

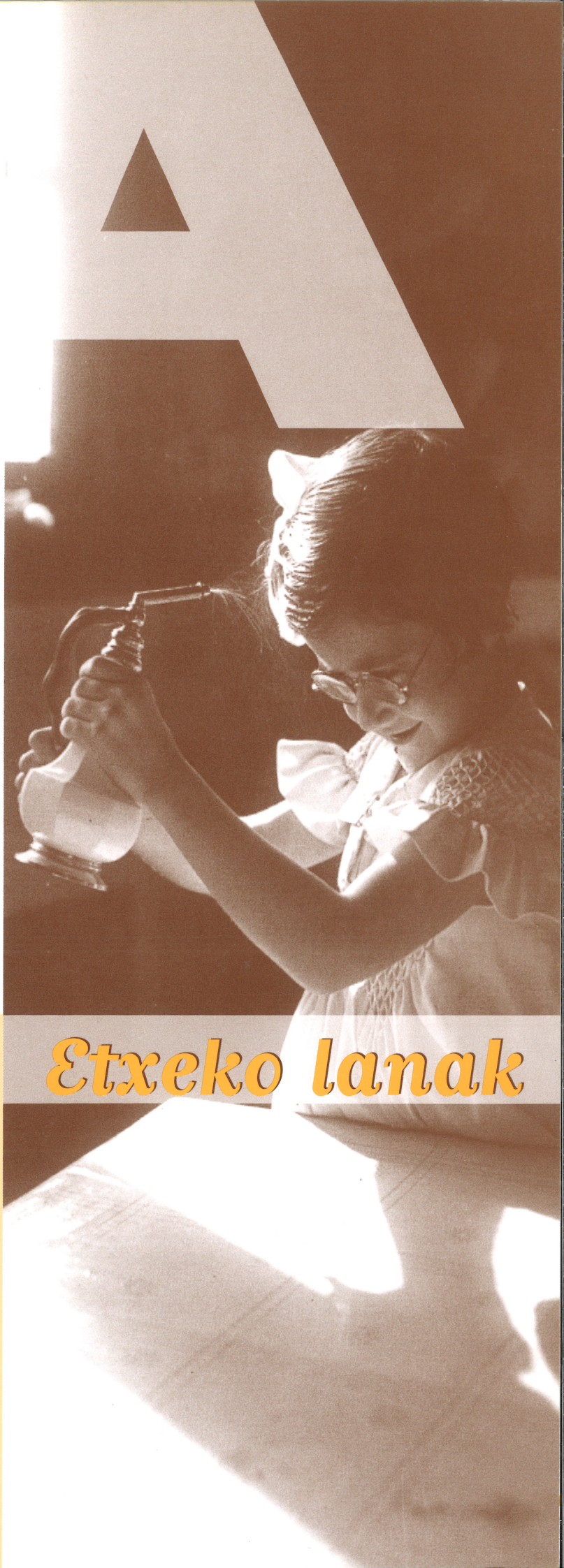
A T Z O K O  
**Ardoain**

9. zbk.

1999ko urriaren 31a.

eta andoaindarrak  
eta  
ando  
ainda  
rrak

**Etxeko lanak**



# SUKALDEAN EPEL, KALEAN HOTZ

Nola aldatu diren gauzak. Orain arteko zenbaki guztietan ondo agerian geratu da Andoain zenbat aldatu den mende erdian. Festak, eskola, kale eta erai-kuntzak... Kanpoko ezezik, ordea, etxe barrukoak ere itzelezko aldaketa ezagutu du. Ezer gutxi dute ikusteko gaur egungo pisuek garai hartako etxeekin, eta ezer gutxi ikusteko, jakina, garai hartako etxe barruko bizi-moduak gaur egungoarekin.

Andoaingo gure aiton-amon gehien-gehienak austeritatean bizi ziren, inolako luxurik gabe. Erosotasunean bizitzeko gailuak eta tresnak izango ziren hor

zear, baina hemengo etxe barruetara apenas iritsi ziren, latzak izan baitziren gerra eta gerra osteko garaiak. Argi indarra gutxi eta ahul, ur beroa apenas, arropa garbitzera labaderora, eta janaria prestatzeko..., janaria prestatzeko ahal zen lekutik atera behar eltzekoa!

