

Amasa-Villabona... Bai iragan ona!

LUMI

Zerbitzuak

16 zbk.

2006ko apirilaren 9a



Exekiel tabernako Joakina eta Anparo tabernariak hainbat bezerorekin

Dendak, tabernak eta sagardotegiak..., eskaintza zabala zen orduan ere. Egungoekin alderatuta, beste era batekoak ziren, noski. Dendetan, ez zen gaur adinako aukezarrik; tabernak eta sagardotegiak, laneguna bukatu eta

gero, gizonezkoen bilgune ziren. Bai..., bazegoen non aukeratu, alajaina! Tabernen zerrenda luze-luzea zen eta sagardotegiena, zer esanik ez. Gehiago jakin nahi baduzu, zatorz gurekin..., ez ote zaizu damutuko!

DENDAK, BAT BAINO GEHIAGO

Egun baino denda gutxiago zegoen orduan, zalantzarik ez. Horietatik gehienak janari dendak ziren baina, arropa dendak, burdindegia edo pentsu dendak ere baziren. Eraikin berean, denda eta taberna batera zituzten kasu bat baino gehiagotan, "gerraren aurretik Kale Nagusian Arrillagarenean denda eta taberna batera eduki zituzten hainbat urtean". Denda txikietan dendariarekin tratua zuzen-zuzenekoa zen. "Gehien-gehiena hemengo generoa saltzen zen, *a granel*. Baina olioak, azukrea, tomateak edo lentejak ere saltzen ziren". Sardina zaharrak janari denda guztietan saltzen zituzten, "pobreen platera zela esaten zen, txixarroa eta bakailaoarekin batera". Era ezberdinetara deitzen zieten sardina zaharrei. "Batzuek 'jamón gallego', besteek



© Marna Mujika

Garai bateko dendetako pisua, atzean poto piloak.

'guardia zibilak'... Denda batzuen atarrietan, sardina zaharren ontziaren gainean, 'guardia civil, la pareja 50 centimos' jartzen zuen. Bi guardia zibil paseoa zebiltzala, oharra ikusi, haserretu eta mezua aldatzeko eskatu zioten dendariari. Aurrerantzean 'la pareja' soilik jartzen zuen". Diru gehiegirik ez eta gaztetxotako bihurrikeriei men eginez, hara hemen Joxek kontatugun pasarteak, "zortzi-hamar urte nituela, bost zentimoko txanpona zilarrezko papelean txukun-txukun bildu; buruan, ile artean pasa, aurkia eta ifrentzua atera eta: zilarrezko pezeta! Melokotoi potea harekin erosi eta 75 zentimo bueltan etxera. Ni umea, eta dendaria, 65 urtetik gorakoa. Andere hura ez zen konturatu ere egun bihurrikeriaz...".

SUBIJANATIK PLAZARAINOKO DENDAK



Miguel Lertxundi

"Altxa dezala eskua Xegundanean zerbait lapurtu ez zuenak!"

Kale Nagusian, Subijana aldetik plaza alde-dera, denda mordoak zegoen. Kooperatiba janari eta fruitu denda ezaguna lehenik, "herriko aurrenetako denda izango zen, Subijana enpresako zuzendaritzak zabaldu zuen aspaldi batean". Libretarekin ordaintzen zen, hilaren bukaeran eta galtzerdiak ere aurki omen zitezkeen lehen urte haieran. "Subijana lantegiko langileei bezala, igual-igual, jornaletan ordaintzen zioten Kooperatiba dendako langileei ere. Besteak beste, Juanito

Gurrutxaga aritu zen lanean lehen urte haieran". Subijana enpresak dendaren ardura uztean, Frantziako Laskurain txistulariak hartu zuen bere gain eta ondoren, haren seme eta *Lumaneko* kide Martin Laskurainek eta Margari emazteak.

Salvadoraren parean, haur eta gaztetxoek oso gogoko zuten denda zegoen. Xegunda Elolak goxoki eta jostailuak saltzen zituen, haurren paradisa zen. Bihurrikeria asko egiten omen zuten haurrek han: "Altxa dezala eskua Xegundanean zerbait lapurtu ez zuenak!" esan du Migelek. "Ez dira asko izango herrian".

