizcaia y solamente veintiuna en 1.960. En 1.877 en Gipuzkoa había bajado a doscientas cincuenta hectáreas y a cuarenta y una en 1.909.

(3). Las ordenanzas aprobadas el 29 de setiembre de 1.394, que tratan sobre el txakolí son las siguientes: La ordenanza nº 5 prohíbe cortar árboles salvo para vigas de lagar. La ordenanza nº 20 prohíbe e impone multas por la entrada de personas y animales en viña ajena. La nº 21 ordena que no se puede vender vino más caro que la primera vez que se puso a la venta. La nº 36 ordena se pague impuesto por el vino que entre de fuera y la 37 trata de lo mismo pero añadiendo: "... que no se trayan sin mandamiento del Concejo, e aunque trayan así vinos de fuera que no los vendan mientras hobiere vinos de la villa e término della so pena de una dobla de oro por cada pipa". La nº 43 autoriza el acarreo de vigas de lagar por el camino de la fuente. La nº 52, aprobada el 12 de diciembre de 1.412, insiste en que no se vendan vinos a mayor precio que la primera vez que salieron al mercado. Del 29 de setiembre de 1.434 data la ordenanza nº 62 que ordena que haya cuatro tabernas, dos de vino y dos de sidra. La nº 66, insiste en lo ordenado en la nº 20. La nº 87 ordena que todas las medidas y pesos de cereales y de vinos sean iguales en toda la jurisdicción de Deba. La nº 90 trata nuevamente sobre los vinos foráneos. La nº 103 es una extensa ordenanza que insiste sobre la importancia de la cosecha local de txakoli y sobre la prohibición de entrada en Deba de vino foráneo. La nº 104 ordena que no pueda

entrar uva foránea sin permiso del Concejo. La nº 117 vuelve a insistir sobre la prohibición de entrada de las personas no autorizadas en las viñas.

(4). TXAKOLINA. Obra citada

(5). TXAKOLINA. Obra citada.

(6). *Despacho de Corregidor*, Luis de Castilla Villagutierra del cuatro de marzo de 1.633, mandando guardar y cumplir la ordenanza nº 103 de esta villa.

(7). *Dictamen del alcalde Antonio Irure e Ignacio de Buztinzuria*, del 28 de marzo de 1.768 sobre precios y producción de txakoli.

En el apartado segundo de su dictamen señalan: "... o bien regulando (por ejemplo) la cosecha, aunque pasare de ciento cincuenta barricas de a cien azumbres a razón de veinticuatro cuartos el azumbre. Si pasare de doscientas barricas a veintidós cuartos y si pasare de trescientas barricas a razón de veinte cuartos la azumbre, considerando libre de sisa si alguna vez se gravara con ella".

Libro de afueros de chacolines de la villa de Deva. El año de 1.785 se produjeron 244 barricas y los años de 1.781-82 y 84 la producción se situó por encima de las 200 barricas.

(8). *Testamento de Jose de Aldazabal de 18 de Agosto de 1.782*: "... sarzal en el páramo de Arzabal junto al camino de las viñas de Juan Bautista Cincunegui y M^a Concepción de Chopitte".

María Magdalena de Arrona, casada con Rodrigo de Gaviola, compró en 1.654 la Casa solar de Maspe: "Otorgo por esta carta que vendo... una casa con lonjas llamada de Maspe con sus huertas tres pedazos de tierra plantados de viñas y manzanales todos juntos y pegantes unos de otros, sin división alguna y alrededor y por los lados los caminos por donde se va a los caserios llamados Arriola".

Capitulaciones matrimoniales firmadas en Bilbao en 1.584, entre Martín Ochoa de Sasiola Arancibia y Magdalena de Otaola: "La torre de Sasiola que aún subsiste... con las huertas pegantes a la misma torre, que en aquel entonces estaban plantadas de viñas... E mas junto y pegado a la torre, un solar e luego una buena casa con sus lagares. La primera de estas edificaciones constituyeron con anterioridad al siglo XVI, los bienes propios de la torre de Alós".

Escritura del 18 de Abril de 1.826 en Cestona: "Otra tierra en Latzurregui pegante por abajo con tierra labrantía y viña de Juan Bautista Zubicarai". "Otra viña grande a la espalda o parte superior de la Iglesia y su claustro que por su parte inferior confina por los dos lados con las viñas de las casas de (...¿) torrea y Basurto y por arriba con el camino que se dirige a la casería llamada Santiago, del Conde de Peñafloreda".

"Una viña grande y espaciosa llamada Orejakua, cerca del hospital de Amillaga".

"Cerca de la fuente de la villa... viña de Antonia Josefa de Lorea Vda. de Tomás Atriztain".

(9). *La ordenanza nº 37*, redactada y aprobada el año de

Fecha	Apellido	Detalle	Precio	Pts
1726	Corredera			
Abril 14	Corredera de Apacolin			
	Juillerano Trueta	30 X 270	f	27.60
	Comercio de Andaugu	14 X 120	f	21.70
	Comercio de	24 X 270	X	21.70
	de la de Seseverria	37 X 270		26.60
	Nizcaz chacolan	14 X 270		26.60
	Buztral jarripan		X	17.20
	Buztral	60 X 270	X	17.20
	Sancto Galaya	14 X 270	X	21.60
	Felipe Altuna	24 X 270	X	21.60
	de la de Seseverria	34 X 270	X	30.60
	de la de Seseverria	19 X 270		17.10
	Sancto	12 X 270	X	10.50
	Adijo Lizgozabara	30 X 270	X	33.30
	Josi Puen	20 X 270	X	18.00
	Buztral	35 X 270	X	29.50
	Sancto Galaya	12 X 270	X	10.50
	Francisco Laserna	16 X 270		
	de la de Seseverria	37 X 270		
	Buztral	6 X 270		3.60
				12.50 pts

Copia de un folio del registro de salida de txakoli de la familia Echeverria. Año 1.936.

1.394 dice: "Se prohíbe traer vino sin mandamiento del Concejo y aunque traigan vinos de fuera que no los vendan mientras hubiese vinos de la villa e término de ella".

Dictamen del alcalde Antonio Irure e Ignacio Buztinzuria del 28 de marzo de 1.768, anteriormente citado se dice:

"Que según la práctica de sus acuerdos la villa con concurrencia de los cosecheros ha de dar precio al **chacoli** para el día de San Martín, once de noviembre, atendiendo a el de las villas inmediatas de Motrico y Zumaya..."

"Pero el particular que por sus ajes (achaques) o indisposición con acuerdo del medico y licencia de la Justicia quisiera gastar vino foraneo en su casa y familia... sea libre pagando sisa si la hubiese y donatibo de esta M.N. Provincia".

(10). *Despacho del Corregidor del cuatro de marzo de 1.633*, anteriormente citado: "... se manda que el alcalde y regidores de la villa de Deva y a cualquiera de ellos a cuio cargo fuere guarden y cumplan y hagan guardar y cumplir la ordenanza y husso y costumbre que por la dicha petición se supone haver en la dicha villa de Deva de no poder vender binos de fuera parte mientras duren los vinos **chacolines** de la cosecha propia castigándose y condenando a los transgresores en las penas que por la dicha hordenanza y costumbre estuvieran puestas y asentadas y ademas que aya lugar de justicia con apercibimiento que casso de remission se procederá contra el dicho alcalde y regidores y contra los dichos transgresores como aya lugar en derecho y justicia".

Ordenanza nº 103. "En esta villa y su jurisdicción se han fecho y se facen muchas y buenas heredades así de viñas, como de manzanas... y esta dicha villa es noblescida y

abundosa por manera que de las dichas sus heredades puede ser bastecida y cumplida, así de sidra como de vino... é por cuanto hasta agora algunos extranjeros como otros algunos vecinos de esta villa han usado contra las ordenanzas della de traer vinos... así para beber y mantenimiento, como para vender... recrece gran pérdida y menoscabo por vía que si ello se hubiese de consentir como hasta agora se ha consentido, sería necesario que las heredades de esta villa fuesen yermadas, desamparadas y destruidas por cuanto sus dueños no podrían cumplir ni pagar los cargos de diezmos, alcabalas y pechos... de lo cual (vendría) gran desolación y bajamiento y pobreza desta villa é vecinos é moradores della en reparo de los cuales daños... é por la gran necesidad é bien común... confirmando, ratificando y aprobando las dichas ordenanzas que sobre esta razón hablan, ordenamos y mandamos por esta nuestra ordenanza por siempre valedera que ningún foráneo ni vecino desta villa y su jurisdicción, no sea osado de traer, ni tenga, ni meta en esta villa desde la casa y torre de Irarrazabal inclusive, hasta la casa de cordelería inclusive, ni para su beber y mantenimiento, ni para vender... nin en otra manera alguna vino, ni sidra ni uvas..."

(11). *Ordenanza nº 20*: "Ordenaron que si entraren vacas o otros ganados cualesquiera en piezas, manzanales, o en **viñas**... contra la voluntad del dueño que peche por cada cabeza de ganado cinco maravedis por cada vegada que entrare... e si entrare de noche que pague la pena doblada... Cualquier persona que entrare en la heredad contra la voluntad del dueño... que peche de pena diez maravedis por cada vegada".

Ordenanza nº 66: "Ordenamos que cualquier persona que entrare en la viña agena sin licencia y autoridad del dueño della que pague de pena veinticinco maravedis de dos blancas el maravedis, e si tomare ubas que pague de pena de cada racimo cinco maravedis... e si la dicha entrada hiciere de noche que pague la pena doblada".

(12). *Memorial y parecer del abogado* Francisco de Arbelaz fechaado el 27 de setiembre de 1.769: "Enterado de la precedente relación digo que cada uno es morador y arbitro de lo suio de tal manera que nadie puede imponer lei ni gravamen alguno sobre lo que es ajeno y es notorio abuso y exceso el dicho Alcalde la providencia que ha tomado de poner guardas a costa de los dueños de las viñas impidiéndoles la entrada en ella sin permiso de dichos guardas y el uso libre por razón de dominio o usufruto les corresponde, lo que no ha podido ni puede ejecutar dicho Alcalde sin consentimiento de todos los cosecheros, pues aunque haya pensado que es mejoría común de todos ellos... deben cada uno de ellos consentir sin que baste la aquiscencia y aprobación de la mayor parte según constante derecho y doctrina".

(13). *Dictamen del 28 de marzo de 1.768, anteriormente citado*. En el apartado cuarto dice: "Que hecha así la visita y reconocimiento del citado vino que a de venderse se hechen suerte de las vasijas poniéndose de venta cada vez dos, una en cada taberna y no sucediendo la siguiente suerte asta que acaben las dos vasijas de la suerte anterior para cuio fin se pondrá en el rolde general en libro y a cada cosechero, o dueño del vino se les distribuirá la tanda que le cupo en suerte que no podrá variar sino con justo motivo de descubrirse averia en alguna vasija que en tal caso debería preferirse a la venta sucediendo la que queda atrasada en el hueco de la vendida pero el producto de esta entregándose a el dueño quien le tocaba la tanda y el riesgo por cuenta de aquel cuia vasija tubo averia y se vendió por este motibo".

(14). *Dictamen del 28 de marzo de 1.768, anteriormente citado*. En el apartado primero dice: "Que la huba debe sazonzarse a satisfacción de la Justicia y se hará reconocimiento precedente a la vendimia que no se permita entre la huba... la de zarzales y arboles con cuia mezcla se malean los vinos".



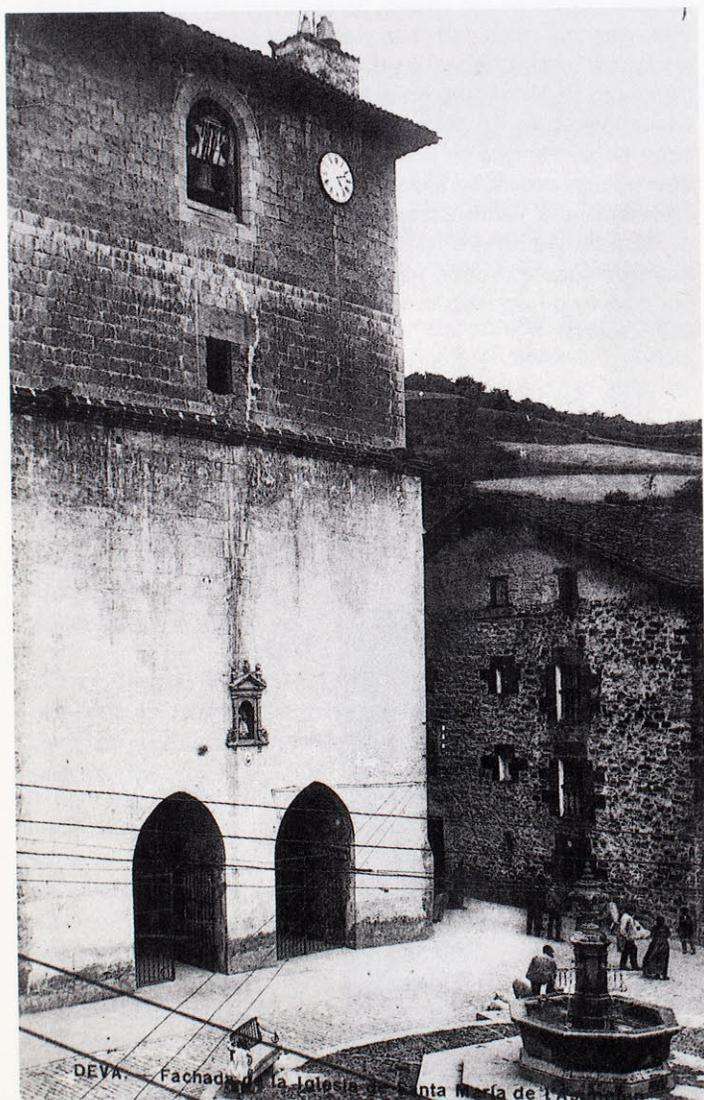
Zona txakolinera de Agirretxe, San Roque, Aldatz-burua, Eliz-burua y Santiago.