Hala ere, moldatzen ziren, eta ez gaizki gainera. Hori bai, etxeko andarearen sakrifizioaren kontura. Goizeko bostak edo seieretan jeikitzen zirenetik gauean oheratzen ziren arte, apenas izaten zuten atsedetik. Gogora ditzagun kontu horiek guztiak:

## ETXE BARRUAK

### SUKALDEA

Sukaldea zen, etxearen barruan, gelarik inportanteena. Logelak, horretarako bakarrik erabiltzen ziren: lo egiteko. Bestelakoan, etxeko bizitza sukaldean egiten zen. Han jaten zen, han etxeko lanak egiten, eta han "errieta suelto botatzen", Joxepa Ormaetxeak ondo zehaztu duenez.

Joxemari Olazabalen arabera, arrazoi nagusi batek egiten zuen gela hura berezi: "Familia han bakarrik biltzen zela, neguan han bakarrik egoten baitzen bero". Hori esan orduko, baina, moztu dio kontakizuna Joxe-



Joxepa Ormaetxea

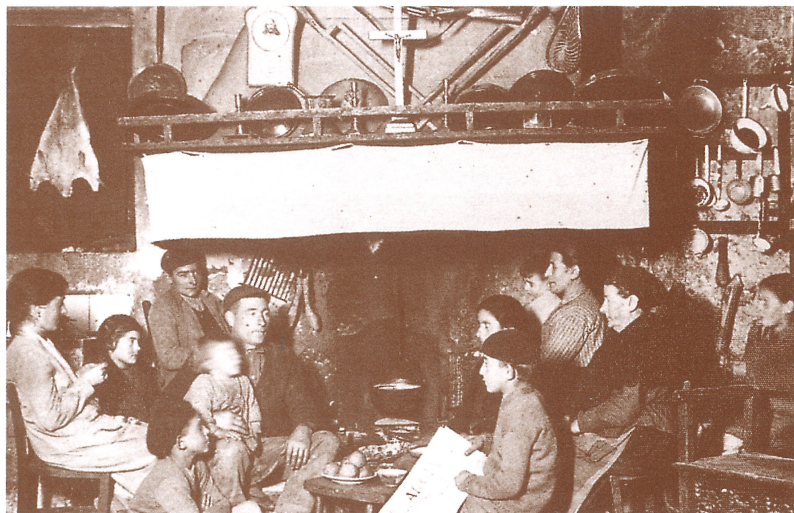
*"Sukaldean bero? Ez gure etxean! Sukaldeko lurra zuloz beteta; egurrezko leihoak sekulako korrientea pasatzen uzten zutela..., eta hala ere gu sano-sano haziak!"*

pak. "Bero? Ez gure etxean!", esan du. "Sukaldeko lurra zuloz beteta; egurrezko leihoak sekulako korrientea pasa-

tzen uzten zutela... eta hala ere gu sano-sano haziak!"

Kosta ahaola kosta saiitzen ziren, baina, sukaldea bero edukitzen. Eta horretarako, jakina, sua piztuta eduki behar egun osoz. Baserrietan beheko sua izaten zen eta han bertan egiten zuten janaria, ez oso aspaldirarte. Txitxarrainen, esate baterako, Joxepa gaztetu zen arte behintzat beheko suaren gainean zintzilikatutako pertzetan egiten zen janaria. "Gurean, berriz", esan du Mikela Ansak Upategikoa nola zen gogora ekarrita, "biak ziren ni txikia nintzela: beheko sua eta ekonomika. Gero, beheko sua egin zuten kendu".

Garai modernoxeagoekin iritsi ziren, beraz, ekonomikak. Herrira baserrietara baino lehenago, beti ere. Ekonomikan sua nola egiten zuten



Iztuitzako familia supazterrean, Azelaingo señoritoak ateratako argazkian.



