

**Anuario de EUSKO-FOLKLORE**Sociedad de Ciencias Naturales **ARANZADI**

San Sebastián

Tomo XXII. - 1967 - 1968 - Páginas 157-163

**NUARBE Y LA INDUSTRIA CESTERA***Por JUAN GARMENDIA*

Al igual que otras muchas industrias de signo casero, también ésta de la fabricación de la cesta se halla en franco proceso de reducción, en cuanto a su número e importancia

Así, por citar uno, tenemos el caso de Oñate. En esta señorial villa, donde, según el P. José A. de Lizarralde, se llegaron a fabricar hasta ochenta docenas de cestas por día, muchas de ellas destinadas a la exportación a Cuba y a la Argentina, apenas si queda algún artesano dedicado a esta clase de trabajo.

Hoy, en Guipúzcoa, Nuarbe es el centro de esta artesanía popular. y oriundos o «doctorados» en la misma son la mayoría de los que, diseminados por diferentes pueblos de la provincia, se ocupan en esta labor.

Esta aldea, con sus cuarenta y cinco casas —entre las de labranza y no labradoras— en las cuales se reparten sus trescientos habitantes, pasa inadvertida o ignorada para muchos de nosotros.

En lo civil pertenece a los municipios de Azpeitia y Beizama, y el río Ibaieder, en su zigzagante recorrido, cumple con el cometido de modesta regata fronteriza a escala municipal. Su lado derecho corresponde a Beizama, y a Azpeitia, el izquierdo.

Dos puentes, uno, en el interior del casco urbano, viejo y de arco de medio punto, y el otro, de moderno pretil de cemento, que en realidad viene a ser el primer tramo de la carretera a Beizama, salvan la distancia entre las dos márgenes.

La carretera que arranca del azpeitiano barrio de Landeta y sigue por Urrestilla —que pertenece asimismo a la antigua Salvatierra de Iraurgui—, al llegar a la altura de Nuarbe bifurca en un tortuoso ramal que, por Beizama, llega a la venta de «Santucho», en Albítur, y en otra que, atravesando Machinventa, emboca en Salvatore, de Beasain. Emplazado entre los mentados caminos carretiles, el núcleo principal de población de Nuarbe se nos presenta de planta triangular.

Su iglesia, que data del año 1895 y que es parroquia desde el 10 de enero de 1960 (eclesiásticamente, hasta esa fecha, esta aldea perteneció a Urrestilla, Machinventa y Beizama), se halla bajo la advocación de la Santísima Trinidad, y es este día cuando el barrio celebra su fiesta anual.

Nada más llegados a esta aldea, la presencia de los abundantes jaros «txarak» que se apilan al borde de la carretera y los no pocos que se apoyan en la fachada de sus casas, así como los numerosos pozos —«potzuak»— repletos de madera en período de conservación en verde, nos hablan, de manera inequívoca y paladina, de la principal ocupación de los nuarbetarras.

En los bajos de algunas de sus viviendas, así como, en los días claros y soleados, alineados junto a sus puertas, enfrascados en agradable y festiva conversación, en simpática costumbre que revela el ambiente familiar y despreocupado en el que se desenvuelve la vida de este barrio, nos es dado contemplar a estas pequeñas industrias caseras en su pleno rendimiento.

En Nuarbe, el primer artesano dedicado a este oficio, y de esto hace casi cien años, fue José María Otegui, del caserío «Bideburu», jurisdicción de Azpeitia. El aprendizaje lo llevó a cabo en Machinventa, en el caserío «Marturio». Sus inmediatos continuadores fueron Domingo Arsuaga, de la casa «Etxeberry», y Francisco Lasa, «etxejaun», de «Orbegozo».

Si en este barrio queremos dar con la época más floreciente de este trabajo de cestería, debemos remontarnos a las décadas segunda y tercera de nuestro siglo. De entonces podemos afirmar que en cada puerta había un cesterero. Pero, también en nuestros días, no obstante haberse reducido considerablemente su número, esta industria indígena, como pronto veremos, continúa teniendo su importancia.

A continuación citaremos a los cesteros de Nuarbe, junto con los nombres de sus respectivos caseríos o casas. Para ello, en primer lugar nos ocuparemos de los comprendidos en terreno de Azpeitia:

En el caserío «Bidekutzeta», de José Manuel Garayalde, se emplean dos artesanos, y en el de «Igarreta», trabaja José Sarasúa.

Manuel Goenaga tiene su taller en la casa «Iriondo-nea», y Juan Zabaleta, en la de «Gatzane-Txiki» o «Txistunekoa».