Xegundaren denda ezagunaren ondoan, Karmen Zubeldia arrain saltzaileak arrandegia ireki zuen. Eta plaza alde-dera jarraituz, Kale Nagusiaren sarrera-sarerran, janari denda izan zuen Ramona Etxeberriak, gerra garaian fusilatuta zuten Juan

Etxenikeren alargunak; aldizkariko partaide den Pakoren amak, hain zuzen ere.

Pauso gutxi batzuk aurrera eginez, beste janari denda batekin egingo genuekeen topo. Ezkaratetik sartu behar zen barrura eta Sasienbarrenaren alargun Prudentxiak egiten zuten harrera. Duela urte gutxi arte, Maria Pilar alabak zabalik mantendu du denda.

"Aurreraxeago, janari eta fruituen salmentan aritzen zen langileen kooperatiba sortu zen eta urte gutxi batzuetan eduki zuten zabalik. 1936 urtean, gerra hastean itxi egin zuten egoitza. Leku horretan, Aurelio Alzagak eta emazteak arrandegia zabaldu zuten geroago". Esan dutenaren arabera, badirudi gune horretan bertan, harategia ere izan zela arrandegiaren aurretik. Eta segida-segidan, Villabonan oso ezaguna zen Biemberen fruitu eta janari denda. Azkena aipatutako denda horri ia lotuta,



Seguroletarren harategia Kale Nagusian. Aurretik Otxoarena sagardotegia izan zen.

Mariano Apariciok beste fruitu eta janari denda bat zuen; 'Abellaneroa' moduan urte askoan ezaguna. Marianok denda utzi zutenean, bere alabak hartu zuen hango ardurara, orain urte gutxi, jubilatuta eta itxi zuen arte. Seguroletarren harategia, 'Abellaneroa' ren jarraian zegoen; erretiratu eta gero, gurasoek utzi zutenean, Martin semea egin zen hango kargu. Aurrerago, plazatik oso gertu, beste janari eta fruitu denda bat zego-



Pako Etxenike

"Laguntzera eramaten gintuzten, eta guk, egin baino gehiago, jan egiten genituen erroskilak"

en. Albaite moduan ezagutzen zen eta Maria Mendizabal, Ayestaranen alarguna zen bertako arduraduna. "Garai hartan Villabonan zegoen dendarik handiena zen Albaite, Kale Nagusitik nahiz Kale Berritik zituen sarrera eta irteera. Dendako lanetan, Juanita alabak laguntzen zuen Maria ama. Janariez eta fruituez gain, ardoa ere saltzen zuen. Biltegia udaletxe azpiko arkupean zuen, Alondigan. Mariaren seme-alabak arduratzen ziren ardo hura taberna, jate-txe eta dendetan banatzeaz. Astoak lotuta uzteko 'aparkalekua' zuen Albaitek atarian".

Villabonatar nahiz amasarren artean ondo ezaguna izan da Txokolo etxea. Albaiteri lotuta zegoen eta janari denda zen, nahiz eta Salvadoraren inguruko etxean egiten zituzten hainbat gozo ere saltzen zituzten. Irazuk zuen bertako ardura. Zalantzarik gabe, ordea, Txokolo gozogintzagatik zen ezaguna: "txokolatea, erroskilak... gozo ugari egiten zuten Salvadorako horretan. Laguntzera eramaten gintuzten, eta guk, egin baino gehiago, jan egiten genituen erroskilak" esan du Pakok irribarretsua. Erroskilak jai egunetarako egiten ziren bereziki, "erroskila zuri haiek saldu egiten ziren eta zozketatu ere bai herrietako jaietan. Zozketaren ohitura hura oso errotuta zegoen Villabonan eta inguruko herrietan". Baina Txokolo, duda izpirik gabe, txokolateagatik zen ezaguna, "Santo Cristo de Lezo izeneko txokolatea egiten zen bertan. Izena zuen; bai, bai eta oso goxoa zen". 'Bolo' izenarekin ezagutzen zuten beste gozo bat ere aipatu behar, "azukrea gogor-gogor egin eta zurrupadaka jaten zen gozoki hura. Haurra izandako emakumeari ematen zitzaion, indarra berreskura zezan". Jabier Berasaluzeren hitzetan, "malba zurizko goxokiak benetan gozoak egiten zituzten. Hatsa zintzurrean



