



Los tunos de Deusto con las monjas de clausura que bordan las becas, en Castil de Lences.

La Tuna del Gran Bilbao y la Universitaria de Deusto rondan por la villa

## «Cuando la tuna te dé serenata...»

Santi Oliván

La Real Academia de la Lengua define la palabra tuna como grupo de estudiantes que forman un conjunto musical, en una segunda acepción del término, añade que también se conoce por tuna, a la vida holgazana, libre y vagabunda. Los representantes de la «Tuna del Gran Bilbao», y los de la «Tuna Universitaria de Deusto», consideran que el verdadero significado de la palabra, puede lograrse uniendo las dos definiciones.

Lo que sí está claro, es que para ser tuno, hay que tener unas características especiales. «Tener labia, simpatía, ser alegre y poseer un cierto encanto personal, puede ser suficiente. Además debe gustarte la música, la juerga y el mambo, lo de saber tocar un instrumento es secundario», señala Josu Ramírez, estudiante de Deusto, y componente de la tuna.

### Rondar por los balcones

La imagen típica de la tuna es la de rondar por los balcones, a pesar de que los rascacielos lo han puesto un tanto difícil. «Ciertamente, es complicado rondar a una chica que viva en el piso 15, porque rondar a través del portero automático no es lo mismo. La ronda ideal —añaden los representantes de Deusto— es cantar en un balcón, en un primer o un segundo piso, que la chica te deje subir a casa porque no están sus padres y que saque taquitos de jamón y queso».

El repertorio musical de las tunas de la UPV y de Deusto recoge las canciones típicas que obligatoriamente deben tocarse en todas las actuaciones: clavecitos, y la compostelana, luego están las canciones de salsa y de juerga, cada una tiene su momento. «La Tuna del Gran Bilbao» con su beca azul «parchea» los viernes, sábados y do-

mingo en restaurantes de Enécuri y Artxanda. «La Tuna Universitaria de Deusto» ha tocado últimamente por los siquiátricos de Zamudio y Algorta, «somos como la casa».

### Tunas de capa caída

La Tuna de la Universidad del País Vasco celebra este año su décimo aniversario, mientras que la de Deusto, con 15 componentes nació en 1989. Según Diego Rodríguez de la tuna de la UPV, «la gente tiene una imagen errónea de la tuna, los universitarios van a clase y no les interesa nada más, hay muy poca gente dispuesta a formar parte de este tipo de grupos».

Dice la canción que «un beso de amor no se lo dás a cualquiera». «Eso depende del estado del tuno, y de la barba que tenga la tía. Hay tunos más caros que otros, pero la mayoría somos chicos fáciles, y es que, hay que ir por la vida repartiendo alegría».

## ¿Estudias o parcheas?

El vocabulario del tuno recoge varias palabras de utilización «exclusiva», desconocidas para el público en general. Así, hay que diferenciar entre «parchear» y rondar: Mientras que lo primero, es tocar por dinero, principalmente en bodas y celebraciones; rondar, es tocar por afición.

Un tuno negro es aquel que sólo se mueve por dinero y en consecuencia raramente va de ronda.

La beca es un paño de fieltro en forma de V, que baja de los hombros hasta la mitad del pecho. La de Deusto es de color rojo, y la de Leioa azul. El vestuario es el

que usaban los estudiantes del siglo XVI y XVII. Un elemento del vestuario, que da muestra de las «habilidades» del tuno son las cintas, que deben ser regaladas por una mujer. «En realidad, las bordamos nosotros en casa», afirman.