Miren Zarraga

*"Ekonomikan, normalean sua ikatzarekin egiten zen, baina gerra ostean izugarri garestitu zen eta beste modu bat topatu behar izan genuen etxe askotan. Hasi ginen zerrautsa eta txirbilarekin sua egiten".*



Ez oso aspaldirarte beheko suan prestatzen zuten janaria gure herriko baserrietan.



**Miguel Amas**

*"Zerrautsa egiten zen ekonomikako zuloan takiatu, hestutu, eta gero hari egiten zitzaion periodiko paperarekin sua eman azpitik. Behin harek sua hartzen zuenean aguantatzen zituen igoal hiru edo lau ordu".*

Miren Zarragak ekarri du gogora. "Normalean sua ikatzarekin egiten zen, baina gerra ostean izugarri garestitu zen eta beste modu bat topatu behar izan genuen etxe askotan. Hasi ginen zerrautsa eta txirbilarekin sua egiten".

Zerrautsarekin su ona egiteko zein urrats eman behar izaten ziren, berriz, Miguel Amasek kontatu du: "Zerrautsa egiten zen ekonomikako zuloan takiatu, hestutu, eta gero hari egiten zitzaion periodiko paperarekin sua eman azpitik. Behin harek sua hartzen zuenean aguantatzen zituen igoal hiru edo lau ordu". Imanol Egibarren arabera, "gaur eguneko butano-sua minimoan jartzea bezala" izaten zen hura.

Ekonomikak sutarako zuloaz gain izaten zuen labea, labe ona gainera. "Sagarrak erretzeko eta espeziala izaten zen", esan du Mikelak. "Baita mentak-eta erretzeko!", gaineratu du. "Mentak jasotzen genituen zelaietan eta gero labean berotuta egiten genituen eskoba moduko batzuk koartoak-eta pasa eta han usain ona uzteko".

Ekonomika etxeko ura berotzeko sistema ere izaten zen. Imanol Egibarrek gogoratu duenez, ekonomikak baziren bi klasekoak: batzuek edukitzen zuten suaren ondoan bertan deposito txiki bat ura bero mantetzeko erabiltzen zena. Etxe askotan ur bero bakarria huraxe izaten zen, eta handik



**Mikela Ansa**

*"Mentak jasotzen genituen zelaietan eta gero labean berotuta egiten genituen eskoba moduko batzuk koartoak-eta pasa eta han usai ona uzteko".*

hartutako burruntzalikadekin egiten zuten bainoa ere –"atea itxita, anaiek eta ez ikusteko", Miren Zarragak dioenez-. Baziren beste modernoxeago batzuk, ordea, sukalde gainean ehun bat litroko kaldera izaten zutenak. Ur hura ekonomikako suarekin berotzen zen eta kanila irekitzearekin batera ateratzen zen ura beroa iturritik. Sistema aurreratu hori, nolana ere, ez pentsa etxe askotan zutenik.

Sua izaten zen, beraz, sukaldea berezi eta bakar egiten zuena. Gainerantzekoan, garai hartako sukaldeek apenas izaten zuten altzaririk. Mahai eta aulki batzuk erdian, eta armario txikiren bat. "Armario bat balda batzurrekin, blonda polit batzurrekin adornatuta", gogoratu du Loren Navarrok.

Denek azpimarratu dute, ordea, garai hartan armario haietan gauza asko ez zela gordetzen, arrautza eta tomate poto batzuetaz aparte ez zela apenas ezer izaten. "Gaztarik eta zintzilik egoten al zen sapaitik?" galdetu dugu xalo-xalo. "Gazta?, baina orduan gazta zenek izaten zuen bai!", erantzun digu barre artean Joxemari Olazabalek.