Jabier Berasaluze

"Malba zurizko goxokiak benetan gozoak egiten zituzten. Hatsa zintzurrean trabatzeko modukoak!"

trabatzeko modukoak! Katarroa sendatzeko onak ziren gainera". Txokolo etxean bazen obradorea ere: 'Anjelito Txokolo', duela urte gutxi arte herrian oso ezaguna. Juan Manuel aitak erakutsi zion erroskilak egiten. Gozogintzaz gain, Txokoloko kandelak ere pisu handia zuten, "tamaina ezberdinetako kandela zuriak egiten zituzten, elizetarako edo norbanakoentzat; bataioetarako edo antzinako hilobietarako". Kandela zuriez gain, hori kolorekoak ere egiten zituzten; hilobietako argizaioletan jartzen zituzten, hildakoaren alde errezzatzeko. Txokolo etxearen bueltan, Berdura Plaza, eta orain bezalaxe, orduan ere urteko astearte guztietan azoka izaten zen. "Inguruko base-rietako etxeokandrea gehienak barazkiak, fruituak, oiloak, oilaskoak, konejuak... saltzera etortzen ziren". Plazaren amaieran, arrandegi bat egon zen hainbat urtean. Maria 'errekadistak' egiten zuen lan bertan, gero-ra Maria 'pescadora' moduan ezagunak. Berdura Plazaren pareko etxean mertzeria egon zen garai batean eta, etxe handi hartan, Berdura Plaza aldera, aurrerago limonada egiten zuten. "Bi tolosar etortzen ziren. Gu begira egoten ginen nola aritzen ziren lanean. Oso gogokoa genuen limonada eta gogokoagoa kristalezko botilen barruan jartzen zuten kanika".

PLAZATIK KALEAREN AMAIERA BITARTEKO DENDAK

Errebote plazaren parean Barbe drogeri ezaguna zegoen. Oraindik ere zabalik ditu ateak. Koloniak eta era ezberdineko kosmetikoak saltzen zituzten eta dituzte, baita pinturak eta bernizak ere. Manuel Larrañaga iturginaren linterneria ere Kale Nagusian kokatzen zen, hantxe, plazaren parean. Manuelen emazteak eta alabek egiten zuten lan. Erreminta ugari saltzen zen: torlojuak, iturgintzako piezak, margoak... Eta iturgintzako piezetatik, fantasiatzko bitxieta. "Olaso dendan fantasiatzko bitxiak saltzen zituen Ameriketara jokatu zuten pilotarien

arrebaren emakume batek". Denda horren aurretik, ordea, janariak eta fruituak saltzen zituzten beste denda bat izan zen. Martina zen hango arduraduna, Arrillagaren alarguna. Bodegon tabernaren parean, pentsu biltegi bat ezagutu zuten hizlariak. "Itxi eta gero, beste saltze bat zabaldu zuten Zumarragatik etorri ziren bi mutil gaztek". Aurreraxeago, Martzial Iñurritak janari denda zuen. Martzialek denda utzi eta gero, Zufiria ahizpek hartu zuten hango ardura. Santio kalearekin izkina eginez, berriz, Felipa fruitu denda egon zen. Denda horretan ber-

tan, etxea bota eta berria eraiki ondoren, Arregi okindegia kokatu zen; garai batean, baita pentsu denda bat ere. Kale Nagusian behera, Otaño harategiarekin egingo genukeen topo. "Egun zabalik dago oraindik, sortzailearen bilobak izango du orain hango ardura". Harategitik behera jarraituz gero, Pakuala okindegia. Parean, berriz, urte luzetan janari eta fruitu denda egon zen. Etxeari 'ospital zaharra' deitzen zitzaion eta eraikin hura bota ondoren, Arruabarrenak eta emazteak jarraitu zuten negozioarekin eraikin berrian. Janari dendatik aurreraxeago,

harategia berriro; Baldomero Lertxundirena kasu honetan. Iñaxi emazteak eta semeek ere lan egin zuten bertan. "Villabonako lehen harategia Beloki izan zen, udalaxe azpiko arkupeetan zegoen eta itxi zutenean, animalien hiltegia jarri zuten han". Migelen aita Belokiren iloba zen eta haren laguntzaz, Lertxundi harategia zabaldu zuten. "Txerrikia eta ardikia saltzen zen batik bat. Txekorra ere bai, baino gutxiago. Zue-nak hiltegiara eraman eta bertan hiltzen zuten. Oilaskorik ez, gehienek etxean baitzituzten". Geroago, Merinok arropa garbitzeko eta lixatzeko saltegia jarri zuten. Senar-emazteak ateratu zuten aurrera denda txiki hura.