MEMORIA FOTOGRAFICA DEL PASADO

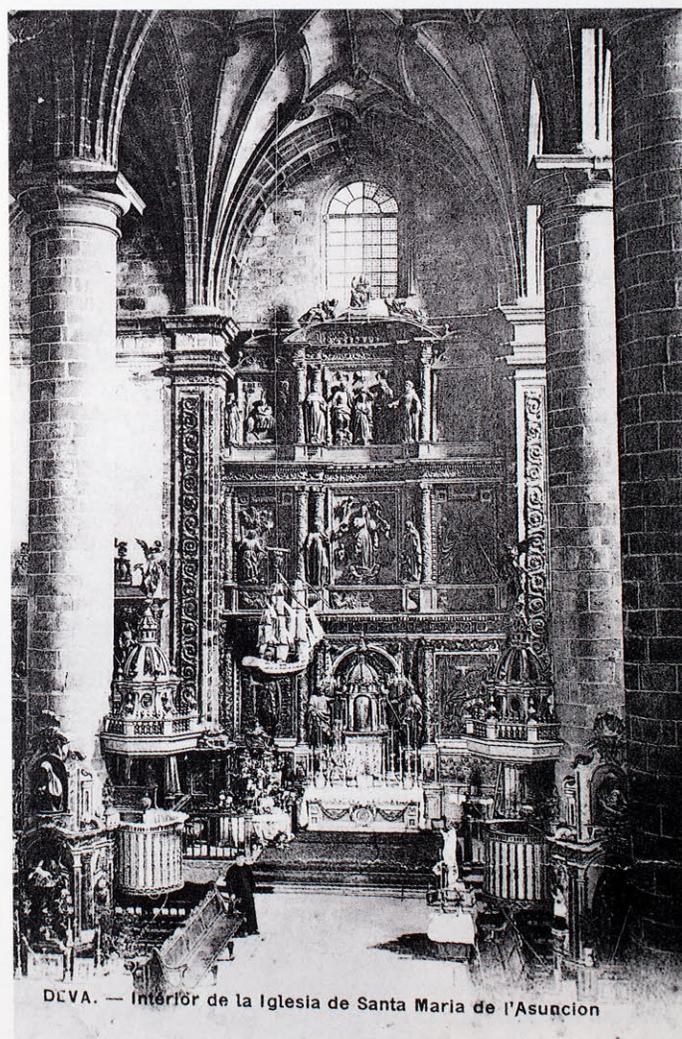
Koldo LIZARRALDE
José M^a IZAGA

A modo de inventario resumimos las 14 iglesias, ermitas, santuario y convento del término municipal de Deba, de los que tenemos noticia.

Iglesia Parroquial de Santa María de la Asunción



Fachada de la iglesia parroquial de Deba a mediados de los años veinte. Puede observarse una de las casas tipo caserío que le rodeaban.



Altar mayor de la iglesia parroquial de Santa María de la Asunción a principios de siglo.



La Capilla de la Hilandera, la más popular de la iglesia parroquial de Deba.

Una vez que los hombres de Iciar deciden bajar a la costa en 1.343, deciden construir el templo dedicado a Santa María la Real.

Del conjunto destacan la portada, las capillas y el claustro. Hubo ocasiones en las que las reuniones del concejo se hicieron en el claustro una vez que fue cerrado en el siglo XVI.

En este mismo siglo finalizaron las obras del crucero y las capillas, se dice que fueron costeadas con el impuesto con el que se cargaba a la lana que desde Castilla llegaba al puerto de Deba.

Sin embargo con la portada, no parece que los expertos se pongan de acuerdo, puesto que algunos la datan del siglo XIV, otros en el XV e incluso en el XVI. Lo que nadie pone en duda es su gran valor arquitectónico y artístico.

Ermita de Santa Catalina

Su situación es privilegiada pues se encuentra sobre una colina desde donde se divisa el mar y la costa euskaldun. En sus proximidades hace pocas fechas se realizaron unas catas arqueológicas puesto que se descubrió una estela discoidal. En el año 1625 es citada por Lope de Isasti.

Ermita de Santa Cruz

Se encuentra en Gurutze-kale y en su interior se puede contemplar la talla de un cristo.



Una vista de la ermita de la Cruz, situada enfrente del Ayuntamiento, en el camino de acceso a San Roque. Al fondo, la edificación hoy renovada conocida por Aker-zulo y Tolomin-Etxea. Enfrente la casa de Pedro Irure, llamada de Logendio, que fue derribada hace pocos años.

Ermita de "San Josepe"

Desaparecida aunque en su lugar se halla un crucero. Lope de Isasti la cita en 1625. En las proximidades se halla la casa torre de Aguirre, siendo el antiguo camino real hacia Iciar.



Ermita de San José que desapareció a finales de los años 60. A la izquierda, el tradicional camino a San Roque y a la derecha, Kale-Zarra.

Ermita de San Martín de Arzabal

Se halla desmantelada y transformada en un lugar donde se guardan diversos trastos y aperos, no obstante en su interior todavía se puede apreciar el aguabenditera. También la cita Lope de Isasti.

Ermita de San Roque

Se halla en el antiguo camino empedrado que transitaba hasta Iciar. El día 16 de Agosto se celebra una romería donde los danzantes bailan la Ezkudantza en el exterior de la ermita y ante la imagen del santo. El atrio es muy original y de madera con arcos apuntados, estando separado de la nave por unas rejas de madera. También en su interior se puede apreciar un exvoto de un barco, seguramente como ofrenda hecha en recuerdo de algún beneficio.



Ermita de San Roque, posiblemente los últimos años del siglo pasado. En las fiestas patronales de Deba se bailaba el auresku tradicional al Santo. Niños con vestimentas habituales descansan en las escaleras de acceso a la ermita y un numeroso grupo de asistentes contempla el espectáculo.

Ermita de Santiago

Transformada en caserío. Se hallaba en el camino hacia San Roque.

Ermita de S. Martín (Elorriaga)

Desaparecida y transformada en caserío. Se encontraba en el camino hacia Zumaya.

Ermita de San Sebastián (Elorriaga)

Importante ermita con puerta y ventanas góticas. Destacan las tallas de Andra Mari de Elorriaga, San Sebastián y San Roque. Otro de los elementos importantes es su románica pila bautismal, que denota la antigüedad de la ermita. El saber popular dice que es la primitiva parroquia de Iciar y que en el contorno aparecieron huesos humanos, lo que denota la existencia de un cementerio.

Santuario de Santa María de Iciar

Las primeras noticias de Itziar se datan en el siglo VIII por medio de una carta real de Sancho el Mayor, rey de Navarra, del año 1027 y que tratan de unos terrenos restituidos que anteriormente se habían poseído.

La imagen de Santa María de Itziar cuenta con una historia muy particular sobre su aparición aunque existan otras análogas. Al decir del saber popular transmitido oralmente, en el lugar donde hoy ocupa su iglesia, una doncella, entre los espinos y la maleza, vio a una señora llena de resplandores y con un niño en el pecho. Ante aquella situación tan misteriosa se acercó y le preguntó quién era y qué quería. La imagen le respondió que era la Reina de los Angeles y que deseaba que en aquel lugar edificaran un templo para ser venerada.

Ermita de San Juan Zar

Transformada en caserío y de su existencia da fe Lope de Isasti. Se encuentra en Iciar y cerca de la ermita de Santa Catalina.

Ermita de Salvatore

Situada sobre la famosa cueva de Urtiaga. El 6 de agosto y el domingo siguiente se celebra una romería y los jóvenes de víspera colocan un árbol enfrente a la entrada. Se dice que la talla del Salvador fue localizada en el mar.

Ermita de San Nicolás (Lastur)

Situada junto a la plaza de Lastur y su fiesta se celebra el 10 de septiembre. En otro tiempo han sido muy afamadas las "San Nicolassen Opillak". Al mismo tiempo se dice que las rogativas se hacían desde Itziar cantando las letanías hasta llegar a la ermita.

San Antonio de Sasiola

En principio fue convento franciscano fundado por Don Juan Pérez de Licona y Doña María Ibáñez de Sasiola. Construido en 1503, eligiendo como emplazamiento un punto junto al río Deba por donde transitaban las alas transportadoras de vena para las ferrerías. Por el momento podemos apreciar los restos del viejo convento, cerrado en 1840 simultáneamente con el de Elgoibar debido a la desamortización, que obligó a la exclaustación de los religiosos de distintas órdenes. Su iglesia fue convertida en ermita y en su iglesia se podía asistir a la misa que una vez al año se celebra en la festividad de San Antonio de Padua (13 de junio).

EUSKALDUNEN AZTARNAK

ARRINDA'TAR Anes

(1)

CRO-MAGNON LEIZEKO GIZONA

- Nun dago leize famatu ori?

- Dordoña deritzan ibaiaren arri-karaizko ertz batean. An dago koba Akitania'ren alboan, Burdeos parean. Ar-zuloa 1868'garren urtean agertu zan, burni-bide bat urratzen ari zirala eta an topa zituzten giza-kien bost gorpuzkiak. Oiekin batera, baita arrizko lanabesak, animalien ezurak eta txirlekin egiñiko txintxilarioak.

- Eta, zer ziran gizaki onek?

- Gizon eta emakume ederak, 1'80 metroko luzerokoak, kaska-ezur aundiakin eta bere aurreko Neanderthal gizonaren antzik gabekoak. Oietxek dira Homo Sapiens Fosilis izeneko Giza Jakintsua, Cromagnon'eko Gizakia, Europa'ren sartaldean agertua.

- Noizkoak dira?

- Leizeak 30.000 urte ditu eta bertan bizi ziranak ere bai. Izan liteke, onera beste tokiren batik etorriak izatea: Afrika edo Asia'tik. Baña, bere egin-tza jakintsu eta miragarriak emen egin ditu gure artean, Europa'ren sartaldean, Dordoña'tik asi, Pirenee medietara jetxi, zearka guregana etorri Naparro, Gipuzko eta Bizkai'ra eta andik aurrera Cantabria eta Asturias'eraifio.

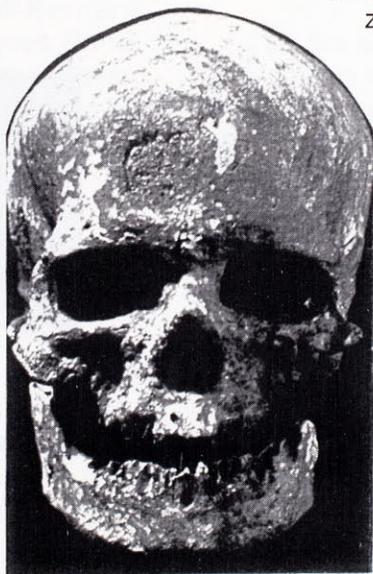
- Zer agerpen izan dira orrek?

- Mundu onetako Gizaki benetako Jakintxua, Cro-Magnon'ekoa izan da arazo guztietan; baña, bere leizeetako agerpen zoragarriak orain 15.000 urte argitu zuten geure ortzi guztia tximisten antezera edo susko-erruberen antzera. Aurretik egin zituen,

Auriñac eta Solutré garaian, ekintza batzuek; argi-estanda, ordea, Madalen'garaikoa da.

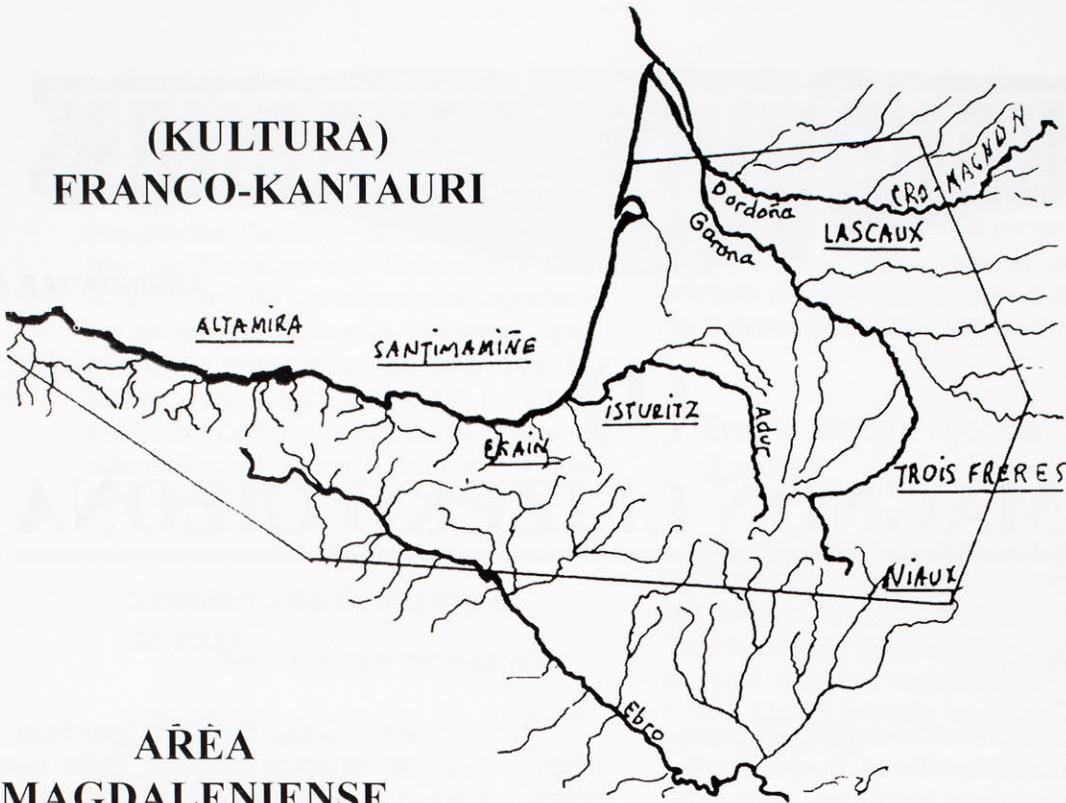
- Kobeetako marrazkiak al dira?

- Marrazki, margo, xixilika-tu... Eun koba-zulo dauzkagu ederrez jantziak; Franko-kantauri Kultura deritza eta Kultura orren ardatzean gaude gu kokaturik. Emen gaude gu, bizirik oraindik, Kultura onen erdi-erdian. Ar-zulo oien ormaetan, an daude milla eredu kasta guziko animalienak: illedun mamut eta rinozeronte, zezen, bizonte eta zaldi, reno, orein, basauntz, basurde, artz, leoi, otso, azari, basakatu eta abarrenak. Txori zaillak eta arraiñak ere bai. Aibeste ederrez, Historia-aurreko gau illuna argitzen zaigu era zoragarri batean. Kultura orren ondoren, berriro gau beltza, tximisten orde, ipurtargiz argitua...