Sukaldeak nolakoak ziren gogoratzen ari garela, altzariez gain izaten zuten beste berezitasun bat ere gogoratu nahi izan du Joxemari Amutxastegik: "Tetxutik zintzilik zintak euliak harrapatzeko". "A bai!" esanez berretsi dute guztiek sukalde denetako dekorazioan izaten zela detaile hori. Loren Navarrok zehaztu duenez, "Cintas Orion" izena zuten eulien madarikazio bihurtzen ziren girnaldak moduko haiek. Euliak etxera sartu, usaiarekin haietara gerturatu eta, zapla!, gertzen ziren bertan pegatuta.



Kanilako ura izaten zen etxe guztietan, baina ur beroa ez denetan. M. WATKINS

## LOGELAK:



Haur bat lo goxoan. LOPEZ DE GERENU

Etxean logela bat baino gehiago izaten zen, baina ez bana senide bakoitzarentzat, ez horixe. "Gure koartoon lauk egiten genuen lo", esan du Joxemari Olazabalek. "Klaro, ohe bakoitzean bina", gaineratu dio Joxepa Ormaetxeak. Hala izaten baitzen: neskek neskek egiten zuten lo pareka, eta mutilak, berriz, beste koarto batean beste anaiekin.

Eta pisuarekin, jakina, garai hartako lanazko koltxoiak zanpatuta gertzen ziren erabat. Urtean behin berri-berri behar izaten ziren barruko guztiak. "Koltxoiaren ile guztia atera, hura dena garbitu eta eguzkitan jartzen zen. Hari makilarekin ondo jo eta dena dena harrotu egin behar zen", kontatu du Loren Navarrok.

Hala uzten zituzten koltxoiak prest eta goxo neguan sukaldearen epeletik lo egitera koarto hotzetara joaterakoa ahalik eta beroen izan zitezten. Negu gordinean, dena den, koltxoi ona eta ohean bi lagunek lo egitea ez zen

nahikoa gertatzen bero egoteko, eta ladrillo beroa eta ur botila jartzen zuten maindiren azpian. "Guk aluminioko botila berezi bat izaten genuen irakindako ura sartzeko", esan du Loren Navarrok. Halakorik ez zutenek, baina, bestelakoekin konformatu behar. "Onak izaten ziren txanpain botila lodi-lodiak. Ez lehertzeko egur bat sartzen zitzaion goitik behera eta gero kortxoarekin ondo itxi eta ohe barrura!", esan du Imanol Egibarrek. "Badakizu berotzeko erabiltzen genuen beste gauza bat zer izaten zen?", gaineratu du Joxemari Olazabalek: "labean sartutako alpargata. Alpargataren zoluak beroa asko hartzen zuen eta bizkarreko oinazez edo baldin bazeuden hura jartzeak kalmatu egiten zizun. Gaur eguneko manta elektrikoaren moduko zerbait izaten zen alpargata beroa".

Logeletan oheez gain apenas izaten zen besterik. Armarioak eta tokadoreak ere gurasoen koartotan besterik ez ziren izaten. Tokadoreak, garbiketarako muelleak, baziren bi estilotakoak: batzuk fijoak eta beste batzuk txikiak, batetik bestera mugitu zitezkeena. Haundiek marmolezko konketa izaten zuten eta kanilatik irtetzen zen ura azpiko armario batean gordetzen



Loren Navarro

"Koltxoiaren ile guztia atera, hura dena garbitu eta eguzkitan jartzen zen. Hari makilarekin ondo jo eta dena dena harrotu egin behar zen".



Imanol Egibar

"Oheak berotzeko onak izaten ziren txanpain botila lodi-lodiak. Ez lehertzeko egur bat sartzen zitzaion goitik behera eta gero kortxoarekin ondo itxi eta ohe barrura!"

zen palanganara joaten zen. Txikiek, aldiz, kanilarik ez zuten: txarro handi bat goien eta palangana azpian. Bi estilokoek zuten alboan toailak edo esku-ohialak uzteko zintzilarioa.

"Garai hartan", esan du Imanol Egibarrek, "medikua etxea etortzen zenean etxean ziren toailarik onenak ateratzen ziren eta han jartzen ziren garbi-garbiak. Jaboi, kolonia eta denak ere han jartzen zitzaizkion medikuari ondo garbitzeko".