Villabonan oso ezaguna izan zen Elola altzari denda ere. Konstantino Elola arotzarena zen. Altzariak saltzeaz gain, hilkutsak ere egin eta saldu egiten zituen. Garai

haietan herriko ehortzetxea zen. Gerora, Pilar alabak jarraitu zuen gai horrekin.

Altzari denda baterik bestera, izan ere, elolatarren segidan oiartzabaldarrek beste altzari denda bat baitzuten; egun, Berotz kafetegia dagoen gunean. Intsausti anaien harategia zetorren segidan. "Bi anaiak hil eta gero, haietako baten emazteak mantendu zuen harategia zabalik". Zubimusu zubiaren parean, errepidea pasata, Agirrerren ardo eta likore biltegia zegoen eta haren ondoan, zapatak konpondu eta saltzen zituzten denda. Joakin Mendizabalek eta haren emazte Fernanda Iraolak egiten zuten lan.

Arregiren okindegi berriaren parean, Roxario Garaiarrek arrandegia zuen, nahiz eta lehenago Kale Nagusian beste bat izan zuen. Egun, haren seme-alabek Kale Nagu-

siko beste gune batean jarraitzen dute lanean.

Egun Gurrutxaga denda dagoen horretan, *Toloxaren* burdindegia ezaguna zegoen. Aurreraxeago, Jose Iñurritak eta Gabina emazteak pentsu denda zuten, "pentsuaz gain, lurrezko kazuelak ere saltzen zituzten han". Gerora, Tomas Iñurrita semeak eta Edurne emazteak jarraitu zuten dendarekin eta pentsu dendaz gain, burdindegia ere bazuten bertan. Denda haren ondoan eta Kale Nagusiaren amaieran, Juan Barbek eta Anjela emazteak beste janari denda bat zuten. Kale Nagusi aldera janari denda eta Kale Berri aldera burdindegia. Arropa denda gutxi zegoen orduan, "erosi baino, neurritan egiten zen orduan arropa. Axunek bazuen Kale Nagusian arropa saltzen zuen dendatxo bat".

KALE BERRIAN, DENDA GUTXIAGO



Maritxu Gonzalez

"Ez zen dendan igarotzeko denbora handirik izaten baina, dendariarekin hitz egin gabe nekez aterako ginen dendatik"

Izkina taberna abiapuntutzat hartuta, kalean aurrera, Barbe burdindegia duela urte asko zabaldu zuten Villabonan. Juan Barbek jarri zuen martxan eta belaunaldiz belaunaldi, egun ere zabalik mantentzen dute sortzailearen bilobek. Burdindegia eta gero, Larburu botika zegoen. Ramon Larburu farmazeutiko eta analista zen hango buru. Egun, kalean aurreraxeago, Izaskun alabak zeregin berean jarraitzen du. Botikari jarraiki, Pako Itsasoren janari eta fruitu denda ezaguna kokatu zen urte askoan, gerora Julita alabaren kargu geratu zena. Izkina eginez, egun optika dagoen horretan, estankoa zegoen. Denborarekin, gaur estankoa dagoen lekura aldatu zen. "Estankoa zaharra zegoen lekua berriz, eskopetak, kartutxoak, bolbora hautsa, festetarako suziriak..., saltzeko egokitu zuten". Frantziakak egiten zuten lan denda hartan. Segidan, beste janari eta fruitu denda ezagun bat aipatzera goaz, estankoa eta gero zegoena. Perez dendaren nagusia Ignazio Perez zen, baina salmentaz, Maria emaztea arduratzen zen. Gerora, haien alaba Mertxe,

