

Historia de dos gacetillas y un anuncio

Olmo

LA vida social, laboral, comercial popular y anecdótica del Bilbao del pasado siglo se reflejaba en la prensa local y concretamente en "El Noticiero Bilbaino", en una sección variopinta y heterogénea, una especie de revuelto periodístico donde las noticias de todo tipo se insertaban una tras otra sin solución de continuidad como una larga lista de salchichas, formando una curiosa mescolanza. Esta sección llevaba el encabezamiento de GACETILLA y como en ella se insertaban también anuncios de todo tipo sin separación aparente entre publicidad y noticias, podían darse casos curiosos y hasta chuscos, cuando coincidían uno tras otra la noticia y el anuncio, formando lo que a primera vista constituía una especie de despropósito como el que voy a copiar para ustedes, sacado de una de las citadas secciones locales.

La noticia se refería a un alegre y próxima boda y el anuncio proclamaba las excelencias de un elixir. Cada cual por su lado, la noticia y el anuncio no

hubiesen planteado el menor contratiempo, pero tal como fueron publicados, uno detrás de otro, casi sin separación de textos, producían un efecto extraño y hasta hilarante, aunque me imagino que a los novios y a sus familiares más cercanos no les hizo demasiada gracia. Compruébenlo ustedes mismos leyendo ambos textos, tal como se publicaron el día 4 de agosto de 1900. Copio:

"En Guernica contraerán matrimonio el rico propietario don Antonio Herrán, con la simpática señorita doña Encarnación Arrese, hija de profesor de instrucción pública de aquella Villa. A los nuevos esposos les deseamos todo género de felicidades.

Las diarreas y disenterías en niños y adultos se curan con el elixir estomacal de Sainz de Carlos".

Leídas así las dos notas una tras otra, formando casi una unidad, el lector encontrará sin duda chocante que el periodista encargado de notificar la boda, después de anunciar el feliz enlace del rico propietario y la simpática señorita (en estas gacetillas los adjetivos eran obligatorios) recomendase el uso de un conocido elixir,

para curar la diarrea. Ciertamente es que el matrimonio constituye un paso tan importante en la vida que puede suponer en algunos espíritus sensibles alteraciones psicológicas e incluso fisiológicas, pero que se sepa, nunca se incluyó entre estas alteraciones la diarrea. El lector de la noticia podía extrañarse a primera vista ante la recomendación del elixir astringente que parece estar dedicado a los novios y por extensión, a los padrinos e invitados. Una segunda lectura ya más atenta aclara el equívoco comprobando que se trata tan solo de la curiosa coincidencia de dos textos: el anuncio de un elixir contra la diarrea y el anuncio de un feliz acontecimiento nupcial.

Y ya que estamos metidos en esta curiosa sección periodística de las "Gacetillas" quiero citar también el cuidado que los gacetilleros ponían a veces en las noticias de sucesos,

cuando se encontraban frente a la terminología médica. Y como prueba copiaré para ustedes la breve noticia de un suceso que se publicó el 9 de octubre de 1900 y que decía así:

"En el puente del Arenal fue mordido ayer por un perro, un individuo llamado Lorenzo Tocoresa, sufriendo una herida en la región poplítica izquierda".

Leída la gacetilla, uno se pregunta con cierta perplejidad: ¿Donde mordió el perro al individuo llamado Lorenzo? Y para salir de dudas uno acude al diccionario y así se entera

que donde el perro le hincó los dientes a Lorenzo, fue sencillamente en la rodilla, cuya parte posterior, también llamada corva, recibe técnicamente el nombre de poplíteo.

Posiblemente el redactor de la gacetilla tomó sus notas del parte médico y ante la duda razonable que sembró en su mente el citado término médico, para no meterse en líos situó el mordisco en la región poplítica y el que quiera saber más que vaya a Salamanca. O si no quiere ir tan lejos, que consulte el diccionario.



K-Toño Frade Villar

DEJABAMOS el pasado mes de julio este artículo con la promesa de seguir hablando de los famosos txakolines que salpicaban las campas de Deusto y Abando. En el pueblo "tomatero" eran muy populares los de "Susuntze" también conocido como "Puntxu", "Arbolagaña" o "Txakoli del árbol" (pues en la copa de un árbol próximo había una terraza de madera a la cual se accedía desde la casa donde se servían ricas cazuelas de bacalao), "Rementería" que posteriormente fue "Montenegro", Aguirre, "Rondoko", "Martintxu", y la "Parra", porque Ortuondo, Etxebarria "El Sidrero" o "El Aldeano" aunque consideramos txakolines, no lo eran al no poseer ni cepas ni parras propias.

