Días del "Insti"

K-Toño Frade Villar

DÍAS de nuestro "Instituto de Enseñanza Media de Bilbao Miguel de Unamuno", hoy conocido con el aséptico nombre de "Instituto Central". En ese impresionante edificio del Ensanche, hoy cercenado en parte por lamentables actuaciones arquitectónicas, pasamos en sus aulas y patios, inolvidables horas y alguna que otra amarga vigilados por la atenta mirada de los bedeles Aurelio y José. Nuestra clase, 3º C, estaba casi haciendo esquina con Bertendona.

El "Insti" en 1954. Foto Fullaondo

Aunque en mi curso había auténticas lumbreras, la mayoría éramos bastante zoquetes que habíamos tenido que examinarnos en septiembre y esperar hasta última hora para ver en qué curso teníamos que matricularnos rozando la fecha del cierre. Aún recuerdo algunos compañeros que tuve en aquella época. Unos ya han fallecido, con otros tengo una entrañable relación y a otros no les he vuelto a ver el pelo. A nombres como Marroquín, Legarreta, Abad, Matamoros, Dueñas, Carretón, Collado, Pikasarri, Juaristi, Ordorika, Ibarrondo y una pléyade de Garcías, Fernández o González, eran los que tenían que dominar aquellos catedráticos escudados tras su enorme mesa y encaramados en la tarima.

Profesores curiosos casi todos ellos. Por ejemplo, la "Betriú" que impartía matemáticas en catalán ya que apenas sabía castellano, así que imagínense lo que aprenderíamos los poco dotados para las ciencias exactas. "Tarzán", hombre fortachón y buena persona, nos daba ciencias naturales. Mientras encendía un cigarro con otro y se leía la prensa, nosotros hacíamos como que estudiábamos, pero jugábamos a barquitos con el de al lado; ¿qué... son las fanerógamas y las criptogramas?¡Ni idea, oiga! Si había algún alumno al que había suspendido, éste le abordaba al bueno de "Tarzán" cuando se estaba tomando su copita de sobremesa en el café España y le aprobaba seguro.

El director que teníamos en aquella época era el "Purdi", un gallego cerrado que tenía dos hijas gemelas y pelirrojas que eran una monada y que algunos de mis compañeros, y no voy a dar nombres, iban detrás como locos. El mote de "Purdi" venía de que iniciaba las clases con la frase: "Y... pur dicirlo..." y así quedó para la posteridad. La "Sánchez" nos daba Lengua Española y Literatura, muy bien por cierto, lo mismo que otro monstruo de la enseñanza como D. Isidro Escagüés, que vivía en la casa-palacio de San Nicolás, en sus clases llamaba a los alumnos de tres en tres y se ventilaba la clase todos los días y no quedaba ninguno sin preguntar, pues tenías que retomas la lección donde la había dejado el anterior. Yo no he aprendido Geografía e Historia tan bien en toda mi vida. Francés nos daba Mario Grande, que hacía honor a su apellido y que a la sazón era director del Museo Etnográfico Vasco, aunque era de Salamanca. Cosas del Régimen.

Pero al catedrático que teníamos auténtico pavor era al de Religión, que era José Luis Arce. Aquel sibilino sacerdote fíjense que "coco" tendría, que nos preguntaba cosas del calibre de: "¿Qué es Dios?... ¡Pero no me digas lo que pone el libro!", pretender que un chaval de 14 años conteste una pregunta que se han formulado miles de filósofos y teólogos y algunos todavía no han encontrado respuesta, ¡tiene narices!

La inevitable Formación del Espíritu Nacional la impartía un tal Cabezudo, individuo con pinta de teniente de Regulares que también nos daba Gimnasia, ¿ayudado? por un tal Borbujo, que decían que era hijo de médico de la Villa, poseedor de una espectacular romana (tendría unos treinta kilos de más, alguno de ellos en la papada), recuerdo que hizo preselección para formar el equipo de fútbol que debería de disputar los campeonatos escolares. La prueba consistía en que la veintena de voluntarios deberíamos chutar dos series de penaltys a una portería, defendida por el amigo Entrena, pintada con tiza en la pared de la pérgola. Yo entonces, que tenía muy buena pinta de futbolista (1,80 de altura y 70 kilos de peso) aunque no hechos, fui el único que metí los dos penaltys de todos los aspirantes. Al día siguiente, al consultar la lista, vi que el único nombre que no estaba seleccionado era el mío. Asombrado, fui a preguntar a Borbujo el porqué, "¡Estás muy gordo!", me contestó el obeso.

Anuncios del Bilbao de antaño

Olmo

HOY vamos a hacer un curioso e interesante repaso, por la sección publicitaria de *El Noticiero Bilbaíno* de hace siglo y cuarto, para deleitarnos con los anuncios que se ofrecían al vecindario en aquellos tiempos anteriores al cuplé.

Así vemos por ejemplo que en la calle de la Torre número 2 se vendía al por mayor y al por menor todo tipo de calzado. Lo curioso de esta zapatería no está sin embargo en la mercancía sino en el nombre comercial, ya que se llamaba: "Al pobre diablo", sin que se pueda saber si el pobre diablo era el dueño de la zapatería o el cliente.