senarra eta seme-alabak. Hainbat urte lehenago, notaria izan zen eta Ayestaran taberna ere hantxe kokatu zen. Dezente aurrerago, egun Roteta denda dagoen horretan, gozotegia zegoen. Juan Etxeberria gozogiak egiten zituen gozoak eta Antonia emazteak saltzen zituen. "Konfiteria esaten genion hari". Kale Berriaren amaieran, urte askoan zehar, Galerias Maria Jesus denda oso ezaguna izan zen herrian. Mertzeria nahiz oparitarako eta etxerako gaiak eskaintzen zituen. Kalearen beste aldean, egun Banco Santander dagoen horretan, letxeria egon zen. Pakok urte gutxi batzuetan egin zuen lan bertan, "hamabost-hamasei urte izango nituen Granja San Isidron lanean hasi nintzenean. Etxehandia zen hango nagusia. Mantekilla egiten genuen". Maritxuk azaldu duenez, ez zen

ezer ere botatzen; "soberan geratzen zen esnea baserritarrek jasotzen zuten zerri emateko".

Egun baino janari eta fruitu denda gehiago zegoen orduan. Saltegi gehiago, baina aukera gutxiago. Erosketak egitera, gertuen geratzen zitzairen dendara joateko ohitura zuten, "denda denetan jende dezente ibiltzen zen. Ama joaten zen gehienetan enkar-guak egitera. Batzuetan seme-alabek ere laguntzen zioten. Erosketa hilean behin ordaintzen zen gehienetan; dendariak, egingako erosketen zenbatekoa apuntatu egiten zuten eta hilabete amaieran ordaintzen zen zorra". Estraza paperean edo bestelako paperekin egindako zorrotan biltzen zuten dendariak janaria, "buelbaka-buelbaka, txukun-txukun". Dendetan egun baino mugimendu gehiago ikusten zela dio-



Sagardotegia eta taberna izan zen Sorondoenea etxean, Pako Itsasoren janari denda zabaldu aurretik.

te, jende gehiago. "Giroa alaia zen. Ez zen dendan igarotzeko denbora handirik izaten baina, dendariarekin hitz egin gabe nekez aterako ginen dendatik".

Orduan ere bazeuden ileanpaindegiak, baita barberoak ere. "Gizonezkoentzat eta ema-

kumezkoentzat bereizi egiten zituzten. Biyona taberna egon zen horretan gizonezkoentzako ileapaindegia zegoen; Iribarren. Kale Nagusian ere bat baino gehiago zeuden, ezaguna zen 40. ezkaratzekoa. Ormazabal ileapaintzailea edo 'Artaia' barberoa ere eza-

gunak ziren herrian. "Egun berezietarako joaten ginen ilea moztera. Bizarra moztera aste-oro joango zirenak egongo ziren, seguru. Bizarra labanarekin mozten zuten barberoek eta guk ere, labanarekin mozten genuen urte askoan bizarra etxean".

KALE NAGUSIAN, TABERNA FESTA

Kale Nagusian, udaletxearen parean, taberna ilara luzea zegoen garai batean: Ayestaran, Albaite, Periodista, Anttonenea, Larrañaga, Olaso, Exekiel eta Barrenetxe, besteak beste. "Ayestaran tabernaren inguruan pasadizo ederra kontatzen da. Badirudi 'Altzoko handia' Villabonara etortzen zenean, baso-erdia Ayestaran tabernatik atera eta lehen solairuko balkoian uzten zuela". Periodista tabernan, edariez gain, egunkariak ere saltzen zituzten Tomas Iraolak eta Esperanza emazteak. Mugimendu handia egoten zen. Esperanzak, bazkariak, afariak eta meriendak ere prestatzen zituen. Tabernaren barrualdean, mahai luzeak eta bankuekin osatutako sukalde-jangela zuten. Kale Nagusitik nahiz Kale Berritik sar zitekeen barrura. Anttonenea tabernak etxearen lehen solairuan zuen jatetxea. Roberto Garate *Lumaneko* kidearen amak zuen bertako ardua, baina seme-alaben laguntza jasotzen zuen. Taberna-jatetxe hura itxi eta gero, Arrillagaren alargunak janari denda izan zuen eta ondoren, taberna zabaldu zuen *Lumaneko* kide Migel Lertxundik. Aurreraxeago, Exekiel taberna zegoen. Amparo Ezkioga alabaz en tabernaren arduraduna, Alfredo Baztarrikarekin ezkondu zen eta lanean jardun zuten urte askoan. Senar-emaztea hiltzean, seme-alabek hartu zuten negozioaren ardua. Jangela handia zuten eta bazkari nahiz