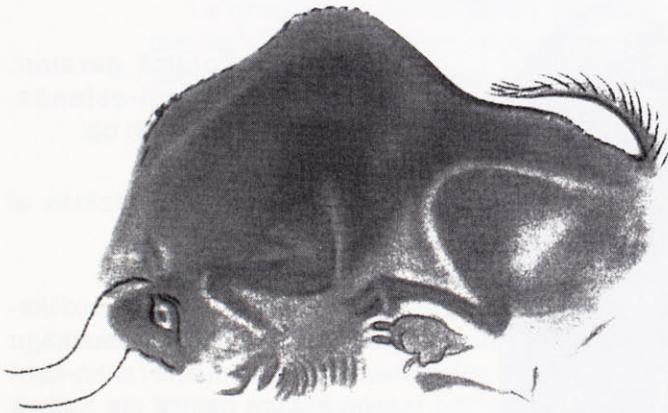


CRO-MAGNON

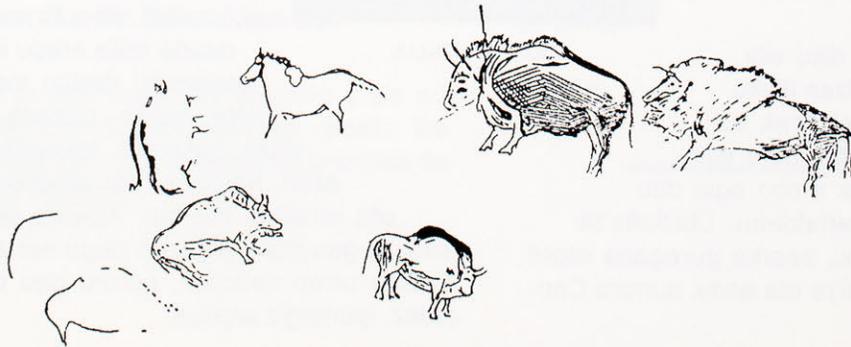
(KULTURÀ)
FRANCO-KANTAURI



ÀRÈA
MAGDALENIENSE



ALTAMIRA



SANTIMAMIÑE

CRO-MAGNON ETA EUSKALDUNAK

- Aizu, nungoak gera euskaldunak?

- Galdera orreri erantzuteko irrika izan dute beti jakintsuek, aurreko gizaldian batez ere. Batzuek esaten zuten, izkeratik, Asia'tik etorriak giñela; besteak, berriz, Afrika'tik zioten; baña, iñork ez zion arrastorik ateratzen arazo oneri. Izan ere, orduan, euskera besterik ez zuten itsu-aurreko bidean egiteko...

Gaur beste bide asko daude eta bide oietatik zebillen D.Joxe Miel Barandiaran'go, susmo au artu zue-nean; Euskaldunak Cro-Magnon ar- zulotik datoz. Susmoa zan eta susmo bezela gelditu zan. Baña, ondoren 1974'garren inguruan, Jean-Bernard Paris'eko Ikastola Nagusikoak, eta Jacques Ruffié Toulouse'koak, susmo ori ziurtu zuten gaurko euskaldunen odol eta kulturatik. Ziurtasun berbera atera dute Ameriketako Unibersidadean, gure "geneak" direla bide.

- Orduan, ori ala ba'da, lenagoko galdera aldatu egin bearke da.

- Bai, Orain ez dago 'euskaldunak nundik etorri dira' galdetzerik; galdera aurrerago bota bear da 'Cro-Magnon'eko gizakia nundik etorri dan' galdetuz. Gu, euskaldunok, jakintsuek diotenez, emengoak gera, Pirenee mendikoak, Europa'ren sartaldekoak eta gure artean sortuz ziran koba zuloetako margo eta marrazki miragarriak.

- Santimamiñe ere talde orretakoa al da?

- Bai Santimamiñe, bai Altxerri eta Ekain, bai Isturitz... Bai aldameneko Altamira, Pirenee mendietako

Niaux eta Trois Freres, goragoko Lascaux eta Ruffinac, eta abar... Arte eder ori agertzen diran leizeetako ardatzean dago gaurko Euskal-erria. Cro-Magnon'eko askazia, etnia, guregan dirau oraindiño. Emen, aitz-zuloetan, agertzen dan ederti ori berezkoa da, gauzak berez diranen antzeko agertzen duen artea... Sei milla urte beranduago, ego-aldetik etorria, bada Españian beste marrazkiak egokitzeko era bat ere, Capsiense deritzana, gauzen ertza bakarrik nakartzen dituen eta berez diran bezela agertzeke... Erri desberdiñak, arte desberdiña...

- Eta, zertarako egin zituzten marrazki onek?

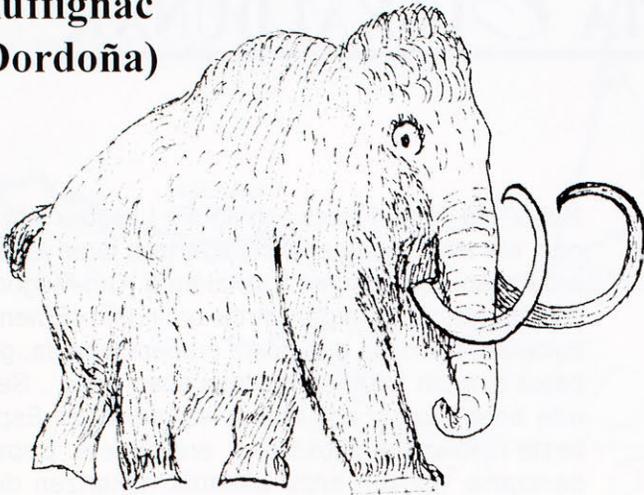
- Ez dira ederti-agerpen utsak; bazuten beuren zergaiti berezia ere. Ederti lanak bakarrik izan ba'lira, ez lirazke toki illunetan eta gaitzetan egiñak izango, leizearen atakan baizik, argia dagoen tokian, guztien begibistan... Baña, illunpeetan daude. Araño, aztia bakarrik elduko zan, irudien aurrean bere eize-aztikeriak egitera...

- Zergaitik egiten zion aztikeria animalien irudiari?

- Aztikeria, majia, gauza baten irudiari egiten zaio, usten bait dute gauza baten eta bere irudiaren artean, badala bien artean, adurra deritzan indarra, eta indar ori, adur ori esnarazi bear da aztikerien bitartez, bai kiñuz eta bai itzez... Ori lortzeko aalmena duena, orixe da aztia eta aztiak egin bear ditu, eizera irten aurretik, leizeko illunpeetan dauden irudiei bere aztikeriak... Aztikerien bitartez irudia iltzen ba'du, orduan errez ilko dute irudi orren animalia egiatzkoa. Orregaitik dituzte animalia arrek, biotz gañean, azkonak edo zuloak, animalia akabatzeke eran.

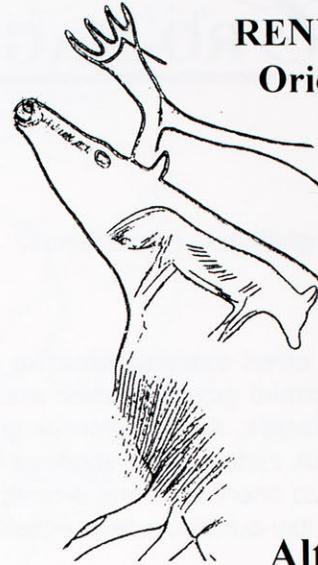
- Baña, ori zozokeri bat da.

**Ruffignac
(Dordoña)**

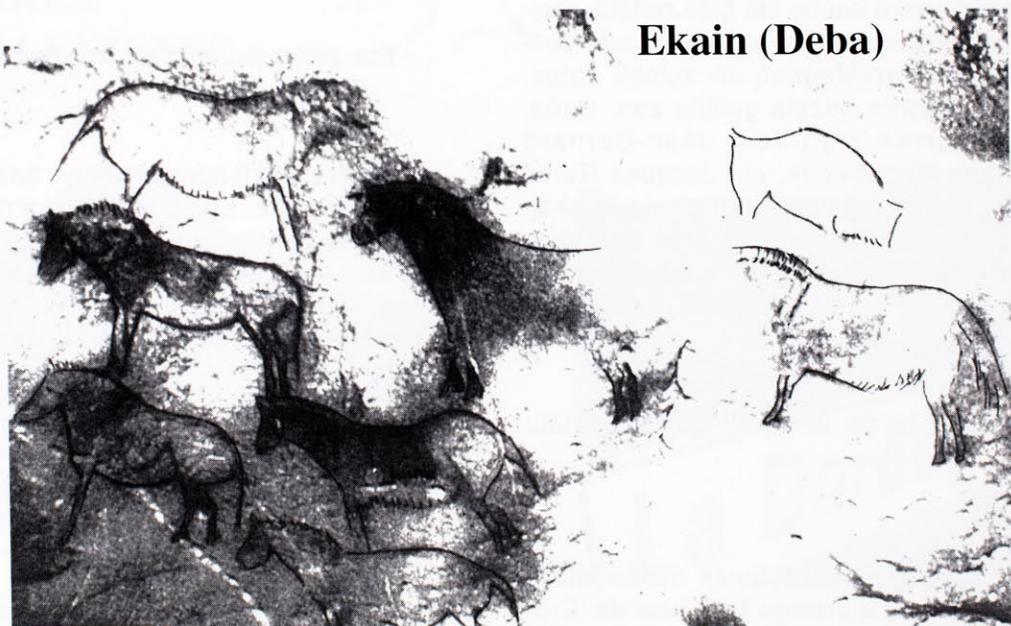


MAMUT ILLEDUNA

**RENUA
(Orio)**



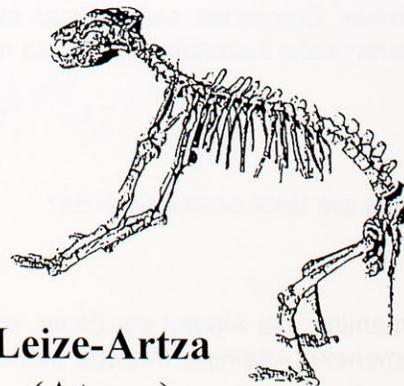
Altxerri



Ekain (Deba)



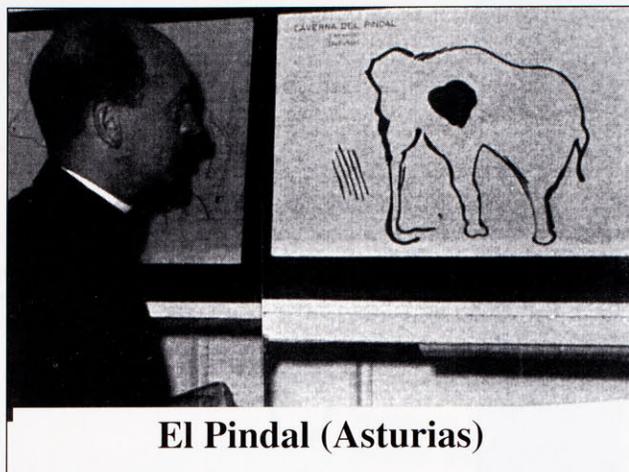
Laxcaux (Dordoña)



**Leize-Artza
(Ataun)**

- Guretzako bai, orrelako sinismenik ez degulako; eurok, ordea, aztikeriak egin ondoren, sinismen beroz joaten ziran animaliak arrapatzera, moral aundiagaz eta animalia iltzeko segurantzi aundiagaz. Barneko sinismen-indar orrek, gorputzari bere indarrak bizkortzen dizkio. Aztikeria ez zan zozokeri uts bat. Animalia

emeeri ez ziten azkonik sartzen, ez bait zuten emerik iltzen, zaindu baizik. Emeak zaindu, arrak il; oraintxen bertan ere oreiñetan ba'zoaz, arrak iltzea zillegi izanzen dezu; baña, emerik ez. Irudi oien zergaitia argitze-ko, sexokeria asmatu dute berritik; asmakizunak, ordea, ez du arrazoi-bide zeatzik.



EUSKALDUNEN ODOLA ETA GENEAK

- Gaur eguneko euskaldunen odoletik, nola ateratzen dute, gure antxiñatasuna?

- Iru odol mota daude gizakien artean: O, A eta B. O odola, odol utsa da; garbia, A eta B'rik ez duna. A eta B gizakien odolean sartu diran bi zerki dira, bi elemento dira. A zerkia Europa'ko Ipar-aldekoa da; B, berriz, Ekialdekoa; Orientekoa. Bi zerki onek, A eta B, odola kutsatzen dute; beraz, garbia O bakarrik da. Euskaldunen artea, erdiak baño gehiago, odol garbia dute, O eta %45, A; B eta A+B, %5. Ortik zer ateratzen dan? Ba, auxe: B Ekialdekoa ba'da, eta euskaldunek B'rik ez izan, orduan, ez da Ekialdetik etorri; bestela B kutsadurakin etorriko zan. A zerkia badegu naikoa; ia erdia; baña, Europa'ko odolik garbiena Pirenee mendiko sartaldean dago, Euskalerrriaren biotzean. A zerkia kutsadura Europa'ko Ipar-aldeetik etorri zaigu, angoa bait da.

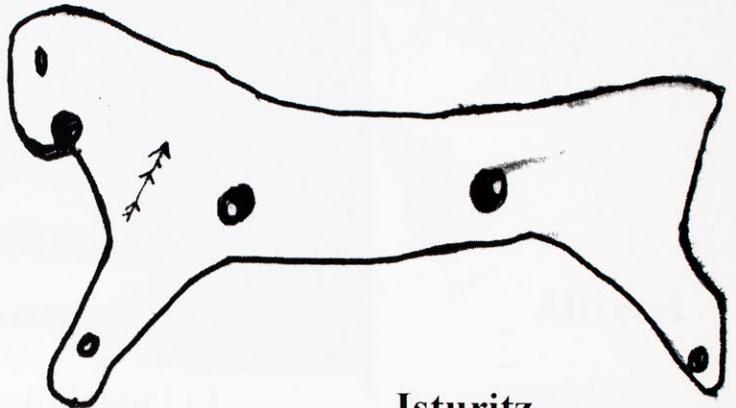
- Baña, nola etorri da A kutsadura ori?