Uno de los anuncios más curiosos que he podido encontrar en aquellas páginas, fue el de un nuevo microscopio que se ofrecía en un almacén de la plaza Nueva anunciándolo como el más aventajado y barato que se había conocido hasta la fecha. El microscopio, según el extenso anuncio, había causado una verdadera sensación en la exposición de París y había encontrado un eco favorable en el mundo entero. ¿Y para qué podía servir aquel aparato? El texto, lo especificaba también: Para analizar la orina y la sangre y poder aplicar remedios a tiempo, para analizar el vino, la leche o el agua y descubrir los insectos dañinos imperceptibles. Y todo ello se ofrecía al precio de doce reales.

Otro de los anuncios populares de aquellos años era el famoso chocolate de Matías López, aquél que solía incluir el dibujo de un matrimonio antes y después de tomar el chocolate. En el dibujo del "antes" aparecía el matrimonio con aspecto esmirriado y en el "después" se les veía orondos y satisfechos. Pero lo mejor de todo eran los títulos que el fabricante había conseguido con su chocolate. Tomen nota: 20 recompensas industriales, y premio en la Exposición Universal de París con la gran medalla de oro y el nombramiento por el gobierno francés de Caballero de la Legión de Honor. ¿Se puede pedir más a una tableta de chocolate?

No podía faltar en esta lista publicitaria alguna liquidación. La encontré en el periódico del 10 de marzo de 1903 ofrecida por la Casa Echevarrieta del Ensanche, en su sede de la calle de La Perla nº 5. Un almacén que debía tener sin duda grandes dimensiones porque en la lista de los artículos en liquidación se ofrecían los siguientes: Dos millones de botes de pimiento (garantizado y a 4 perras la lata), un millón de botes de tomate (superior y a real la lata), seis mil arrobas de aceite de Córdoba (a precios sin competencia) y dos mil cajas de jabón (calidad primera a precios ventajosos).

Y si sabemos que la arroba tiene unos once kilos y medio, resulta que el señor Echevarrieta tenía en su almacén tres millones de botes, setenta toneladas de aceite ydos mil cajas de jabón. Y calculando que por entonces Bilbao tenía unos 70.000 habitantes, tocaban (incluidos los niños lactantes) a 42 botes por cada vecino. He echado la cuenta y resulta que a una familia de cinco miembros (que por entonces era muy usual) le correspondían 210 botes de pimiento y tomate. A mí me parecen demasiados botes.

Y cierro esta revista publicitaria retrospectiva con el anuncio que pude ver en un periódico de abril de 1929 y que llevaba este título un tanto sorprendente: "BORRACHOS. Polvos Colza". Y seguidamente el texto lo aclaraba así: "Curan radicalmente el vicio de emborracharse. Son inofensivos. De resultado garantizado. Pueden administrarse sin que el interesado se dé cuenta. Venta en todas las farmacias".

Nuevo año y campaña agrícola

P. Ortiz del Portillo

EL inicio de 2007 trae el recuerdo de lo que el pensador agrícola gaditano del siglo I d.C. Lucio Junio Moderato Columela escribió sobre el invierno y el nuevo año agrícola en uno de sus libros *De re rustica*: "En época aún festiva, el labrador debe seguir los consejos de agrónomos que le asesoren cómo planificar, buscar su salud y porvenir, desde que pasó de ser mero recolector de lo que buenamente le ofrecía libre la naturaleza, a ingeniárselas para poder producir la tierra, disfrutar lo conseguido, conservando en su despensa los alimentos, secar y ahumar chacinas y quesos, calentarse del frío con las leñas acopiadas bien secas para el hogar y la lumbre y empezar las buenas prácticas agrícolas, ganarse el pan y laborear de acuerdo con la época del año".

Hoy, la agricultura vasca inicia una nueva campaña con la siembra de trigo blando panificable de invierno, como hacen en Álava. Aquí, en Bizkaia, el baserritarra profesional produce en su caserío, ya sea al aire libre o bajo cubierta en su huerta, verduras del frío y cuida plantaciones, viña o monte forestal; el ganadero atiende su cabaña doméstica y el aficionado se ejercita en su parcela, así como lo hace el amante del jardín, dedicado a su hobby.

Alimentos saludables

Son variados los alimentos que nosotros, muchos a consumir y pocos a producir, podemos disfrutar en esta época del año: energéticas legumbres secas –como las alubias de Gernika, de Tolosa y alavesas–, reconfortantes sopas, jugosas porrusaldas y cocidos de crucíferas (col, berza, coliflor, brócoli…) de sanísimas fibra y propiedades que ayudan a prevenir enfermedades como el cáncer.

Están ya plantados los últimos dientes de ajo, que acompañan los asados de carne y pescado, junto a cebollas rojas de Zalla, cardio-saludables y válidas para luchar contra el mal colesterol, que garantizan una vida longeva con el vaso de tinto y el pan nuestro de cada día. Tres piezas de fruta fresca al día, frutos secos, las mermeladas que hicimos en otoño y castañas calentitas son las mejores, más sabrosas y baratas medicinas de la época.

El baserritarra debe iniciar la temporada asesorado por técnicos agrícolas, veterinarios o forestales, asistir a demostraciones de poda y cursillos sobre el tema, e informarse, adquiriendo todo lo necesario en establecimientos especializados, para la actividad agrícola a cualquier escala. Conocer el medio donde la va a desarrollar con la experiencia contrastada de los vecinos del lugar, encalar, abonar, hacer compost y realizar los primeros transplantes son algunas de las principales tareas que debe abordar a partir de ahora.