Logela guztietan bazen, Gurutze, Santu edo Andre Maririk. LOPEZ DE GERENU

## KOMUNAK:

Gerra aurreko eta osteko Andoaingo etxeetan komunik gehienak eskilaretan izaten ziren, pisu arteko deskan-silloan. Etxe gutxi batzuetan, baina, bazen komunik barruan ere. "Komunean izaten zen taza bakarrik eta hura ohol batekin tapatuta. Goian deposito bat, bonba tiratuta sekulako soinua ateratzen zuena", kontatu du Joxemari Amutxastegik.

Kontakizun horretan ari dela gerra denboran euren etxean gertatutako pasadizo xelebrea etorri zaio gogora eta atsedenek hartu gabe jarraitu du



Joxemari Amutxastegi

"Komunean izaten zen taza bakarrik eta hura ohol batekin tapatuta. Goian deposito bat, bonba tiratuta sekulako soinua ateratzen zuena"

hizketan. "Etorri zirenean hona reketak eskatzen zuten ea etxeetan oherik libre bazegoen. Guk esan genien ohe bat bagenuela eta birentzat, beraz, lekua bazela. Erakutsi genien komuna: 'hara, hemen komuna daukazue eta zintzilika dezuen hau da bonba'. Gaeuan jeiki da bat eta egin du han egin beharrekoa. Tira dio bonbari eta harek sekulako soinua egin! Galtzak zintzilika zituela pasiloan barrena korrika hasi ez da ba: 'bonbardeo!, bonbardeo! oihuka. Harek sekula ez zuen komunik ikusi...".

## JANARIAK

Janaritan aukera handirik ez zen izaten garai batean. Gerra ostean behintzat, eguna joan eguna etorri, eltzeko tapa ireki eta babarrunak beti! "Babarrun gorriak egunero. Urdai edo aza piska bat izango zen igoa baina beti babarrun gorriak", esan du Joxemari Amutxastegik. Gainerantzeko lekariak luxuzkoagoak ziren. "Babarrun zuriak eta garban-tzuak igande eta jai egunetan jaten ziren. Egun horietan haragi piska bat tomatearekin ere izaten zen tarteka", gaineratu du Imanol Egibarrek, baina hori luxu handi samarra zela azaldu digute guztiek segidan.

"Baina aditu", zehaztu du Joxemari Olazabalek: "Bolada bat izan zen babarrunak baino merkeago babak



Ama bat bere haurtxoari jaten ematen erakusten du Laborde fondoko argazki zahar honek



Joxemari  
Olazabal

"Baina aditu: Bolada bat izan zen babarrunak baino merkeago babak jarri zirenak. Eta babak xomorroekin gainera. Platerera bota eta nazkatzen zinen xomorroak kentzen, eta azkenerako, eskrupulorik batere gabe, denak jaten ziren".

jarri zirenak. Eta babak xomorroekin gainera. Platerera bota eta nazkatzen zinen xomorroak kentzen, eta azkenerako, eskrupulorik batere gabe, denak jaten ziren". Izan ere, garai oso gogorak baitziren gerra osteko haiek eta platera garbi ez uztea bekatu handia zen etxe asko eta askotan.

Arrautzik ere apenas izaten zen Andoaingo kaleko etxeetan. Etxera sartzen ziren arrautza bakanetakoak etxeko jaunak jaten zituen, eta gainontzeko guztiek, 'tortilla vegetal-arekin' konformatu behar. "Hamar xentimo-edo balio izaten zuten hauts batzuk ziren 'tortilla vegetal' ize-nekoak. Hari esne pixka bat bota eta arrautza bezala egiten zen zartarian", ekarri du gogora Miren Zarragak.