En «Gatzane» vemos a Miguel Gurruchaga y a su hijo, y la casa «Pagola-nekoa» es de dos viviendas. En una trabajan Aramendi, padre e hijo, y en la otra, Ascensio Arocena.

También «Bideburu» cuenta con dos viviendas. La de Prudencio Urtuzaga y la de Dionisio Gurruchaga, y en la casa de «Bideburu-Txiki» se encuentra la cestería de Marcos Oyarzábal.

«Etxeberry-goikoa» es otra de las casas de dos viviendas. Allá tenemos, en uno de los bajos, a Julián Alegría, quien, además de cesterero,

es herrero, sacristán, cartero y, hasta hace un par de años, alpargatero, acompañado de dos de sus hijos, simpáticos y jóvenes artesanos que hacen honor a su apellido, y en el otro, a Evaristo Gurruchaga, asimismo, con sus dos hijos.

En «Etxeberri», José Gurruchaga, ayudado por su hijo, y en «Izkiña», José Cruz Aramendi.

Al más veterano de los cesteros de Nuarbe, José Antonio Echeverría, casi octogenario, lo encontramos en la casa de «Etxezar», y en la de «Alicante», a Ignacio María Querejeta.

Y ahora cruzamos el río para continuar con los que se encuentran dentro del término municipal de Beizama.

Aquí tenemos los caseríos «Olasagastieta» y «Erreiru». En el primero se encuentran José Iturralde y otro artesano, y en «Erreiru», que es de dos viviendas, trabajan Francisco Berasategui y Fermín Echeverría, ayudados por dos miembros de cada una de sus respectivas familias.

En la casa «Artabera» o Venta, vemos a Felipa Otaegui, y en la de «Erdikoetxea», a José María Agote.

«Nikolas-koa» es el nombre de una casa de tres viviendas. En ella hacen las cestas Luis Garín, padre e hijo, Julián Aranguren y José María Echeverría.

Además de Nuarbe, que, como hemos podido apreciar, cuenta con unos cuarenta artesanos que se dedican a esta labor de cestería, hay otros pueblos de Guipúzcoa que todavía conservan esta clase de industria.

Así, citaremos a Urrestilla (1), Zumárraga (1), Machinventa (6), Beizama (3), Albiztur (1), Tolosa (2), Villabona (3), Andoain (1), Urnieta (3), San Sebastián (una en Herrera y otro en Ergobia), Irún (1), Zarauz (1), Usúrbil (1) y Legorreta (1).

Aparte de éstas, y de algunas más que hemos podido omitir, debemos de anotar que aún hay caseríos que, esporádicamente, hacen las «otarrak» o «saskiyak» para su uso particular.

Del fabricado de la cesta, así como de las características de algunos de sus tipos, nos ocuparemos en los capítulos siguientes.

### LA CONFECCION DE LA «OTARRA» O «SASKI»

El taller de cestería es con frecuencia un modesto local de reducidas dimensiones y acusado olor a madera. En su interior reparamos en el indispensable horno de ennegrecida boca, en los rústicos moldes y en el viejo banco —«aulki»— propios del oficio. Sobre un piso alfombrado por abundantes astillas —«ezpalak»— y virutas —«txirbi-

llak»—, que son aprovechadas para alimentar el mentado horno, el cesterero, solo o en equipo familiar, sentado sobre un sencillo banco o en una pequeña silla de mimbre, trata de dar los últimos toques a la «otarra» que, con las desnudas y puntiagudas «saietzak» —tiras anchas—, la vemos entre sus habilidosas manos. En el local contiguo, debidamente clasificadas, va colocando sus «otarrak» o «saskik» ya preparadas para la venta.

Las herramientas que usa el artesano en su trabajo, son las siguientes: machete, cuchillo, «eztena» (punzón), «azia» (cuchilla de dos mangos, conocida también por pela-troncos) y un mazo de madera para golpear el machete.

La materia prima empleada por este «otargille» es el primer brote del jaro —«txara»— de castaño de seis o siete años, ya que el de más tiempo resulta flojo para ser trabajado. También, aunque en muy contadas ocasiones, se vale de la corteza del avellano.

Este corte se lleva a cabo en los meses de diciembre y enero; aunque, si las necesidades del cesterero así lo exigen, se puede talar hasta el 25 de marzo, fecha tope permitida para verificar este cometido.

Después de talados, los jaros se dejan en el depósito de agua —«potzua»—, no con el objeto de que se reblandezcan, como con frecuencia se cree, sino para su conservación en verde —«ezia»— y evitar que se sequen.