- Ez digu iñork arazo ori argitzen; baña, Europa'ren Ipar-aldekoa ba'da, andik etorri bear. Nola etorri dan gurera iño? Indoeuropeak, Europa'ko ipar eta erdi-aldean sortutakoak omen dira eta andik egoaldera zabaldu, eguzki billa. Gurera etorri ziran eta Naparro eta Araba'ko lurraldeetan kokatu, goiko gallurrak eurentzako arturik: castro, castillo, castillar, castillete, gaztelu... berba onek ei dira euren egoitzen izenak. Araba eta Naparroa'n milla urte baiño geiago iraun zuan euren egoerak; Gipuzko eta Bizkaia'n ez ainbeste; lareun urte gutxi gora-beera. Uste genduan ez zirala bi errialde auetan egon; baña, gure ustea ustela gertatu da: or daude Intxur eta Mairuleza aspalditik ezagunak: eta oien ondoren agertu dira beste castro edo gaztelu geiago: Bizkaia'n Gastiburu, Luno, Berreaga... Gipuzkoa'n Buruntza, Murugain, Muru... Geure mendi-gañetan bizi izan ziran lareun urtez.

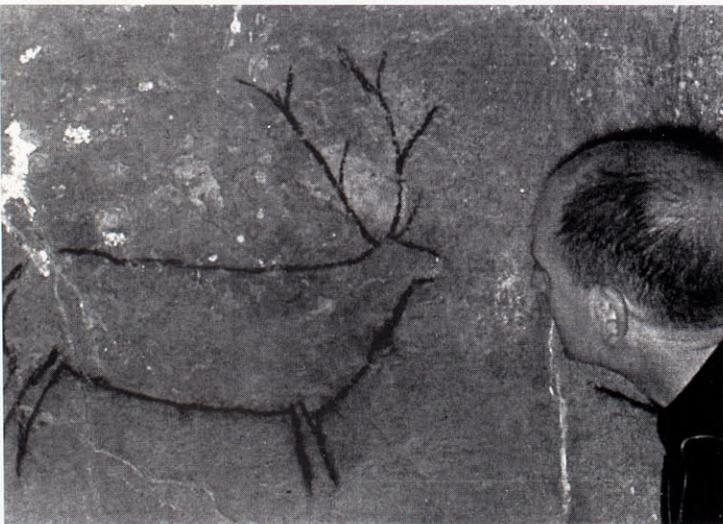
Erromatarrek guregana eldu ziranean, ordea, guzti onek desagertu egin ziran eta iñork ez daki zelan. Euskaldun odolean agertzen dan Ipar-aldeko A zerki orrek artean urtu zirala aitzera ematen digu. Nundik, bestela?



MAGIA



Isturitz



Los Corrales (Cantabria)



**Estilo
CAPSIENSE
(Castellón)**

- Eta, zer da zorioneko Rh ori?

- Oraintsu, 1944'an, beste kutsadura berri bat topa dute gizakien odolean eta orixe da Rh. Izen ori Macacus Rhesus tximiñotik artua da, Rh-esus orretatik. Tximiñoak du Rh ori eta gizaki geienak ere bai. Orretan ere euskaldunen odolak leku berezia du Europa'ko odol guztien artean. Rh gutxien Europa'ko Pirenee mendiaren mutur onetan dago. Ortik gora edo beera ugaritzen dioa Ekialderuntz.

Asia'n geienak, guztiak ez ba'dira, Rh dute; Afrika'n ere orren antzera. Ez gera, ba, ez Afrika'tik ez Asia'tik etorri; andik kutsatuta etorri izango giñan da. Emen bertan sortuak gera.

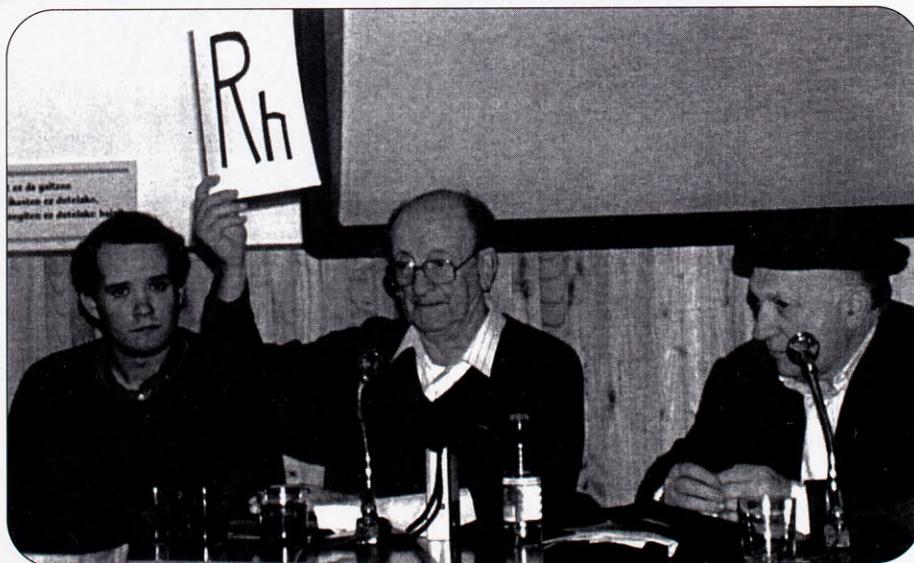
- Geneeri buruz zer diozu?

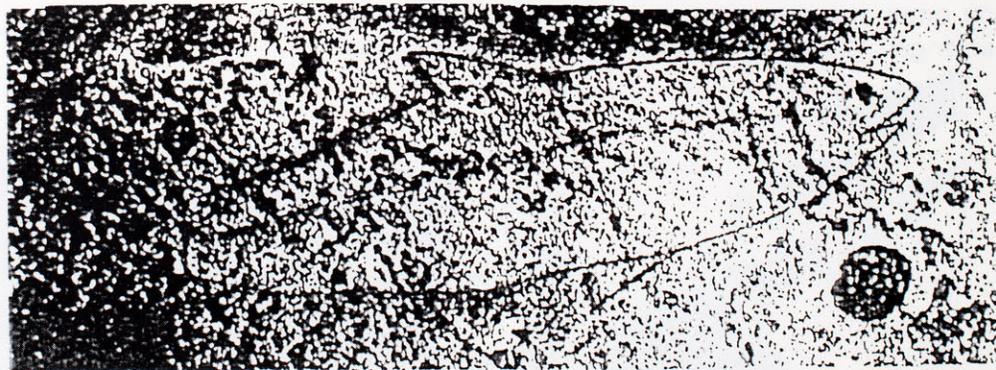
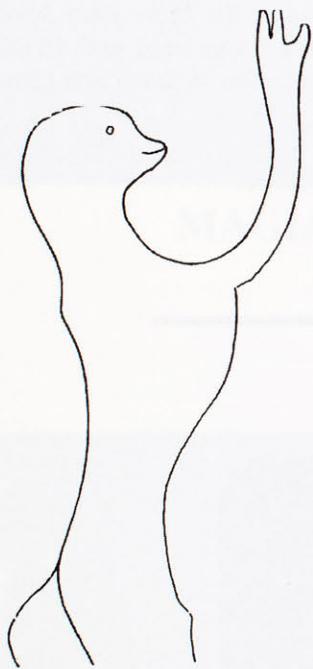
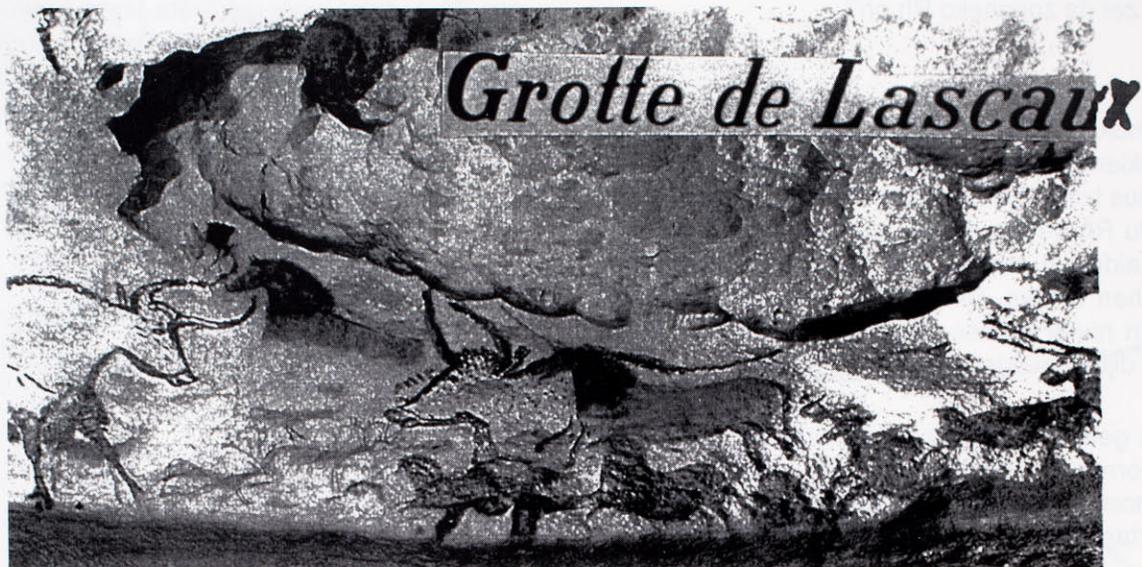
- Luigi Cavalli Sforza, italiatar genovatarra, genetikako irakasle da Laterri Batuetako Ikastola Nagusi batean, eta onexek esaten duena auxe da: Euskaldunen geneetatik ateratzen dan ondorenak dionez, eurak dira Europa'ko erririk zaarrena. Ez daukagu Histori-aurrera joan bearrik geure asaben aztarnak topatzeko; gaurko euskaldunen gorputzetan diraute aztarna onek eta eurak dira gaur eguneko jakintsuen azter-gai... "Orain 30.000 urte, euskaldun guztiek zeu-

den Rh kutsaduratik aske eta libre; orain, guzti oiek %30'era jetxi ba'dira ere... Baña, euren inguruko erriak %15'an daude". Odola eta geneak batera datoz.

- Baña, gene onek zer dira?

- Gorputzeko bizirik diraun zatirik txikenari zelula, son-kizkin edo bizi-alea deritzen zaio. Zelula onek badu beste kizkin edo nukleo bat ere eta beronen barruan, zurubi baten antzeko diran kromosomak daude, eta zurubi orren mailletan, geneak. Kromosoma edo gun-aril bakoitzeko 50.000 gene. Gene bakoitzak, mezu bereizi baten bidez (mensaje codificado), proteina bat sortzeko apaindura edo ordenamentua du. Gure gorputzak izugarritzko lantegi baten antza du, eta geneek zuzentzen dute miragarritzko naaste eta zailtasun guztien kopurua. Gene oietan daude (Sforza jaunak dionez) munduko giza-talde bakoitzaren historia. Eta, berez, ez dira sekulan aldatzen. Don Joxe Miel'ek susmoa artu eta bere ondorengo jakintsuek susmo ori egiztatu: Euskalduna Cro-Magnon'eko giza-kiaren ondorena da.





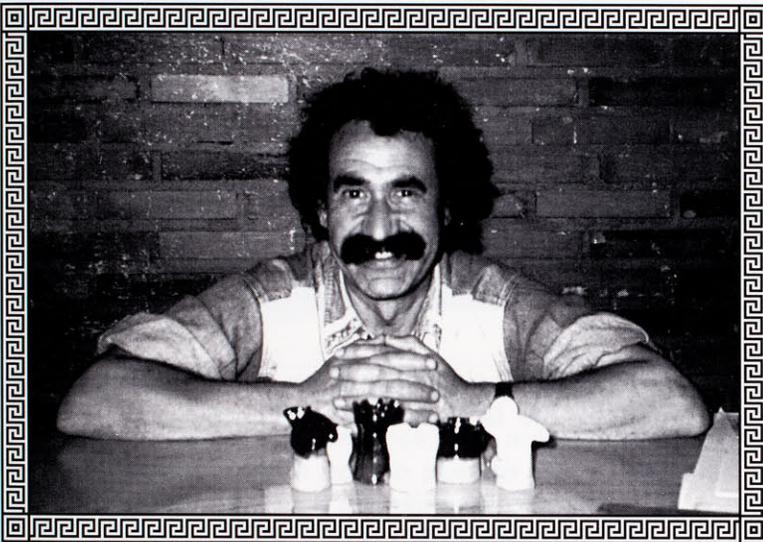
Ekain. Izokia

**Giza Irudirik ez:
MAGIA'n**

MARINO PLAZA

Ceramista y maestro de ceramistas

Felix IRIGOIEN



Marino Plaza es un hombre que ha vivido intensamente la "movida" artístico-artesanal de Deba de los últimos 20 años.

Amigo de la mayoría de los bohemios y los artistas que han tenido en nuestra localidad el centro de sus actividades, es ceramista y profesor de la Escuela de Enseñanzas Artesanales.

Creador y artista en modelar con el barro, Marino es conocido por quienes valoran como se merece un arte tan viejo y bello como pocos.

Persona de talante abierto, sociable, ha acogido con buena disposición la propuesta que le hemos hecho para "sacarlo" en este número de "DEBA", de Kultur Elkartea. Fue al vernos en la muestra-exposición permanente que tiene montada en su casa de Lastur cuando iniciamos una charla que ha tenido continuidad después en dependencias de la Escuela Artesanal. En ambas ocasiones hemos charlado ampliamente y Marino nos ha mostrado con detalle una serie de piezas representativas en buena manera de lo que viene haciendo en el campo de la cerámica.

Un mundo éste que según confiesa y como todo

lo artístico y creativo le viene atrayendo fuertemente desde sus años mozos. Y eso que procedente de un pequeño pueblo burgalés, hijo de humildes agricultores influenciado desde muy joven por el fuerte ambiente industrial de Eibar, nada hacía presagiar que se desarrollaran en él esas finas sensibilidades.

El ceramista sonrío al preguntarle nosotros cuántos y cómo empezó a sentirse atraído por la actividad artística, por la vida bohemia...

Marino mueve su gran bigote al hablar y nos va respondiendo muy abiertamente...

“Nada más llegar de mi pueblo a Eibar -nos cuenta- me metieron en un taller a trabajar como pinche... O sea que tenía que ocuparme de coger el botijo y que no les faltara agua fresca a los obreros...”

También me mandaban a hacer recados con una carretilla... Y es que poco más o menos ese solía ser entonces el trabajo de los pinches...”