Otordu horiek, dena den, kaleko etxeetan baino ez ziren egiten. "Baserrikoak diferentek izaten ziren", zehaztu du Imanol Egibarrek; "zergaitik? Ba baserrietan baratza bazelako eta babarrunak, patatak..., denetarik izaten zelako. Txerria ere baserri guztietan hazten zuten. Urdaia, txorizoa, urdaiazpikoa..., razionatuta baina izaten zen baserrietan". Imanolek esandako hori hala zela berretsi dute gure mahaia- ren bueltan biltzen diren baserriko seme eta alabek.

Mahaikideek gogoratu dutenez, kaleko etxeetan ere askok hazten zuten txerria, estuasun garaiei modu hobean aurre egi-

teko. Gainerantzekoetan, baina, gutxitan ikusten zuten haragia, oso gutxitan. Eta izaten zenean, askotan, nahi ez zena gainera. "Etxeberrietan katurik ez zen izaten", esan du Miren Zarragak. "Bat ikusi orduko, taka! ' a la cazuela'. Nere amak burua kentzen zien eta konejua zalakoan ematen zigun. Guk, igoa zerbait somatu eta hasten ginen hura katua zela eta ez genuela jango esanez; baina klaro,



Miren  
Zarraga

"Etxeberrietan katurik ez zen izaten. Bat ikusi orduko, taka! ' a la cazuela'.

besterik ez zenez, azkenean barrura dena!".

Etxeberrietako inguru hartan akaso ez, baina gainontzean, etxe gehien-gehienetan izaten zen katua, eta ez preziso eltzean egosteko. Katuak funtzio inportantea izaten zuen: hain zuzen ere, baimenik gabe etxe barrura sartzen ziren "gonbidatu lotsagabeak" harrapatzea. "Arratoiak eta xaguak ez ziren falta izaten garai hartako etxeetan eta derrigorrez katu eta txakurrak eduki behar izaten zen", jakinarazi du Iñaki Arregik. "Gure etxe ingurutik alkantarila jenerala pasatzen zen", gaineratu du, "eta arratoiak izaten ziren 'a punta y pala'. Gogoratzen naiz gure katua beldurrak egoten zela segun eta ze arratoi ikusten zuen; halako haundiak ziren..."



Janariak Perikoneko dendan. MANU MUJICA

## GARBITASUNA ETA LIXIBA EGITEA

Esan dugu Andoaingo etxeetan luxu handirik ez zela izaten, baina zuten apur hura ahalik eta garbi eta txukunen izaten behintzat ederki ahalegintzen ziren garai hartako etxeko andre sufrituak.

Etxe osoan lurra egurrezkoa izaten zen. Logeletan-eta egur barnizatua eta sukaldean, berriz, batere gabekoa. "Amak gaixoak urratu ditu bai belau-nak hura garbitzen!", dio Joxemari Olazabalek. Miren Zarragak gogora ekarri duenez, ura, lejia eta zepilo batekin garbitzen ziren lurrak, eskilerak eta gainerantzeko guztiak: "Denak txukun-txukun utzi arte ibiltzen



**Iñaki Arregi**

"Labadero bat bazen Kaletxikin, Berrozpeko patioaren ondoan; bestea, Kaleberrian, oraingo taxi paradan; bestea, Maindi atzean; bestea Etxeberrietako ondoan..., eta erreka bazter guztietan: Bekoplazan, Santakruz ondoan...".

onena horixe da, gaur eguneko jabeti, gel eta suabizante guztiak baino hobea", gaineratu dute denek.

"Eta garbiketa kontuekin ari garela ahaztu zaizue produktu bat: asperioia", esan du Iñaki Arregik. "Izaten zen hondarrarekin egindako pastilla bat bezalakoa eta hura arpillera batetik hartu eta ontziak garbitzeko-eta erabiltzen zen". Loren Navarrok zehaztu duenez, txapa gainean ontziak zikintzen ziren ikaragarri, "ipurdiak beltz-beltzak gelditzen ziren eta igurtzi behar izaten zen fuerte".