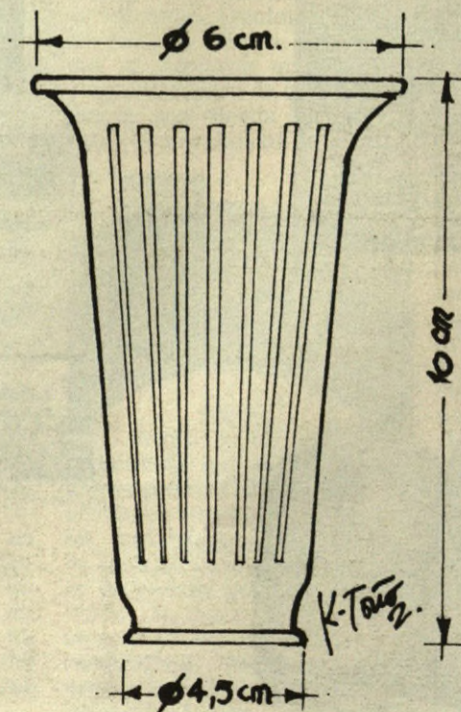
En Abando tuvieron gran notoriedad txakolines que posteriormente derivaron en grandes restaurantes como; Zollo, Mallabia, Urkijo (junto a los Capuchinos de Basurto) "Lusiano", "Montenegro", Lasa, "Tragatierras" de donde procedía la gran guisandera Pura Iturralde, esposa de Santi "El Marinero" establecido junto a la plaza de Vista Alegre. Pero quizá el txakoli más famoso fuera el de "Tablas", situado

donde hoy se encuentran las cafeterías "Goizeko-Izara" y "Gotzone" en la calle indautxutarra de Gregorio de la Revilla, cuyas parras amparaban un club de "rana" y donde el famoso "chef" de la Sociedad Bilbaina, Alejandro Caveriviere inventó el excelente plato de fama universal "Bacalao al Club Ranero".

En grabados o fotos antiguas, si nos fijamos un poco, podemos ver como los txakolinos sostienen unos vasos del mismo tipo con un singular perfil campaniforme. Sabido es que antiguamente cada bebida tenía su correspondiente tipo de vaso. El vaso ancho de culo gordo se usaba para el txikito de tinto, el estrecho para el "pintao" (blanco con vermouh) o el "manchao" (blanco con

Txakolines botxeros (2)

Vaso típico de txakoli.



vino rancio o mistela) y el de forma de balón-diávolo para el vino blanco, pongamos por ejemplo. Uds. se preguntarán por qué se generalizó el uso del vaso de txakoli con esta forma tan característica. Todo tiene su explicación. Cuando a finales del siglo XIX vino la Reina Regente al Botxo como en la célebre canción bilbaina: "Disen que viene erreña visita Bilbo'ra / La prínsipe txikito con ella venerá.", por tal motivo se organizaron unas fiestas con una fastuosidad que no se habían visto jamás en nuestra villa. Hubo corridas de toros, los gigantes y enanos (cabezudos) bajaron desfilando por la ría en botes engalanados y no se les ocurrió otra idea que la de convertir la Plaza Nueva en un gigantesco veneciano con góndolas surcando sus aguas, profusión de guirnaldas y solucio-

naron el tema de la iluminación colocando un gran número de lamparillos situados en cada columna de la plaza, ayudando a dar a su entorno un toque mágico y singular. Se fue la "Erreña", se quitaron los lamparillos y estos fueron a parar al almacén municipal de la Isla, en La Peña. Como no sabían en el consistorio qué hacer con todo aquel material, algunos empleados municipales que a su vez eran propietarios de txakolines los cogieron para utilizarlos como vasos, y de allí que se generalizó el uso de dicho tipo y cuando tuvieron que hacer vasos nuevos continuaron con el mismo modelo que los anteriores. Todavía conservamos en casa alguna de éstas, para nosotros, joyas y tenemos especial cariño el que usaba mi aita en el txakoli "Artebakarra" donde Jon Beaskoetxea, hijo del gran txakoliner begoñes "produce un extraordinario "caldo vizcaino".

Ahora que el txakoli vizcaino está logrando, otra vez, ponerse de moda a costa de conseguir una extraordinaria calidad, yo le rogaría al "gran jefe" Asier Arzallus, que, si fuera factible, mantuviera la tradición del uso del vaso campaniforme tradicional, desterrando esa copa catavinos, chocante con nuestra tradicional cultura txakolinera.