Udaletxearen parean, etxe bakoitzaren azpialdean zegoen tabernaren bat.

afariak zerbitzatzen zituzten. "Fama handia zuen Exekieleneko katuak. Goxo-goxoa prestatzen omen zuten. Haie ez zuten katua-ren edo konejuaren izenean saltzen. Gosea zegoen garaian, jendeak prestatzeko eramaten zituen katuak". Exekiel tabernaren parean, Bodegon ezaguna. Juanito eta Isabel Nafarroako senar-emazte gazteak zabaldu zuen taberna. Ogitartekoak eta meriendak ematen zituzten bertan.

Jabier Berasaluzek aipatu duenez, "Kale Nagusiaren amaieran, izenarekin gogoratzen ez naizen taberna bat zegoen; bederatzihamar urterekin ezagutu nuen, gerra iritsi zenean itxi zuten: 36an. Gregorio Beña-

ran eta haren emaztea ziren tabernako nagusiak. 1942 urte inguruan, kanpotik etorri zen senar-emazte batek berriro zabaldu zuen taberna, Atxukarro izenarekin. Juanito Atxukarro oso ezaguna egin zen herrian; tabernaz gain, harategia zabaldu baitzuen eta ileapaindegia haren emazteak. Tabernak, jangela zuen ibai aldera eta baita terraza txiki bat ere. Juanitok, uda partean, txiste-kontalariak, gitarra-jolearekin lagundutako kantariak, piano-jolearekin lagundutako dantzariak... ekartzen zituen". Apustuak ere antolatzen zituen, "oilarren arteko borrokek edo boxeo apustuak. Boxeolari afizionatuak ekartzen zituen eta taberna jendez lepo betetzen zen. Atxukarrok, lanik egin gabe bizitzeko gogoia zuen" amaitu du Joxek. Urte batzuetara, guztia itxi eta Hondarribira joan zen familiarekin. Gero, leku berean, Hernaniko familia batek, Tturko taberna zabaldu zuen. Pablok eta haren emazteak, seme-alaben laguntzarekin, hamaiketakoak eta otorduak zerbitzatu zituzten. Pablo taxista ere bazen.

Tabernetara lantegi ezberdinetako langileak etortzen ziren; gizonezkoak, arratsaldeko 18:00etan laneguna amaitzen zutenean. Herriko taberna ezberdinetan igarotzen zuten aisia; mus edo tute partidak jokatuz, ardo-txarroa eta ogitartekoa hartuta. Goizaldeko hamabietan ixten ziren tabernak. Geroago asteburuetan, ordu biak arte mantentzen ziren irekita.



Gizon koadrila Tturko tabernan arrantxoia egiten. Taldean, ezkerretik eskubira, Pepe Zapirain, Moises Barbe, Kornelio Artola, Aurelio Alzaga, asteasurra eta Bittorio Ormazabal. Tabernariak, berriz, Tturkoren semea eta Inaxio Elgorriaga.

KALE BERRIAN, AUKERA MURRITZAGOA

Taberna aukera zabala, dudarik gabe, orain artean aipatu duguna. Hala ere, Villabonako tabernarik ezagunena Izkiña zen. Tabernaz gain, jatetxea ere bazen. Silvestre Urrestarazu eta Maria Agirre senar-emazteak zuten bertako ardura. "Otordu asko ematen zuten; errepidearen ondoan zegoenez, makina kamioi geratzen zen bazkaltzera. Gainera, Mariak sukaldari onaren fama zuen eta asko balio zuen tabernarako". Tabernako edariak zerbitzatzeaz, berriz, seme-alabak arduratzen ziren. "Udan, mahaiaik eta aulkiak espaloira ateratzen zituzten eta jendea bertan esertzen zen kafea, garagardoa... lasai ederrean hartzeko".