Arropa ere gogoz igurtzi behar izaten zen. Oihal eta maindireak zuri-zuri



**Mikela Ansa**

"Garbitasunerako produktu askoz gehiago ez zen izaten garai hartako etxeetan: lejia piska bat el Caballo blanco markakoa eta jabon Chimbo edo Lagarto, eta akabo!"

ginen igurtzi eta igurtzi. Eskuak ia odolotan uzten genituen..." Azkeneko, egurra bera ere gastatu egiten omen zuten. "Betak eta denak agerian uzten genituen-eta!", esan dute batera solaskideetariko batzuek.

Garbitasunerako produktu askoz gehiago ez zen izaten garai hartako etxeetan: lejia piska bat 'el Caballo



Maindire eta barruko arropak zuri-zuri utzi arte garbitzen zituzten. LOPEZ DE GERENU

blanco' markakoa eta 'jabon Chimbo' edo 'Lagarto', eta akabo!", esan du Mikaela Ansa. "Oraindik jaboirik

uzteko baziren teknika bat baino gehiago. Joxepa Ormaetxea eta Miren Zarragak gogoratu dute jabetia igurtzi eta arropa eguzkitan uzten zutela, eta hura lehortu ondoren akkuratzen zutela uretan. Miren Zarragak gaineratu duenez, erretako egurraren hautsarekin arropa igurtzi eta gero uretan garbitzea zen beste teknika bat. Mikela Ansa zehaztu du hori kuela izeneko aska antzeko batean egiten zela. "Ni umea nintzela ikusi izan dut behin edo behin. Baserrian behintzat, arropa



Emakume talde bat arropa garbitzen Zarauzko labadero batean. Antzekoak ziren Andoaingoak



**Imanol Egibar**

"Periodismo? Garai hartan labaderotan egiten zen periodismo!"

jartzen zen kuela hartan sutako hautsekin nahastuta eta han utzi ondoren gero akklaratu egiten zen. Uste dut hori egiten zela gaisoekin eta erabiltzen ziren maindireekin, haiek desinfektatzeko”.

Baserrietan lixiba putzuetan egiten zituzten garbiketa lan horiek, eta herrian, berriz, labaderoan. Han egiten zen gobera. Arropa gainean jaboia igurtzitzeko erabiltzen den harria gobera, eta han riki eta raka garbitzeari esaten zaio gobera egitea.

Labaderoak baziren ugari, auzo bakoitzeko bana. Iñaki Arregik ekarri ditu denak gogora: “Bat Kaletxikin,

Berrozpeko patioaren ondoan; bestea, Kaleberrian, oraingo taxi paradan; bestea, Maindi atzean; bestea Etxeberrietako atzean; Ximon Etxarrainen etxe ondoan... eta erreka bazter guztietan: Bekoplazan, Santakruz ondoan...”.

“Ni joaten nintzen haietara emakumeek nola garbitzen zuten ikustera”, kontatu du Lorenek. “Han emakumeak errietan eta builaka ere ibiltzen ziren, uuhhh! ez pentsa gero..., Gogoratzen naiz behin bi elkarri joka ere hasi zirela”, gaineratu du.

“Periodismo? Garai hartan labaderotan egiten zen periodismo!”, azpima-

rratu nahi izan du Imanol Egibarrek labaderoetan txutxu-mutxuka erruz egiten zela gogora ekarrita. “Bai horixe. Gizonak tabernan eta emakumezkoak labaderoan herria arreglatzen”, zehaztu du Iñakik.

Gehienek euren etxeko arropak baldetan hartuta jotzen zuten gertuen zuten labaderora. Baziren, ordea, beste arropak garbitzea lanbide hartu zuten emakumezkoak ere. “Emakume haiek famili izugarria izaten zuten. Barruko lana nahiko lan ez zuela, oraindik ere kanpokoena egin behar! Nolabait atera behar izaten zuten aurrera...”

## PLANTXATZEA

Argi indar handirik ez zen garai hartan, baina haren beharrik gabe lixatzen zituzten arropak gure guraso eta aiton-amonek. “Bi plantxa bazenituen, ba, bi; bestela hiru. Haiek txapa gainean berotu eta haiekin ibiltzen ginen txandaka arropak lixatzen”, esan du Mikela Ansak. Loren Navarrok gaineratu dio kontuz ibili behar izaten zela jardun horretan plantxen ipurdiak zikindu ez zitezen, bestela garbiketara egindako lan guztia alferrikakoa izaten zela.