### Novatos

A los «pardillos» o «novatos» se les diferencia del resto de tunos porque llevan las calzas o medias de color blanco, y no negras como el resto, además no llevan beca. Esta se concede tras pasar un período de prueba como novato, y demostrar capacidad con el ins-

trumento, y pérdida de vergüenza. Para ello es necesario pasar alguna «prueba». «Hay tunas que llegan a hacer novatadas degradantes, en las nuestras no ocurre esto. A mí —cuenta Josu, de Deusto— me obligaron a cantar bajo un balcón hasta que me tirasen agua, y encima los vecinos no hacían ni caso porque había restricciones». Una vez me hicieron comer un sandwich de gominolas y mantequilla. Otra muy habitual es entrar a un local a presentar a la tuna y dejarte allí un rato, sin que entre nadie. Con esto se busca que el novato esté preparado para ser tuno».

## Tonelero con solera

Mariano Santamaría hizo toneles para la Alhondiga y tinacos para las lavanderas. Su padre le enseñó el oficio, un oficio que desaparecerá de Bilbao con él. Pero todavía Mariano, el tonelero, sigue entre cepillos y tablones —rra, rra, rra—, arreglando alguna barrica de chacolí, o para los que quieren poner una «de capricho» en el txoko.

José J. Gamboa

PARASAR bajo el número 51 bis de Iparragirre implica saltar en el tiempo. Es un túnel estrecho, de unos 15 metros de largo, que está ocupado en un lateral por barricas en desuso. Al final aparece lo que fuera el Callejón de Zollo; ahora queda un patio acorralado por las paredes interiores de edificios de 10 pisos. A la izquierda del patio una casita gris de tres alturas con tejado a dos aguas.

«¿Qué si ha cambiado esto? Joooooooo... cuando yo era joven desde aquí se veía el Pagasarri; pero no la punta... si no la parte baja, el Peñascal». Mariano Santamaría es el último tonelero. Son 72 años detrás del delantal de cuero, que aún conservan una buena mata de pelo gris, un bigote emtrecano y los ojos vivos. El taller del tonelero tiene una gran puerta de esas con cuadrifugas de cristal.

En el interior, la mesa de trabajo, barricas descompuestas, tinacos, herramientas, madera y, sobre todo ello, una gran capa de tiempo.

«La madera para esto no es como de carpintería. Tiene que ser madera cortada de una forma especial... cuidando que la veta no se rompa, que no repase. La traían de fuera; roble americano y castaño italiano... gallego».

### Alhondiga

Recuerda los buenos tiempos de la Alhondiga. Cuando no estaba en Recalde, cuando el vino no se embotellaba para transportarlo en cajas. Más aún, recuerda los buenos tiempos de su padre. «Sobre todo la Guerra Europea —¿La Segunda?— ¡No! La Primera. Jeegie». Entonces había muchas tonelerías. Desde aquí, desde Bilbao, se embarcaba mucho género. No solamente vino; en barricas llevaban... qué se yo, quesos y garbanzos y de todo. Porque la barrica, pues en aquellos tiempos era muy manejable. Una barrica, 600 kilos, meten grano, o lo que sea, y eso rodando se traslada hasta embarcar. No hacen falta grúas ni nada. Antes era muy práctica para llevar mercancías. Porque tú una caja de 600 kilos no mueves, y una barrica, empujando, empujando pues sí».

Ahora arregla las barricas de chacolí que, por agosto o septiembre le traen los aldeanos, o hace algún mueble. Está jubilado, pero sigue con la azuela en la mano «por no estar oliendo humos en las tabernas». Pone su Bilbao en orden. «Enfrente de la gasolinera de Indauchu había una fábrica que tenía una chimenea terrible, de esas de ladrillo... y esa fue fábrica de barricas. Esa una, luego, en este callejón mismo había otra... y ¿dónde había más? Mmm en Alameda Urquijo... también en Egaña».

Junta los dedos de la mano para hablar del «saborcito a roble» que requiere un buen vino. Dice que el roble da más buqué. Que el castaño es más económico, «más de batalla» y que, además da tinte «y, claro, si metes un vino blanco, pues te ha fastidiao».

Mariano Santamaría, el tonelero, cierra la puerta de cuadrifugas de cristal. Detrás de la última barrica está el asfalto. Bajando cien metros, lo que puede ser la nueva Alhondiga.