Izkiñaren segidan, Sorondo taberna egon zen hainbat urtean. Gerora, Ongi Etorri izenarekin, Bittor Lazkano eta haren emazteak zabaldu zuten eta oraindik ere irekita jarraitzen du, Izkiñak bezalaxe.

Izkiñaren parean, Kale Berrian, Iru alde-

ta taberna zabaldu zuen Beizamatik etorritako senar-emazteak. Tabernako zerbitzuaz gain, bazkariak eta afariak ere ematen zituzten, seme-alaben laguntzaz. Kale Berriaren amaieran eta elizaren parean, Zentro Obreroa zegoen. Benito Etxenike 'Turulo'kgobernatzen zuen barra. Aurreko aldirietan aipatu dugunez, emanaldi ezberdinak egiten ziren elkarteak zuen eskenatokian: Antzezlanak, zartzuelak eta herritarrek eskainitako emanaldiak. Zentro hura ixtean, metro gutxira beste taberna bat zabaldu zuen Benitok. Honek ere mahaiaik eta aulkiak ateratzen zituen espaloira udan. Benitok taberna uztean, Beizamatik etorri ziren Tomas eta Joakina anai-arrebek Beizamatarra izenarekin zabaldu zuten berritok eta, Tolosaldeko Rufino eta Modesta senar-emazteak hartu zuten ondoren tabernaren ardura. Taberna honen parean eraiki zen zinema, batxilergorako esko-



Anjel Egino

"Otordu asko ematen zuten; errepidearen ondoan zegoenez, makina kamioi geratzen zen bazkaltzera"

la eta Parrokiako Zentroa. Orduan, taberna guztietan biltzen ziren bertsoariak "eta baso erdi bat eskainiz gero, hiru bertso kantatuko zituzten". Garai hartako tabernetako giroaz galdetuta, "orain, gazteekin-eta, sesio gehiago izango da, ezta?" galdetu du Maria Luisak. "Orduan ere bai. Bai, bai. Edan egiten baitzen orduan ere...", erantzun dio Joxek. Hala ere, gazte jendea baino heldu jendea ibiltzen omen zen gehiago tabernetan, "mokadu bat jan, zerbait edan eta hantxe!".

SAGARDOTEGI ASKO HERRIAN



Joxe Ugartemendia

"Sagardotegian token jokatzeko eta galtzaileak erronda ordaindu behar zuen"

Sagardotegian sagardo basokadak saltzeaz gain, etxerako litroka ere saltzen zuten sagardoak, baina hizlariaren ustez, "tabernan beti sarrera handiagoa izan da", agian sagardotegiak tabernak baino lehenago ixten zire-

lako? Hala ere, lanetik atera eta batzuetan tabernara, bestetan sagardotegira. "Sagardotegian token jokatzeko eta galtzaileak erronda ordaindu behar zuen". Ez ziren, ordea, gaur bezala bazkaltzera edo afaltzera joaten. "Ez, ez. Igual etxetik mokaduren bat eramango genuen sagardoari laguntzeko, baina gainerakoan, ez". Emakumea ez zen, inolaz ere, sagardotegian ikusiko, "sagardoak erostera agian joango zen kasuren batean, baina sagardoak edatera sekula ez". Ohitura berezi baten berri eman digute hizlariak, "Ostiral Santu egunean, sagardotegian karakolak jateko ohitura zen; etxetik eramandakoak, noski. Eta angulak...

a ze angula piloa jan genuen tabernan nahiz sagardotegian. Kanean angulak saltzen ibiltzen ziren. Egosita baldin bazeuden, tabernan edo sagardotegian jateko presto!". Eta zer moduzkoa ote zen orduko sagardoak? Maritxuk argi du erantzuna, "niri gehiago gustatzen zitzaidan lehengoa, etxekoa". Beste batzuek zalantza egin dute eta egungo aurrerakuntzez hitz egin, "orain herdoilezinezko kupelak dituzte, tenperatura neurtzeko aukera... Goazen tokira goazela, deneran sagardo berdina topatuko dugu. Orduan, batzuk onak ziren besteak benetan txarrak". Villabonan sagardotegien zerrenda luzea zen. Ikusi, ikusi...