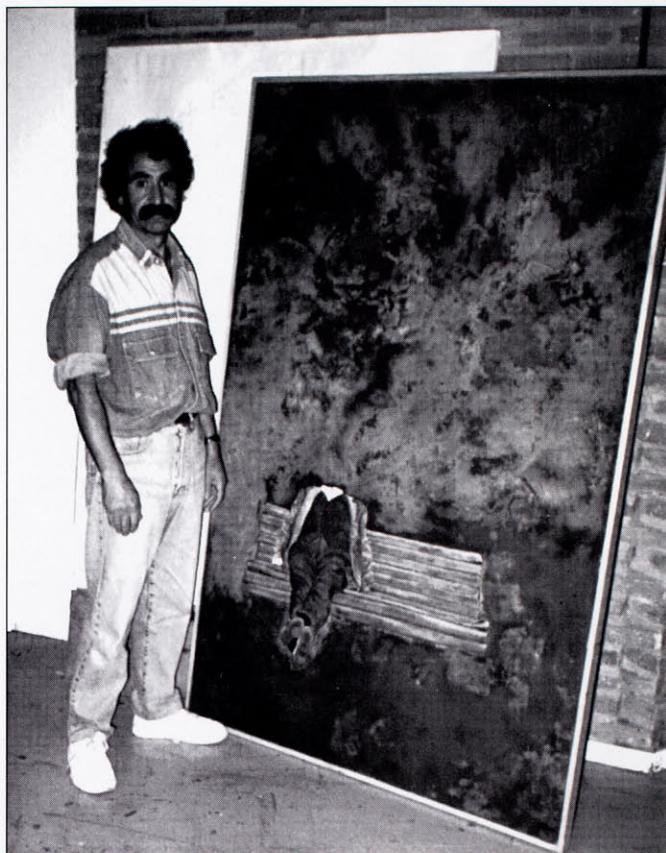
Y nos cuenta también que siendo todavía pinche lo matricularon a unos cursos nocturnos que por aquel entonces impartía la Escuela de Armería. El fue siguiéndolos todos hasta terminar Oficialía primero y después Maestría Industrial. Con sus certificados de aptitud en el bolsillo no le faltaron ofertas para un trabajo mejor. Ciertamente, eran otros tiempos y hasta había donde elegir. Empezó a trabajar en serio en lo que resultó ser un pequeño pero buen taller dedicado al troquelaje... Con 20 años, Marino Plaza era entonces un joven en la flor de la edad. Independizado, sin ataduras que supusieran un freno a sus ansias de libertad, tuvo -nos dice- la suerte de librarse de la mili; Aquella mili onerosa y sufrida de los años 60/70 que mientras duraba, condicionaba la libertad y la actividad profesional de tantos y tantos jóvenes.

Es precisamente en la época en que hubiera tenido que hacer la mili cuando sitúa nuestro hombre sus primeros contactos con el mundo del arte y de la vida bohemia. Pintores y otros artistas eibarreses tan conocidos hoy como Beorlegi, Larrañaga, Txopitea y algunos más formaban el grupo “Gorutz”. El grupo practicaba y se afanaba en fomentar las actividades artísticas, que aunque no tanto como las industriales, tenían su raigambre y su solera en Eibar.

“Fue en el seno del grupo “Gorutz” -nos dice Marino- donde fue tomando cuerpo la idea de poner en marcha una Escuela de Arte...”

Personas tan vinculadas a él como el pintor Ibarrola, el polifacético Juan San Martín, el escultor Jorge Oteiza y otros artistas se plantearon una y otra vez la conveniencia de ponerla en marcha...”

Por entonces, relacionadas con el testamento de Ostolaza, concurrían en Deba algunas circunstancias favorables...”



Finalmente fueron ellas las que determinaron la creación de la Escuela y ésta pudo ponerse en marcha...”

NUEVO RUMBO A SU VIDA

Marino asegura que fue el influjo de aquella escuela, sus contactos con los artistas y bohemios que merodearon por ella los que influyeron en su decisión de dar un brusco cambio a lo que había sido orientación profesional en su vida. Muy joven entonces; sin más ataduras ni responsabilidades que las derivadas de su propia persona, decidió enfilar hacia un nuevo rumbo rompiendo las amarras que suponían su formación y su trabajo en la industria. Se sintió atraído por la idea de viajar a algún otro país; de acumular experiencias; de aprender a desenvolverse por sí mismo hasta encontrar su propio camino. Había comenzado a atraerle de una manera especial el ambiente, el mundo despreocupado y aventurero que en sus comienzos suele rodear la vida de los artistas. Decidido, pensó sumergirse en ese mundo confiando en dar con un derrotero que le agrada más que la rutina mecánica que era su trabajo en la fábrica.



“Animado por esa idea -nos dice- marché a Londres, prácticamente con lo puesto y deseando vivir una temporada en aquella gran ciudad...”

Entonces era joven, me atraía la vida libre y bohemia y pude vivir de esa manera no trabajando más que lo imprescindible para poder costearme solamente lo fundamental...

Así, pude dedicar mucho tiempo a conocer lo más típico de la ciudad, tomar contacto con sus museos, sus exposiciones y a sus increíbles ambientes artísticos y bohemios...”

Marino nos dice también que fue en Londres donde aprendió a vivir y a desenvolverse con poquísimos recursos... Tuvo que hacerlo porque hasta allí no llegaba el influjo protector que en situaciones de apuro suelen prodigar familiares y amigos. Fue el caso que a lo largo de los casi tres años de estancia se esforzó

en frecuentar cursillos de iniciación, en acudir a diversos tipos de manifestaciones artísticas y en frecuentar asimismo la compañía de jóvenes que como él se sentían atraídos por vivir en libertad e inmersos en los ambientes bohemios. Y fue así, adentrándose a la vez en varias disciplinas artísticas como Marino comenzó a interesarse y a trabajar seriamente en la cerámica.

“Enseguida -afirma nuestro hombre- me sentí atrapado por ella... por su larga historia milenaria... por las posibilidades que siempre ha ofrecido de crear y hacer perdurar la belleza... En fin, fuera por lo que fuese, lo cierto es que el arte de la cerámica me atrajo fuertemente...”

Fue entonces cuando comprendí que trabajar en la metalurgia no era lo mío. Así pues, decidí reorientar mi actividad profesional y dedicarme a algo que me resultara mucho más satisfactorio...”

Pero ciertamente, los caminos que hay que seguir para hacer de la actividad artística una profesión son en la mayoría de los casos una temeraria aventura. Sin dejar de sonreír, Marino Plaza se extiende hablándonos de lo que para él ha supuesto esa aventura. Nos habla también de que a su regreso de Londres se reencuentra con Koldo Merino, un conocido ceramista y buen amigo suyo afincado en Deba y con quien empezó a trabajar. Fue con él con quien dio los primeros pasos serios en una actividad artística que ha venido siendo su profesión desde entonces.

JUNTO AL MONTE AGIRO...

A partir de 1973, tras su vuelta de Londres y habiendo alcanzado ya nuestro hombre los 30 años, encuentra acomodo en el edificio de una pequeña escuela rural fuera de servicio en una zona próxima a Lastur. Desligado ya de una manera definitiva de su antiguo trabajo en la metalurgia, Marino comienza una nueva etapa de actividad y aprendizaje. Como en Londres, es tiempo también de inquietud por el arte y de vida bohemia; de adaptarse a vivir con tan pocos recursos que apenas alcanzan para cubrir lo indispensable... La ancha sonrisa del ceramista se hace enorme cuando rememora para nosotros las dificultades de aquellos años.

Fueron -nos dice- unos tiempos problemáticos en lo económico pero muy gratificantes para mí, pues en ellos pude dedicarme plenamente a una actividad que me gustaba...

“Y es que -continúa Marino- entonces y hoy vivir de la cerámica es muy sacrificado...”

Se necesita verdadera vocación; tiene que atraerte de verdad ese arte y su mundo porque por él debes renunciar a muchas cosas...

Pero yo recuerdo con mucho agrado mis primeros años como ceramista en Lastur.

Crear y modelar formas con el barro, exponer, dar cursillos y moverme en ambientes relacionados con el arte fue para mí muy gratificante...”

Por circunstancias diversas largas de contar, su relación artístico-profesional con Koldo Merino se deshizo y Marino comenzó una andadura en solitario. Y ha sido aquella etapa quizás -apunta- su mejor época creativa... De su pequeño taller- vivienda junto al Agiro, en Lastur, surgieron empeños y trabajos que poco a poco le dieron el renombre que hoy tiene entre los ceramistas del país.

Entre paréntesis de nuestra charla nos ha mostrado significativas piezas de colecciones, muy logradas a nuestro entender, y que jalonan tiempos de creatividad del artista. Menciones a trabajos concretos, a afanes logrados o malogrados, a anécdotas y vivencias de aquellos años que revolotean hoy entre los recuerdos del ceramista. Recuerdos de creatividad y de vida



bohemia entremezclados con los de penuria y estrecheces en otros aspectos...

“Fueron -nos dice Marino- tiempos muy difíciles en lo económico... Pero en Londres había aprendido cómo se puede vivir gratamente prescindiendo de lo superfluo...”

A veces, como suele ser frecuente entre artistas pobres, cubría necesidades pagando en especie...

Es decir, pagando con alguno de mis trabajos en lugar de hacerlo con dinero...”

Entre otros casos fue, la fórmula a la que nuestro hombre recurrió para pagar el gasto que supuso su banquete de bodas... Marian y Marino se habían conocido en Londres a raíz de que ella pasara allí una corta temporada practicando el inglés. Vueltos poco después a estas tierras iniciaron una relación que habría de terminar en boda... Fue en 1980, cuando el ceramista acababa de cumplir los 38 años.

“Yo, la verdad -nos cuenta- no tenía un duro por entonces... Marian y yo queríamos casarnos pero de manera que fuera a nuestra cuenta... Es decir, sin poner en compromiso a amigos y conocidos comerciando con las invitaciones...”

Reunimos solamente a nuestros familiares más cercanos... Tuvimos la comida en Zarautz, en el restaurante de Karlos Argiñano...”

A propósito de su boda Marino nos dice también que Argiñano y él eran amigos (lo siguen siendo) y que a su manera, Karlos ha tratado siempre de proteger a los artistas... Ambos habían convenido que la comida se pagara en especie; O sea que Marino contribuyó con trabajos suyos de ceramista a la ornamentación que por entonces se llevaba a cabo en el restaurante.

EN LA ESCUELA DE ENSEÑANZAS ARTESANALES

Y no podemos hacer una semblanza de Marino Plaza como ceramista sin mencionar su actividad como profesor en la escuela local de Enseñanzas Artesanales. Ubicada actualmente en la zona alta del

Polígono de Agirretxe, esta Escuela fue puesta en marcha de una manera oficial en 1984. Su creación puede considerarse como resultado práctico de una serie de inquietudes y gestiones de personas sensibilizadas por el tipo de enseñanzas artístico- artesanas que desde ella se imparten. Marino nos dice que en esa misma sensibilidad tuvo que ver también en la creación anterior de la atípica "Escuela de Arte" mencionada por él en un momento de nuestra charla.

Desde un principio nuestro hombre pasó a formar parte de ella dando clases como profesor de cerámica. Dentro de su programa de enseñanza, otros artistas y profesores comparten tareas formativas. Así, la Escuela imparte talla en madera y piedra, grabado calcográfico, pintura e Historia del Arte, fundición artística del bronce... Hasta medio centenar de alumnos de muy diversa procedencia siguen normalmente los cursos que en alguna medida son alternativa a otros más rígidos y clásicos de enseñanzas oficiales.

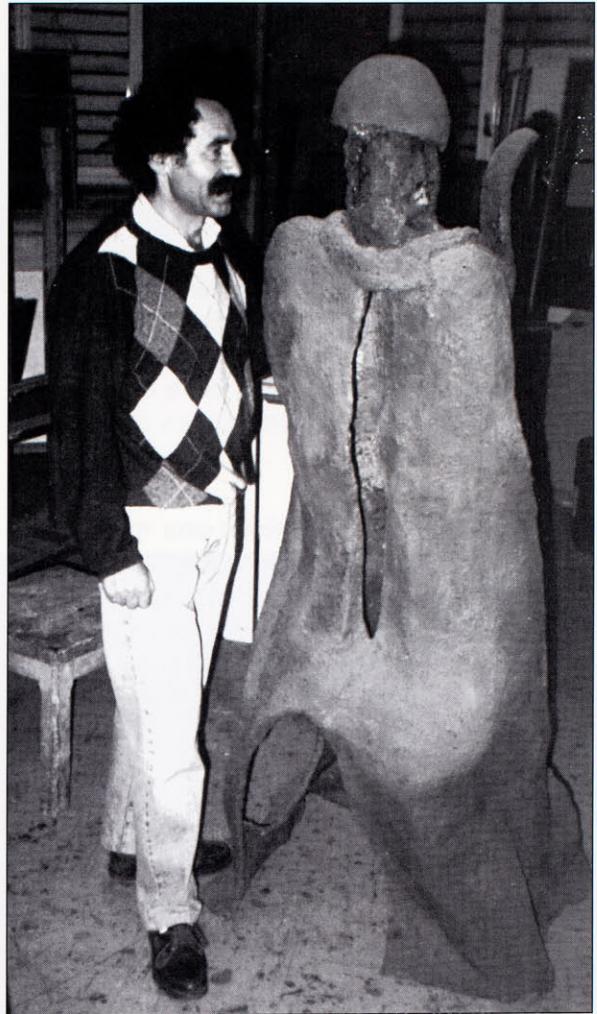
Hablamos de ellos y de la Escuela muy extensamente. Hay sin duda mucho que contar pero no siendo esa la razón de estas líneas, lo dejamos para mejor ocasión. Ceñimos pues nuestra transcripción a lo que Marino nos cuenta de su actividad como profesor; una actividad que desarrolla con gusto, aún a pesar de dedicarle un tiempo que le gustaría emplear a su labor creativa y de artista.

"Mi trabajo en la Escuela, -nos dice- el ambiente que se respira en ella es muy satisfactorio para mí... De hecho, creo que soy un privilegiado al poder dedicarme profesionalmente a enseñar algo que tanto me gusta..."

Tiene, eso sí, el inconveniente de que apenas me deja tiempo para emplearlo yo mismo en mi propia obra en cerámica o en pintura..."

Con todo, tratando de compaginar actividades, va creando obra suficiente para de cuando en cuando presentar con ella alguna exposición. Hemos hablado también de colecciones y piezas suyas sueltas que al que esto escribe le han llamado la atención.

Series tan bellas y representativas de su arte



como ceramista, como son la de "Guerreros", "Figuras de Deportistas Vascos" y otras con las que ha dejado patente su buen hacer en este campo.

Llegados hasta este punto de nuestra charla fotografiamos una de las piezas de su ya citada serie "Guerreros". Son piezas que Marino ha repetido de manera prolífica pero introduciendo en las figuras distintas actitudes, distintos tipos de protecciones y de armas... Todos son guerreros sin rostro; como soldados sin alma que desempeñan su cometido a la fría manera de los autómatas...