Una vez la «txara» fuera del depósito, en cantidad que varía según las necesidades del cesterero, se mete la madera en el horno y se coloca sobre unos hierros o morillos que la aíslan de la base.

El horno se enciende por su parte posterior o fondo y, principalmente, se alimenta de las cortezas del material empleado en la jornada anterior.

Anotemos que el leño expuesto al fuego no se seca, pues éste dejaría de ser utilizable, sino que, por su misma humedad y la acción del humo, se cuece. Así, el que más tiempo ha estado en el pozo es el que más horno necesita, y su puesta a punto para ser manipulado, el cesterero lo conoce por la práctica.

Cogido el temple, el artesano procede a partir la leña en dos. Operación que la inicia por medio de un cuchillo con el cual hace una hendidura en la que, primeramente, introduce sus dedos pulgares para, seguidamente, valiéndose de sus manos, terminar de rasgar la «txara».

Una mitad se vuelve a dejar en el horno y con la otra parte se sacan los flejes —«zumitzak»—, que vienen a ser unas diez, y que, a determinada temperatura, se les desprende con facilidad la corteza. Idéntica operación se sigue con los restantes lotes de madera.

A las «zumitzak» anchas, que corresponden al corazón del leño, se las conoce por «saietzak», y a las más estrechas se les llama «iuzumitzak» o «zierzumitzak».

Estas tiras, para dejarlas prestas para su empleo, se procede a pasarlas por el «aulki», con el fin de eliminar las deformidades propias de la madera.

Para esta labor, además del citado banco, que sirve para sujetar a las «zumitzak», el cesterero se sirve de una cuchilla —«azia»—. La misma herramienta que emplean los leñadores para descortezar los pinos.

Es asimismo en este «aulki» donde el artesano prepara el aro, que es también de castaño y sirve de remate o acabado en la parte superior de la cesta. Este aro, que en determinados tipos de «saski», en su parte inferior y a ambos lados, lleva dos orificios rectangulares que hacen las veces de «eskulekuk» o asideros. en Nuarbe es conocido por «kabela», y, según nos dice Tomás Odriozola, cesterero de Tolosa, por «buruntzaki», en algunos pueblos de nuestro beterri.

Con las «zumitzak» anchas o «saietzak» se hace la base del cesto, a la que se da la forma deseada por medio de cinco o seis vueltas de tiras estrechas —«iuzumitzak»— entrecruzadas.

Lograda ya la base, se le aplica el molde de madera correspondiente, y sobre él se entretajan las «saietzak» y las «iuzumitzak», hasta alcanzar la altura deseada. Señalemos que en esta labor de conseguir la debida forma de la cesta, el artesano se vale de sus piernas, con las que presiona a la incipiente «otarra» sobre el molde.

Alcanzada la altura deseada, los extremos de las «saietzak» se aguzan en forma triangular y se coloca el aro, «kabela» o «buruntzaki». Los flejes sobrantes se recogen hacia adentro y se introducen entre las entretajadas.

Y por último, labor esta generalmente reservada a la mujer, por medio de unas tiras finas —«josizumitzak»— se cose el aro y se cierran los pequeños huecos de la base.

Explicado someramente el proceso de la confección en esta industria casera, en el próximo capítulo nos ocuparemos de las particularidades de las cestas más usuales y conocidas.

#### CARACTERISTICAS DE LA «OTARRA» O «SASKI»

Dada la gran diversidad de tipos de cesta que se confeccionan, y cuya relación exhaustiva sería poco menos que imposible, para completar el trabajo dedicado a esta industria indígena, aquí nos ocuparemos de algunas de las particularidades de la «otarra» o «saski» de uso más corriente.

La «KUEBANO-OTARRA» (cuévano). Esta cesta tiene forma cónica y alargada.

Su altura es de 68. 70 ó 72 cm. El diámetro de su base es de 30 cm., y 50 el de su boca.

A la «otarra» que se usa con el pescado se llama «ARRAI-OTARRA». Es rectangular. Mide 70 por 30 cm. en su base, y 30 de altura.

Las que usan los «arrantzalek» en el barco, son conocidas por «MI-LLOTARRA». Llevan un «eskuleku» —asidero— en el centro, y sus medidas varían de un artesano a otro.

Por su relación con la vida marinera, debemos de incluir aquí a los cestillos que se emplean en las fábricas de conserva de pescado, particularmente con la anchoa, y que se denominan «PLATILLOS». Son de base cuadrada, de 25 cm. de lado, y su altura, formada por tres hileras de «izuzumitzak» —tiras estrechas— entrecruzadas, no rebasa los seis u ocho centímetros. Su boca es circular, de 35 cm. de diámetro.