Sukaldeko mahai gainean lixatzen ziren arropak. “Urez betetako katilu bat jartzen genuen ondoan. Harekin piska bat arropa busti eta gainetik



Garai hartako hiru plantxa.



Loren Navarro

“Egiten zen almidoia ur epeletan urtu; gero hura trapu batean biltzen zen eta jartzen zen arroparen azpian eta gainetik egiten zen plantxarekin pasa”.

plantxa pasa”, kontatu du Mirenek. Garai hartan, gainera, arropa asko almidonatu egiten ziren –alkandora eta blusen lepoak batez ere-. “Egiten zen almidoia ur epeletan urtu; gero hura trapu batean biltzen zen eta jartzen zen arroparen azpian eta gainetik egiten zen plantxarekin pasa”, kontatu digu Loren Navarrok lan hori nola egiten zen azaltzerakoan.

Burdinezko xafla kirtenduneko plantxa sinpleak izaten ziren garai hartan etxerik gehienetan. Jostune-

nak, ordea, hobexegoak izaten ziren. “Plantxa haundiagoak izaten ziren haiek; ireki egiten ziren eta barruan ikatzarekin egiten zen sua, beti berobero egoteko”, esan du Joxemari Amutxastegik. “Orain Lagun-arte dagoen horretan, Antonio Arrutiren ama eta izebak erabiltzen zituzten horrelakoak. Haiek ziren ‘planchadoras’ eta ‘camiseras’ ere bai”, esan du Iñaki Arregik. “Alejandro Eskolainen andrea ere plantxadora zen”, zehaztu dio Joxepa Ormaetxeak.

# ... ETA HURRENGO ALEAN ZER:

**G**ure herrian igande eta jai-egunak nolakoak izaten ziren ekarriko dugu gogora hurrengo zenbakian. Goizean goizeko meza eta meza osteko bandoa, Inaxioneko edo Elizondoneko aperitiboa, bazkaria, zinea eta dantzaldia...; bazen makina bat betebeharrak eta ekitaldi egun horiek berezi egiten zituztenak. Horiei denei eta beste askori buruzko kontakizunak aurkituko dituzu azaroko azken igandean egunkariak saltzen dituzten kiosko edo liburu-dendara jo eta 'Atzoko Andoain eta Andoaindarrak' eman diezazuten eskatzen baduzu.



## Okerrak zuzenduz

Okerrak zuzendu beharrean gaude oraingo honetan ere. Aurreko alean, lanbide zaharrei buruzko kontakizuna egin genuen hartan, baziren gutxienez bi datu oker. Aguazilari buruz ari ginelarik, bi argazki zahar sartu genituen baina ez batean ez bestean azalpena ez zen zuzena. Lehenengo argazkian ageri zena ez zen Juanito aguazila. Bigarrenean, berriz, gailetak partitzen ageri dena ez zen gerra aurreko aguazil bat, Aizpurua ttuntuneroa baizik.



Manuel Larramendi  
Kultur Bazkuna



Andoaingo Udaleko  
Euskara Lansaila



Andoaingo Udala



Eusko Jaurlaritza

Eusko Jaurlaritzako Hizkuntz Politikarako Sailordetzaren diru laguntzaz, Andoaingo Udalak ordaindutako argitalpena

**Argitaratzaileak:** Manuel Larramendi Kultur Bazkuna Andoaingo Udaleko Euskara Lansailaren ekimen eta dirulaguntzaz. **Zuzendaritza eta erredakzioa:** Jone Larrañaga. **Maketazioa:** Eva Garcia. **Argazkiak:** Udal artxiboa. **Inprimaketa:** Sortu grafikagintza (Zizurkil). **ISSN:** 1139-7497 **Lege gordailua:** SS-1594/98. **Tirada:** 3.000 ale.