Viéndolos, no puede uno dejar de pensar que será así, sin rostro, sin alma, como los verían también las

gentes derrotadas a las que además se hacía sufrir con su presencia.

En la Escuela, Marino nos dice que él no enseña arte (cosa que no es posible hacer) si no la técnica de modelar la cerámica...

Con el paso del tiempo, dice haberse identificado profundamente con la Escuela y con la zona de Lastur y Agiro en la que vive hace ya 20 años. Su casa, "Agiro Enea" precisamente y al pie de la ladera norte de la emblemática montaña debarra, es a la vez su hogar y su estudio...

En ella tiene habilitada también una muestra de sus obras y la expone de manera permanente. Por cierto que folletos turísticos editados ahora por "Izarraitz Bizirik" la incluyen como lugar que se merece una visita... Sobre todo para las personas que con sensibilidad saben apreciar lo mucho y bello que un

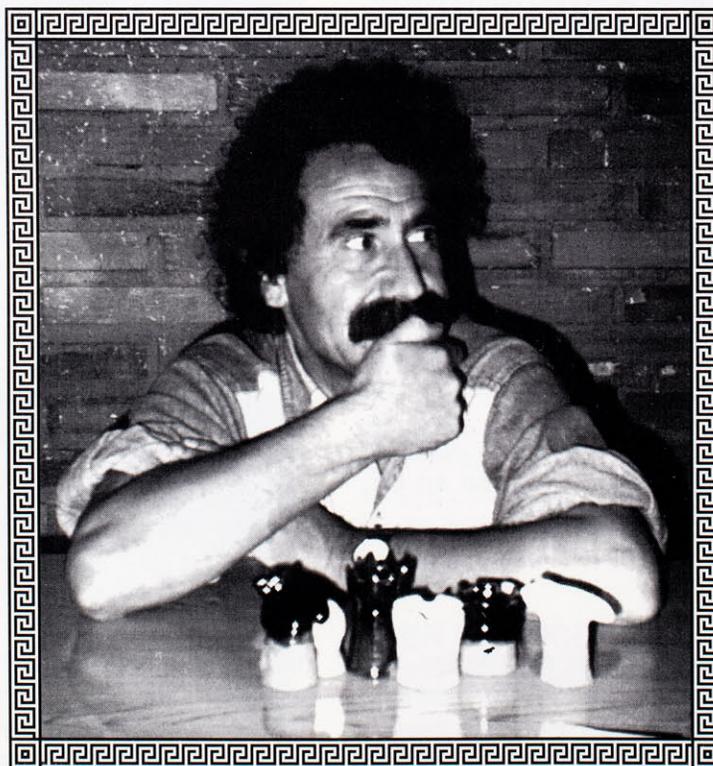
artista puede hacer con el barro.

"Mi mujer, Marian - nos dice finalmente Marino- está todavía más integrada en el paraje que yo... Procede también de la bulliciosa Eibar pero vive tan contenta allí que no sería fácil hacerla cambiar de lugar de residencia..."

Tenemos un hijo de 14 años, Agiro, que por lo menos viene dando a entender que tampoco está por la idea de marcharse..."

Y es que "Agiro Enea", con su vecindad, con su paisaje, forma ya parte indivisible de nuestra vida..."

Felix IRIGOIEN



ARRANTZA

Carmelo URDANGARIN
J. M^a IZAGA

Desde tiempos remotos la pesca ha constituido una de las actividades fundamentales del hombre, al satisfacer con los productos obtenidos una parte, en muchos casos importante, de sus necesidades alimenticias.

Las técnicas utilizadas han evolucionado lentamente desde las más elementales del pasado hasta los complejos sistemas actuales. Sin embargo, no sólo en los pueblos primitivos sino en los técnicamente desarrollados se siguen utilizando métodos que en sus fundamentos ya conoció el hombre prehistórico.

En el País Vasco, tan ligado al mar en toda su historia, ocurre lo mismo y entre otras, en la pesca de pulpos "olagarroak" o la que se practica en nuestra costa durante la noche "gabarrantza", con las inevitables adaptaciones, se llevan a cabo de la misma forma que se hacía hace muchísimos años.

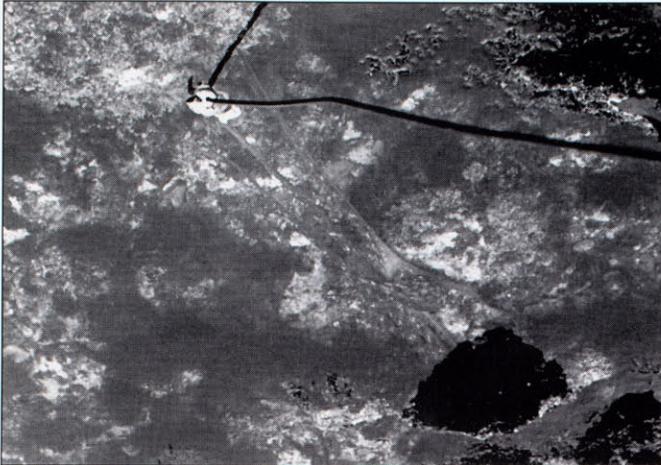
Olagarrotan

El pulpo, habitual en nuestra costa, el octopus vulgaris ("olagarroa", "amarratz", o "amarrato"), inteligente y efusivo, tiene una cabeza bien desarrollada y ojos muy grandes. El cuerpo tiene forma de globo con protuberancias que parecen ampollas y ocho tentáculos anchos en la base y terminados en punta, cuya parte inferior está cubierta de ventosas con las que agarra los objetos, camina y lucha.

Los pulpos, que al parecer viven cinco años, cambian de color según el ambiente en que se encuentran y cuando las circunstancias se lo exigen expulsan



A la izquierda, instrumentos para la pesca del pulpo. A la derecha, los de gabarrantza.
(Foto: Amaia Ros)



*El pulpo acude al señuelo que le muestra el pescador.
(Foto: Amaia Ros)*

tinta para defenderse de sus enemigos. Viven en la costa entre las rocas cerca de las zonas arenosas alimentándose de quisquillas, gambas, crustáceos y peces que caza mediante el acecho, aprovechándose de su mimetismo hasta que salta sobre la presa. Según los que se dedican a su pesca entre Mutriku y Zumaya, su peso habitual pasa del medio Kg. en mayo, al kg. en julio y hasta tres y cuatro en setiembre. Segregan un veneno (por lo que su mordedura es peligrosa) que paraliza sus presas.

Está considerado como una de las criaturas más inteligentes, estando sus actuaciones, que pueden ser distintas ante un mismo problema, dirigidas por el cerebro más que por instinto. Los pescadores saben por experiencia que si se falla una vez el golpe para sujetarlo no volverá a dejarse engañar por el señuelo.

Todos los estudios destacan la gran afectividad del pulpo, que en la época de reproducción (en primavera), abandona su soledad y se funde en grandes abrazos con la hembra con los consiguientes enredos de tentáculos, y descuida las medidas de seguridad habituales con las que se defiende de sus enemigos (congrío, mero, etc.).

El macho coloca el esperma junto al ovario de la hembra, pero si ésta vuelve a aparearse el segundo pulpo retira el semen del primero y lo sustituye por el suyo.

Cada hembra deposita entre 300.000 y 500.000 huevos de los que poquísimos, quizás dos o tres, llegan a la madurez.

Entre Mutriku y Zumaia

Los pulpos se pescan durante todo el año durante el bajamar por diversos procedimientos como nasas, arpones, etc. siendo cada vez más importante la pesca submarina. Pero sobre todo entre Mutriku y Zumaya se utiliza una técnica manual con la ayuda de un señuelo y un gancho con que sujetar el pulpo y extraerlo del escondite.

Llama la atención que la gran mayoría de los pescadores de pulpos son baserritarras que habitan en la costa y en sus cercanías, y que mantienen esta actividad como complemento, en muchos casos importante, de otra profesión, siendo muy reducida la participación de los arrantzales profesionales.

El pescador, que habitualmente es un gran conocedor de la costa, sabe la roca que alberga un pulpo por la arena que acumula al entrar en su morada o las pequeñas piedras, caparazones de crustáceos y conchas que coloca en la misma. La siguiente fase es enseñar al pulpo oculto el señuelo (un palo generalmente con un trapo blanco ó carnada como trozos de otro pulpo en el extremo que se le muestra) para que salga de su guarida, momento que el pescador aprovecha para atraparlo mediante un gancho que en un lado está torcido para sujetar la presa y en el otro tiene un salabardo.

Los pescadores de la costa guipuzcoana manifiestan que el pulpo trata de agarrar el señuelo con tres tentáculos utilizando los cinco restantes para asirse a la roca, por lo que hay que sacarlo al primer golpe o ceder el reclamo para darle confianza, lo que hace que el tirón del pescador sea más eficaz.



*El pescador extrae el pulpo con el gancho.
(Foto: Amaia Ros)*



Pedro Gorritiberea extrae con los dientes la boca del pulpo.
(Foto: Amaia Ros).

Una vez atrapado el pulpo para reducirlo se le da la vuelta a la cabeza (realmente al manto) y habitualmente con los dientes se arranca una especie de boca con dos pequeñas pero robustas mandíbulas. También se logra dominarlo mediante golpeo contra las rocas.

La contaminación de las aguas les afecta muy negativamente sobre todo en los ojos, por lo que las capturas se han reducido sustancialmente en relación con el pasado, considerándose actualmente muy buena jornada cuando se llega a la veintena de pulpos. Pedro Gorritiberea, uno de los mejores especialistas llegó a pescar 1.320 en 1.994. Su precio varía

entre 700 y 800 pts./kg fresco y 5.000 seco (mercado de Zarauz).

La preparación del pulpo

A pesar de la abundancia del pulpo en nuestras costas, sobre todo en el pasado, no puede decirse que sean populares los platos preparados con el mismo, salvo en la zona de Zumaia, Guetaria y Zarauz.

José María Busca Isusi destaca el pulpo guisado con patatas ("zumaiarrak olagarroa patatakin") y el estofado con tomate, lo que requiere en ambos casos su ablandamiento mediante golpeo, generalmente con un palo o estaca.

Cuando los pulpos son pequeños también se preparan asados a la brasa, con lo que se reducen a una cuarta parte. Aunque la sopa de pulpo también se prepara con el pescado fresco, la más característica es la que se elabora con el seco, es decir curado al aire.

En algunos caseríos de la costa guipuzcoana pueden verse filas de pulpos colgados de la fachada hasta conseguir su secado.

Los estudios que están realizando diversos institutos especializados permiten prever que en un futuro no muy lejano se logrará la cría artificial de pulpos, de los que hay una importante demanda, sobre todo de los más pequeños.

Gabarrantza

La pesca en la costa durante la noche, aparte de una gran capacidad para desplazarse en la oscuridad en un terreno difícil y peligroso como son las rocas, requiere el auxilio de algún sistema de alumbrado, una especie de arpón (arrakasitxa) y de un salabardo.

Los medios para alumbrarse durante la noche lógicamente han evolucionado a lo largo de los años, desde el farol con vela antiguo (parecido al de los anguleros) hasta el cimbreado relampagueo del carburo y el butano actual. En las noches propicias todavía se ven cómo avanzan fantasmagóricas luces entre las rocas.



*Pedro Gorritiberea en Arranomendi, tras la pesca del pulpo.
(Foto: Amaia Ros)*

El pescador va avanzando por la costa y descubre (ayudado por la luz que dirige a los pozos entre rocas) itxas-cabras, nécoras, pulpos, quisquillones o durdos,

entre otras especies a las que se dirige su arpón de cinco o seis puntas o simplemente recoge con el salabardo.

En otro sistema de gabarrantza que se practica "cinco días antes de la luna nueva, con mareas muertas" para pescar "arrain zuria" (lubinas, sarbos, corrocón de roca "oreja amarilla" y hasta congrios) el pescador sumergido hasta medio cuerpo avanza del mar hacia tierra por los canalajes que forman las rocas, enfocando la luz a los "dormidos" peces que encuentran cerrada la salida hacia aguas más profundas, lo que aprovecha el pescador para clavarles el arpón, lo que obviamente requiere una gran habilidad.

La gabarrantza en la que el hombre con muy pocos medios, aparte de su experiencia y habilidad, trata de pescar, se parece en gran medida a lo que hacían los pescadores de hace muchos años y aunque hoy tenga más de práctica deportiva que de medio para conseguir alimentarse, no deja de sorprender la pervivencia de algunas de las técnicas del pasado.



*Secado de pulpos en el caserío Arrano-Mendi. Octubre 1.995.
(Foto: Amaia Ros)*

EL ABASTO DE LA CARNE EN DEBA

Antxon AGUIRRE SORONDO

Los munícipes de nuestros ayuntamientos siempre han velado por la defensa de sus vecinos. Uno de los puntos donde mejor se ve este factor es el control municipal que se hacía sobre las condiciones sanitarias, la calidad y los precios de abastos o alimentos. En concreto en Deba, según los documentos de los siglos XVIII y XIX, se vigilaba estrictamente la carne, el vino, el aguardiente, el aceite y la grasa.

Además de defender así a la comunidad contra los abusos, la regulación de estos aspectos atendían a factores económicos, habida cuenta que la subasta anual del monopolio de venta de estos alimentos, el alquiler de la alhóndiga municipal y el peaje de los caminos, producían pingües beneficios a la villa. Ingresos que luego revertían en el mantenimiento del personal imprescindible: el médico, el cirujano-barbero, el maestro, el tamborilero y el secretario. Era, pues, el comercio de abastos la fuente principal de ingresos del Ayuntamiento.

Ello no obstante también producía periódicamente problemas y pleitos, como en el caso de las ampliamente estudiadas "matxinadas" del XVIII.

Sabido esto, creo que puede ser interesante conocer las condiciones concretas que se exigían para la venta de carne en Deba el año 1828. En próximas entregas iremos explicando las particularidades de los demás artículos a fin de completar de la mejor manera una visión global del abastecimiento de la villa hace ahora 167 años.

1º. La villa de Deba disponía para la venta pública de carne de un bajo que se arrendaba inseparablemente con el derecho de venta. El arrendatario estaba obligado a tener siempre a la venta una determinada cantidad de carne, de cuya comprobación se encargaban los "regidores" (hoy diríamos concejales) o el "cabo de justicia". Se anota además que los vecinos de Iciar tenían costumbre de autobastecerse por su cuenta.