«OGI-OTARRA» en Nuarbe, y «OGI-SASKIA», en el «beterri», es la que se emplea con el pan.

Hay dos clases de «ogi-otarrak». Una es cuadrada y mide 45 cm. de lado. Se usa para transportar el pan del horno al mostrador. La otra es rectangular. De 55 ó 65 cm. de largo por 35 de fondo y altura. Es la que ordinariamente vemos en el reparto de pan a domicilio. Tiene un «eskuleku» en cada extremo.

«ESKU-OTARRA» es la cesta de mano con su agarradero en el centro. Su base es de 35 cm. de largo por 25 de fondo, y su altura es de unos 30 cm. Pero hemos de anotar que hay gran variedad de estos «saskik».

Mas llegados aquí, y antes de continuar, puntualizaremos que el cesterero numera del uno al ocho, determinadas clases de «otarrak».

La cesta que se carga con el maíz, manzana y demás productos del campo, y que el aldeano acostumbra llevar sobre su hombro, es la «LEPO-SASKI» o «LEPO-OTARRA».

Tres vienen a ser los tipos más corrientes de estos «lepo-saskik» campaniformes. Sus respectivas bases, cuadradas, tienen 30, 35 y 38 cm. de lado, y de las mismas medidas es la altura. Las bocas, de forma circular, dan un diámetro de 60, 70 y 80 cm. En la nomenclatura de esta industria equivalen al cuatro, cinco y seis.

Los números uno, dos y tres son las llamadas «KOPA-SASKIK» o «KOPA-OTARRAK». Sus bases, cuadradas, y alturas tienen 20, 25 y 30 cm. y sus bocas, circulares, un diámetro de 35, 42 y 50 cm., respectivamente. Se emplean en la construcción y en la recogida de la fruta.

La «otarra» para transportar la paja es de uso muy restringido y corresponde a los números siete y ocho. La base, cuadrada, al igual que su altura, es de 60 cm., y de diámetro superior o boca tiene 90.

El «saski» que llevan la caballerías es conocido por «ASTO-OTARRA» o «ASTO-SASKI».

Con preferencia se emplea para cargar las lecheras o marmitas. Estas cestas son de varios tamaños. De 45, 50, 60 e incluso 70 cm. de

largo; su fondo y altura, que vienen a ser iguales, tienen 30 cm., y su boca, ligeramente circular, diez centímetros más que la medida de su respectiva base.

Señalemos que el tipo mayor de esta cesta lo emplea el caserío próximo a San Sebastián, Orio y otros pueblos de nuestra costa.

Con el estiércol se usa el «ZIMAU-SASKI» u «ONGARRI-SASKI», llamado también «KARTOLA». en Berrobi, Elduayen, Berástegui y en algunos otros pueblos guipuzcoanos y navarros.

Las medidas de esta cesta, cuya base se abre por uno de sus lados, son las siguientes: 45 centímetros de largo por 35 ó 37 de fondo y altura. Su boca, ligeramente circular, es de 60 cm. de diámetro.

Por «KAMIÑOTARRA» o «KAMIO-SASKI» se conoce a la empleada por los camineros en su labor de entretenimiento de las carreteras.

Su base, cuadrada, y altura son de 18 ó 20 cm., y su boca circular llega a los 50 cm.

En esta cesta llama la atención la desproporción entre su reducida altura y la circunferencia superior.

La «BURU-SASKI» es la empleada por los aldeanos para llevar al mercado las hortalizas y plantas. El origen de su nombre hay que buscarlo en aquellas «otarrak» de forma circular que, hasta hace unos años, las «baserritarrak», en un alarde de continuo equilibrio, acostumbraban a llevar sobre sus cabezas.

Las cestas de ahora, que sólo conservan el nombre y que colocan a las caballerías o bien las transportan valiéndose de medios motorizados, son de base cuadrada, de 50, 55 y 60 cm. de largo; su altura es de 18 ó 20 cm. y su boca alcanza un diámetro de unos 10 cm. más que su base.

En nuestros días, el mayor enemigo de esta artesanía popular, además de la aparición en el mercado de otras materias primas que suplen a las rústicas «zumitzak», es la mecanización que invade todos los terrenos de trabajo.

Y así, este artesano, sin abandonar a las clásicas cestas, empieza a prestar su atención y evoluciona hacia otros campos de horizonte más halagüeño y prometedor. Vemos que confecciona artísticos botilleros, biombos, paragueros, bandejas, pantallas, papeleras, maletas y un etcétera muy extenso.

Después de todo, afortunado aquel que, sin perder su idiosincrasia, puede acogerse al «renovarse o morir».