2º. El rematante estaba obligado a matar todas las reses en dicha casa-carnicería, so pena de 10 ducados si no lo hacía aquí.

3º. Solo podrá sacrificar las reses tras su examen por parte de los regidores, quienes controlarían su estado sanitario. Si no les avisaba antes de hacerlo, se le sancionaba con 10 reales de multa.

4º. Tendrá siempre carne a disposición de la clientela, y en caso contrario los regidores se ocuparán de proveerla a su costa.

5º. Para los días de Pascua de Resurrección, Asunción, San Roque y Navidad debía matar "cevones" de 36 a 40 "raldes" (medida de peso antigua de unos 5 kilos), o lo que es igual, terneros cebados de entre 180 y 200 kilos. El resto del año los tendrá de no menos de 75 a 100 kilos.

6º. Por cada onza en libra que defraude (la onza en nuestra zona tenía 28 gramos, y la libra 17 onzas, por lo que el fraude sería de 28 gramos cada 476 gramos, o para redondear 50 gramos por kilo), se le multará con 20 reales.

7°. No podrá vender a la vez que la carne las patas, cabezas, y partes interiores, sino por separado y a precios siempre fijos, bajo multa de 20 reales cada vez.

8°. Tendrá a la venta velas de sebo, sebo derretido y sebo "en rama" (en bruto), con cierta abundancia.

9°. Cuando le encarguen matar animales en los caseríos para consumo particular, cobrará 4 reales por cabeza de ganado mayor y 2 por el de cerda.

10°. Es su obligación pagar al tamborilero por las fiestas de San Roque.

11°. Para las corridas de la fiesta de San Blas y en otra fecha que designe la justicia, llevaría a su costa un novillo.

12°. Este contrato se escrituraba ante el escribano, pagando también el arrendatario las minutas.

El domingo 2 de diciembre en los arcos de la Casa Concejil se saca a subasta el puesto del abasto de carne, pero no aparece ningún postor. El sábado 8 de diciembre se repite el remate, también con nulo resultado.

Quince días después, José María de Araquistain, teniente Alcalde, y Juan Bautista de Guereizaeta, regidor segundo, añaden a las anteriores condiciones

seis nuevos puntos:

- Que la libra de carne se venderá a 8 cuartos durante todo el año y las vísceras a la mitad.

- Cada cabeza de ganado mayor a 3 reales y la de menor a 2 reales.

- Cada pata mayor a tres cuartos y la menor a dos cuartos.

- Cada libra de velas de sebo a 20 cuartos.

- Cada libra de sebo derretido a 16 cuartos y "en rama" a 14 cuartos.

- Pagará por el arriendo de la casa-carnicería 60 ducados de vellón.

En estas condiciones, sin duda más beneficiosas, lo arrendó Agapito de Salazar, el único postor y el 20 de diciembre se efectúa la correspondiente escritura ante el escribano (*).

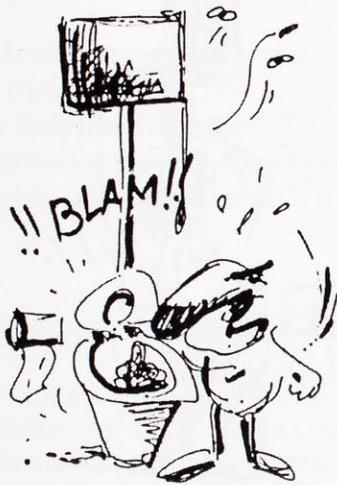
Hasta aquí nuestra aportación a la pequeña historia de Deba. Pero, como se decía en los tebeos de nuestra infancia, **CONTINUARA...**

(*) *Archivo de Protocolos de Oñati. Secc.II, Leg.2.200, fol. 195 ss.*

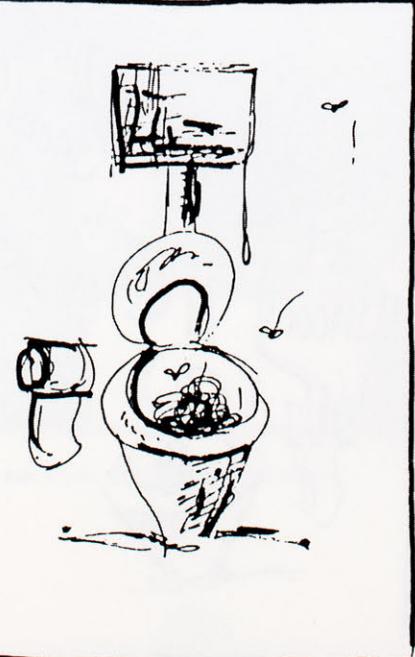
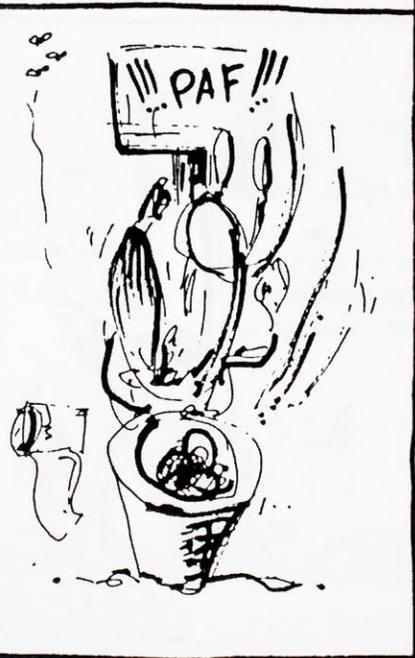


(Foto: Juan Luis Arrizabalaga)

"CACA"



Sumell



NOTAS RESUMIDAS

Patxi ALDABALDETRECU

FALLECIERON DOS DEBARRAS POPULARES

En el transcurso de este año se ha producido el fallecimiento de dos debarras muy populares, que se hicieron muy famosos por sobresalir en sus respectivas actividades. Se trata del "Trikitilari" **Faustino Azpiazu Salegui (Sakabi)** fallecido en Azpeitia el veintisiete de mayo, a los setenta y ocho años de edad y del barrenador **Pedro Etxeverria Echabe, (Loja-Berri)** fallecido en el barrio donostiarra de Loyola donde residía, el cinco de mayo, a la edad de ciento un años . En paz descansen estos ilustres debarras.

PEDRO ECHEVERRIA. (Loja-Berri)

Pedro María Luciano Echeverria Echabe, nació el trece de diciembre, día de Santa Lucia, del año 1.893. Según consta en el folio número 172 del libro de nacimientos de Deba, nació a las doce de la noche, en la antigua casa Loja-Berri situada al lado de la ría, justo en frente del edificio "Kabi-Berri".

Loja-Berri fue el mejor, e indiscutible campeón de barrenadores, (Arrizulatzaleak) entre 1.915 a 1.923, época final de este desaparecido deporte. Debutó en pruebas de competición a los 21 años de edad, el 16 de Julio, Nuestra Señora del Carmen, de 1.915 en el frontón de Markina.

Loja-Berri, que trabajaba en aquella época en el astillero de Arzabal en la construcción del barco Almike, se encontraba muy bien preparado, con juventud y nervio suficiente para competir ante cualquier contrincante. En un ambiente de gran expectación con la participación de mucha gente de



*Pedro Echeverria (LOJA-BERRI).
En la Plaza de Toros de San Sebastián.*

Mendaro y Deba que se desplazó andando a Markina, venció a "Laparra", quien había anunciado su superioridad afirmando que ganaría a su contrincante con las "manos en los bolsillos". Terminó victorioso

con una perforación de 74 pulgadas de longitud, esto es, 1,87 metros, sacando 12 pulgadas de ventaja a su rival. En la revancha, solicitada por el perdedor, celebrada un mes más tarde, volvió a vencer Loja-Berri.

Eran tiempos difíciles y nuestro protagonista tenía que ganarse el sustento realizando trabajos rudos. En la cantera barrenando piedra o haciendo carbón en el monte, razón por la cual no se pudo prodigar demasiado. Sin embargo realizó del orden de veinte pruebas de importancia, venciendo en todas ellas, salvo en una ocasión contra Pedro Txurruka, (Betetxe) de Astigarribia.

Sucedió en Markina, donde los ayudantes de Loja-Berri cometieron dos graves errores. En primer lugar no se dieron cuenta de la rotura de la barrena hasta que Loja-Berri se percató del problema. El segundo error definitivo consistió en proporcionar la barrena equivocada, la cual, introducida con fuerza en el agujero, quedó empotrada sin posibilidad de salida.

La revancha se celebró en el frontón Euskal-Jolas de Deba dentro del programa de una fiesta vasca. Loja-Berri se desplazó desde el valle de Arratia donde se encontraba trabajando, revisó concienzudamente las barrenas con el herrero Nicolás Odriozola, fabricante de las mismas, y perfectamente compenetrado con su ayudante Basilio Larrañaga (Istiña) logró salir triunfador ante un contrincante de mucha categoría.

Pedro, a pesar de permanecer fuera de Deba desde su juventud, no se olvidaba del pueblo que le vió nacer. Todos los años sin faltar ninguno, acudía a Deba el día de San Roque. Su última visita la hizo cuando tenía cien años.

FAUSTINO AZPIAZU. (Sakabi)

Nació en Sakabi-Berri, en el barrio de Arbiskoa. Caserío situado en la falda sur-oeste del macizo montañoso de Agiro-Zeziarte, a 15 kilómetros de



Año 1.942. Sakabi con Intxuzabal.

Deba y a seis del alto de Azkarate. Era hijo del famoso curandero Sebastián Azpiazu Unanue. Aprendió a tocar el acordeón a los quince años con José María Aramberri y poco más tarde en Eibar con Intxuzabal, conocido también por Elgueta.

Toda su vida se dedicó a amenizar las fiestas de pueblos y barrios, tocado la trikitixa. Faustino solía decir que ahora se maneja mejor el acordeón pero que la forma de tocar a la antigua usanza era mucho mejor para bailar.

En aquella época el caserío Sakabi se encontraba totalmente aislado. Durante su aprendizaje en Eibar tenía que desplazarse a pie y con el acordeón a cuestras hasta Azkarate, donde tomaba el autobús hasta Elgoibar y de aquí a Eibar en ferrocarril.

Muchas veces se vió obligado a desplazarse de Elgoibar hasta su caserío andando, haciendo un recorrido de doce kilómetros.

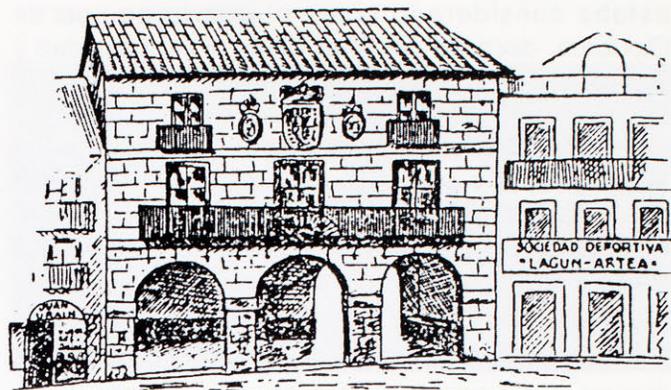
APUNTES FUTBOLISTICOS

Después de muchos años de regulares clasificaciones, en una categoría que por historia no le corresponde, el Amaikak-Bat encabeza esta temporada la clasificación de primera regional. La nueva directiva, presidida por Alberto Varela, está reorganizando el club, y tratando de recuperar trofeos y documentación perdida en los últimos años. La labor que están realizando es muy meritoria. La contratación casi en exclusiva de entrenador y jugadores locales ha sido un acierto, porque es la mejor manera de que los aficionados se identifiquen con el club. Con el esfuerzo de todos, el próximo año en preferente. Que así sea.

Los inicios del fútbol en Deba se remontan al año 1.913. Ramón Idarreta, propietario del Hotel Deba, propuso al Ayuntamiento la construcción de un campo de fútbol en los siguientes términos:

“siendo la villa playa veraniega muy concurrida y habiendo tomado gran incremento el juego de football se deja sentir la falta de un campo de sport”.

Con un coste de 2.000 pesetas se comprometía a construir un campo a su cuenta, a cambio de que la Corporación le concediera la explotación del frontón municipal durante cuatro años.



Año 1.925. Junto al Ayuntamiento, la sede social de la Sociedad Deportiva "Lagun-Artea". Cuando se jugaban partidos de fútbol, la sede se utilizaba para vestuario.
(Archivo P. Aldabaldetrecu).

La corporación aceptó por unanimidad la propuesta de Idarreta el 20 de febrero de 1.913. En terrenos del Arenal, pertenecientes a Obras Públicas, en precario se construyó el campo Mont-Real.

Relación de futbolistas debarra del Lagun-Artea, que constan documentalmente, con licencia de la Real Federación Española de Foot-Ball:

TEMPORADAS

Nombre de futbolistas	1.923-24	24-25	25-26	26-27
Fulgencio Lazcano	X			
Esteban Antia	X			
Pedro García Ansola	X	X	X	X
Antonio Azcoitia Mendizabal	X	X		
Ignacio Deva Albizu			X	
Alberto Mendizabal				X
Antonio Aparicio Bajo	X	X	X	
Angel Urquiri Urain	X	X		X
Luis Urquiri Urain	X	X	X	X
Cruz Ulacia Esnaola	X	X	X	X
Florencio Markiegi Olazabal	X			
Antonio Urcalegui		X	X	X
José Gómez				X
Jesús Arana Gorostegui		X	X	X
Esteban Arrizabalo			X	
Norberto Leon Arcaraza				X
Domingo Urcalegui		X	X	

TEMPORADAS

Nombre de futbolistas	1.923-24	24-25	25-26	26-27
Policarpo Pérez González			X	X
Manuel Corostola	X	X	X	X
José María Arrizabalo	X			
Pedro Arana Gorostidi		X	X	
Vicente Arteondaga Zulaica			X	
Eduardo Olaizola	X		X	
Julian Lizarralde Maquibar			X	
Agustín Azcoitia Mendizabal		X	X	X
Luis Amas				X
José Urain Lazcano	X	X	X	X
Miguel Egaña	X			
Francisco Idiaquez	X			
Felipe Berasaluce	X			
Juan Rodriguez				X
José Rodríguez Epelde		X	X	X
Francisco Rodríguez Epelde			X	X
Victor Deva	X	X		

Aunque hubo otros equipos que le precedieron, por ejemplo el Deva Sporting, presidido en 1.918 por Saturnino Aldabaldetrecu, el primer equipo federado de Deba fue el **Lagun Artea**. En los años veinte estaba considerado como el cuarto equipo de Gipuzkoa, después del Real Unión, Real Sociedad y Tolosa.

El año 1.927, comienza el profesionalismo en el fútbol español y ocho jugadores de Lagun-Artea son contratados por equipos de Primera División. Repasando unos apuntes que hace años me facilitó Pepe Rodríguez Epelde se produjo la siguiente situación:

- Pedro García, Esteban Arrizabaló, Luis Urquiri y Josetxo Arana pasaron al Alavés, entonces uno de los mejores equipos de España.
- Jesús Arana y Agustín Azcoitia a la Real Sociedad.

- Al Iberia de Zaragoza Pepe Rodríguez Epelde y su hermano Paco.

- Luis Urquiri posteriormente pasó al Atlético de Aviación donde fue campeón.

- Esteban Arrizabaló (Deva), que terminó su vida futbolista en el Celta de Vigo, jugó con Pepe R. Epelde en el Sevilla, siendo campeones de copa en la temporada 1.934-35.

- Josetxo Arana pasó al Barcelona, donde también fue campeón.

El Lagún Artea se disolvió y poco después, probablemente en 1.929 y con seguridad en 1.930, nació el Amaikak-Bat y una nueva generación de jugadores.

Pero esta, es otra historia...



Ficha correspondiente a Pedro García, cuando pertenecía al Club Lagun-Artea, en la temporada 1.924-25.

DOS EDIFICIOS CON HISTORIA

Dos edificios con historia, han sido derribados este pasado otoño para dar paso a la construcción de modernas viviendas. Talleres TEM, en el ensanche de la Playa y Orejakua en Amillaga.

EDIFICIO DE OREJAKUA



Edificio Orejakua en el año 1.987.

Edificio que fue propiedad de la familia Trecu, fue construido en el solar conocido por viña de Orejakua. Este edificio de planta baja y dos pisos, albergó durante muchos años actividades industriales y de enseñanza. El año de 1.923, consta la existencia en los bajos de este edificio de la fábrica de muebles de Izaga y Cia., (Izaga, Urquiri y Gabilondo) dedicada a la fabricación de muebles de médula, junco y mimbre. En 1.962, se instaló durante un periodo provisional, hasta que se construyó la fábrica de Arzabal, la empresa constructora de Máquinas - herramienta "Acme-Deba".

El año 1.934, gestionada por los clérigos de San Viator, en el piso primero, se creó el Colegio de Mont-Real destinado a la enseñanza primaria, desde los siete a los catorce años. Fue una iniciativa del Patronato de la Escuela Católica de Deba compuesto por Manuel Lizarraga (Párroco), Angel Trecu, Eduardo Barrera, Florencio Marquiegui, Fernando del Valle Lersundi y José María Arizaga.

En el primer piso del ala derecha de este edificio funcionó durante muchos años el Colegio para párvulos, (niñas y niños) de Santa Teresa, dirigido por las Hermanas Carmelitas, que a su vez, estaban encargadas de administrar y cuidar de los ancianos de la "Fundación Miquelez, Asilo de Ancianos de San Roque".

TALLERES TEM



Imagen de Talleres TEM, en agosto de 1.984.

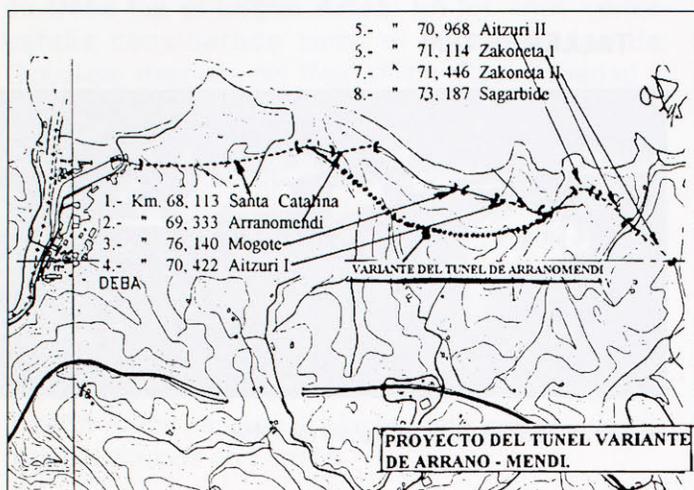
Aunque todavía se conserva el pabellón industrial de Industrias EREUN, como señal de un período de desarrollo industrial en el Ensanche, que ha durado cincuenta años, la última fábrica que cesó su actividad fue Talleres TEM.

El año 1.918, el Estado cedió los terrenos del Ensanche al Ayuntamiento de Deba, y en 1.928, en pleno auge del veraneo, se plantea para esta zona un proyecto que prevé la construcción de 30 chalets, un Casino y un Hotel. A partir de 1.932, se puso en marcha el citado proyecto con la construcción del Casino-Churrería, Casa de Chavarri y dos "chalets" promovidos por el Ayuntamiento. Quién iba a decir entonces, que el proyecto residencial iba a quedar aparcado y el terreno todavía no utilizado se iba a convertir en solar industrial.

Así fue, porque con la situación que se vivía después de la guerra era necesario crear urgentemente puestos de trabajo, para evitar en lo posible la emigración de muchos devarras. El Ayuntamiento dio facilidades para la adquisición de terrenos y se fueron construyendo varias empresas: Industrias Careaga (Posteriormente I.Deva), Industrias Ereun, Tomás Cendoia, (Adquirida posteriormente por Novi) y Talleres TEM.

Se crearon muchos puestos de trabajo cubriendo una necesidad agobiante, por lo que consideramos que la decisión adoptada fue correcta. El cierre y derribo de TEM, nos recuerda que fue creada por Ernesto Reiner, (Algún día hablaremos de este hombre emprendedor) y fue dirigida durante casi cincuenta años por José María Izaga, con el apoyo de su familia. Fue una empresa modélica que dio empleo a más de cien personas, hasta que tuvo que ceder a la competencia de Países subdesarrollados con bajos salarios. Dirigir una empresa durante tantos años, manteniendo puestos de trabajo, es muy difícil. Requiere dedicación total, sacrificio y generosidad.

NUEVO TUNEL DE FERROCARRIL



Durante los últimos años se ha venido especulando sobre la posible supresión del trayecto ferroviario de Deba a Zumaia, entre otros motivos por el mal estado de los túneles de Aitzuri, razón por la cual en estos momentos está interrumpido el servicio. Pero definitivamente, según se

desprende de la orden de 18 de julio de 1.995 del Departamento de Transportes y Obras Públicas, parece que se va a ejecutar el proyecto denominado "Variante del túnel de Arranomendi", al estar contemplado en el Plan de actuación ferroviaria 1.994-1.999.

Esta decisión supone la construcción de un túnel de 1.100 metros de longitud con un presupuesto de 1.125 millones de pesetas. El nuevo túnel empalmaría desde la salida del túnel de Santa Catalina con el de Aitzuri II, suprimiéndose los túneles de Arranomendi, Mogote y Aitzuri I, según se puede ver en el plano adjunto.

Los túneles que actualmente transcurren por territorio de Deba son los siguientes:

- | | | | |
|----------------|----------------|-----------|--------------|
| 1.- Km. 68,113 | Santa Catalina | de 979 m. | de longitud. |
| 2.- Km. 69,333 | Arranomendi | de 256 | " " |
| 3.- Km. 76,140 | Mogote | de 26 | " " |
| 4.- Km. 70,422 | Aitzuri I | de 272 | " " |
| 5.- Km. 70,968 | Aitzuri II | de 94 | " " |
| 6.- Km. 71,114 | Zakoneta I | de 234 | " " |
| 7.- Km. 71,446 | Zakoneta II | de 279 | " " |
| 8.- Km. 73,187 | Sagarbide | de 555 | " " |

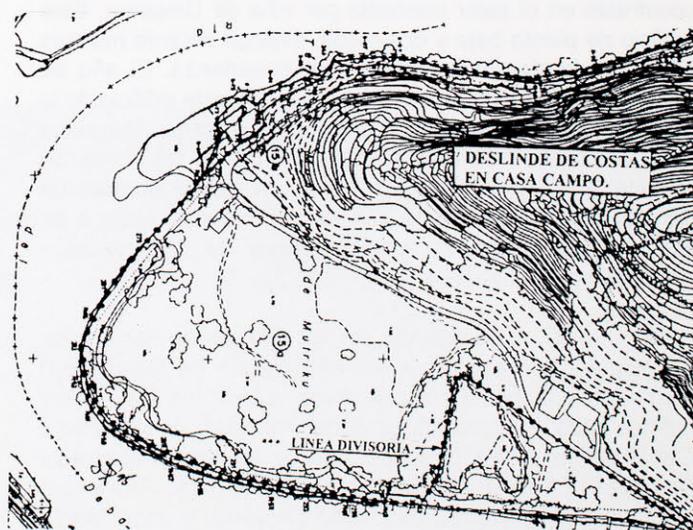
Casa Campo

El destino y uso de Casa Campo ha sido motivo permanente de preocupación para los habitantes de Deba, desde el año 1.970. Puesto que aunque está emplazado en territorio municipal de Mutriku, sin embargo por su proximidad, afecta también a Deba la utilización que se vaya a dar a dicha zona.

En 1.970, los propietarios de Casa Campo plantearon ante el Ayuntamiento de Mutriku el cambio de calificación urbana, que fue rechazada por la Comisión Provincial de Urbanismo. Posteriormente en 1.973 se presenta un proyecto de Plan parcial que pretendía construir nada menos que 437 viviendas. Más tarde, ante lo descabellado de este proyecto, volvieron a insistir y presentaron un avance de Plan parcial que preveía la construcción de 275 viviendas.

Por diversas razones, entre otras la oposición de Deba, el proyecto quedó aparcado. El Ayuntamiento de Deba para evitar que el proyecto prosperara en el futuro, tomó la decisión de comprar Casa Campo, para evitar de una vez por todas, acciones perjudiciales para los intereses del pueblo de Deba. Adquiridos los terrenos se plantea a principios de los años noventa el desarrollo de un complejo turístico, en el que se barajaba incluso la construcción de un hotel. Posteriormente se ha visto que esta decisión fue precipitada y que era necesario contar con la opinión de la Jefatura de Costas.

Recientemente la Jefatura de Costas ha realizado el deslinde marítimo-terrestre de la zona; trazando una línea



divisoria que incluye parte de Casa Campo. Protege la zona del pozo de agua salada allí existente, históricamente regulado por una compuerta.

En definitiva en Casa Campo no se puede construir ninguna edificación privada permanentemente, adquiriendo el carácter de parque natural y a la espera del proyecto de variante de carretera que se proyecta construir pasando por dicha zona.

ACTIVIDADES DE KULTUR-ELKARTEA

Como consecuencia del Testamento de Ostolaza, durante veinte años, Kultur-Elkartea ha venido recibiendo todos los años, los rendimientos del fondo creado en Estados Unidos. El gasto de estos rendimientos se distribuía en dos partidas principales: Por un lado, más del cincuenta por ciento del presupuesto, se asignaba a entidades de Deba, dedicadas al desarrollo de la enseñanza y la cultura... Aproximadamente el otro cincuenta por ciento fué destinado a la creación de un fondo que permitiese la continuidad de Kultur-Elkartea, mantenimiento del edificio de Ostolaza, sostenimiento de la Biblioteca y al desarrollo de actividades culturales propias, utilizando basicamente el edificio propio.

Finalizado el periodo de vigencia del testamento, los fondos existentes en Estados Unidos, como estaba previsto, fueron asignados a seis centros hospitalarios de aquel País y por lo tanto ha quedado interrumpido definitivamente el envío de dinero a Kultur-Elkartea.

En este momento Kultur-Elkartea dispone de ingresos procedentes del rendimiento de sus fondos propios, que supone menos de la mitad en relación con la época en la que el testamento estuvo vigente. Por lo tanto, Kultur-Elkartea ha cancelado las partidas que entregaba todos los años a las instituciones y continúa con sus obras propias, esto es, mantenimiento del edificio Ostolaza y desarrollo de actividades diversas, fundamentalmente culturales, utilizando su propio edificio. Las principales actividades desarrolladas el presente año de 1.995, son las siguientes:

COLABORACION CON EL AYUNTAMIENTO. Kultur-Elkartea tiene cedido a un Patronato, todo el primer piso destinado a Biblioteca y un importante fondo de libros. Esta fórmula acordada en su día con el Ayuntamiento permite municipalizar la biblioteca, con lo cual se reciben libros y material diverso de la Coordinadora de bibliotecas. También tiene cedido de forma gratuita el local conocido como aula IMI, donde se imparte enseñanza de informática.

PINTURA Y ESCULTURA. En el segundo piso existe un taller de escultura y pintura, donde se imparte enseñanza y se realizan exposiciones. José Ignacio Trecu, un año más, ha impartido un curso de pintura para adultos y Maite Iriondo e Isidor Lamariano para niños.

Se han celebrado varias exposiciones, con los cuadros del concurso de pintura y lienzos de los destacados pintores, Potxo Onandia y J. Felix Igartua.

SALON DE ACTOS. El salón de actos situado en la planta baja es cada día más utilizado. Con una capacidad del orden de cien personas, es practicamente casi la única sala de estas características que se puede utilizar en Deba de forma gratuita. Se celebran todo tipo de reuniones y proyecciones cinematográficas. Cabe destacar las reuniones de copropietarios de viviendas, de enseñanza y deportivas. Proyección de diapositivas del colectivo fotográfico de Deba. Y de AEK sobre montañismo. Cursos de la Cruz Roja, recital Txomin Artola de alumnos de AEK, Bertso Ikastaroa, etc. han completado un año pleno de actividades.

LOCALES DEL SOTANO. En una de las aulas del sótano, dirigidos por Begoña Arostegui se han impartido como otros años, cursos de costura. El resto de las salas, principalmente han sido utilizadas para reuniones de entidades deportivas y culturales.

REVISTA DEBA. Se han cumplido diez años de la primera publicación de esta revista y un año más se ha cubierto la obligación de editar tres revistas anuales según lo previsto. Se publica en primavera, verano e invierno, siendo éste el número 32, de las revistas publicadas en el período señalado.

CONCURSO LITERARIO INFANTIL. Como todos los años se organizó el concurso literario infantil, habiéndose publicado varios de los trabajos realizados en el número de verano de la revista Deba.

**Caja Laboral
Euskadiko Kutxa.
Más cercana.
Más profesional.**



**CAJA LABORAL
EUSKADIKO KUTXA**