KALE NAGUSIAN, SEGIDA-SEGIDAN

TXUINE: Egun Musika Eskola dagoen etxean Modesta, Valentin eta Antonio "Japonesa" anai-arrebek zuzentzen zuten negozioa. Ukuluan zegoen sagardotegia eta atzealdean azienda edukitzen zuten. Ori ibaira ateratzen zituzten animaliak ura edatera. Ibaiko ura garbia eta gardena zen orduan, noski!

BIOLIN: Galarditarrek zuten sagardotegian ardura. 'Abellaneroa' denda ezagunaren biltegiaren zegoen kokatuta. Kale Nagusian, sagardotegiak bata bestearen segidan.

OTXOARENA: Jose Antonio Munita zen etxeraren nagusia, baina Asteasuko familia batek

zuzendu zuen negozioa. Sagardotegia eta gero, barberia jarri zuten lehenik eta harategia gero. Urte askoan Seguroa harategia oso ezaguna izan zen herrian, 2001 urtean, itxi zuten arte.

ALBAITE: Plazan zegoen Albaite sagardotegia; eraikuntzaren atzealdetik zuen sarrera,

egun Gipuzkoako Kutxa dagoen alde horretatik. Frantzisko Ayestaran arduratzen zen batik bat hango lanaz.

BARRENETXE: Karkaroan edo Santio kalean kokatzen zen Barrenetxe, Kale Nagusi aldera, izkina eginez. Errastitarrak ziren ber-

tako arduradunak eta idiak ere izaten zituzten ukuiluan. Besteak beste, Salvadorara eta Salvadoratik, idiek bultzatutako gurdietan gartaiatzen zituzten trasteak. Barrenetxe etxe dotorea zen, harrizko arku dotorea zuen atean. Dilijentziak herrira etortzen zirenean, bertan geratzen ziren.

SORONDOENEA: Jose Joakin Ugartemendia bertsolaria eta Frantziska Irazia Garagorri ziren sagardotegiko arduradunak. Orain Euskadiko Kutxa dagoen etxean, sagardotegia izan zen lehenik, denda ondoren eta tartean, baita taberna-kasinoa ere. Nork esango luke!

KALE BERRIAN ERE UGARI



Saizar etxeari lotuta, Atea-enea sagardotegia.

ZUBIAURRE BASERRIA: Zubimusu zubiaren parean egoteagatik zetorkion izen hori baserriari. Ula auzoan zegoen eta etxean egiten zuten sagardoa. Sei kupel zituzten guztira; horietatik lau etxerako izaten ziren eta beste bi kupelak, bukatu arte banatzen zituzten. Pilar eta Jose Mari Iraola ziren arduradunak.

ARREGI BASERRIA: Arratzaingo bideko lehe-

nengo baserrian, Arreginean, bazegoen beste sagardotegi bat. Kruz Arregiren eta haren emazte Joxeparen kargu egon zen.

ATEA-ENEA: Saizar etxe ezagunaren ondoan, aranburutarrek izan zuten Atea-enea sagardotegia. Villabonan, sagardotegi bezala, urte gehien iraun zuena izan zen.

LUMANE: Joxe Begiristain eta Maria Mendizabal arduratu ziren sagardotegiko lanez. Baserria, elizaren atzean, Otsabi auzoan zegoen kokatuta. Etxearen jatorrizko izena Tokiona zen, baina nagusiak, Anoetako Lumane baserritik etorri zirelako deitzen zitzaion Lumane.

Baserri guzti-guztietan ez, baina gehienetan, etxean bertan egiten zuten sagardoa. Baserri askotan toleara zuten eta garaia iristean, urte guztirako sagardoa egiten zuten norberaren zelaietan bildutako sagar uzta-



Lumane sagardotegia, elizaren albo batean zegoen.

rekin. Amasan beraz, baserri ia gehienetan zuten etxeo sagardoa.

ARANTZABI, AMASAKO ETA MUNDUKO JATETXE EZAGUNA

Anizeto Zugasti eta Dolores Garagorri senar-emazteak ostalaritzan hasi ziren, baserrian bertan egindako sagardoa eta otorduak eskainiz. Joxe, Margarita, Agustina eta Migel seme-alabak izan zituzten. Migel sukaldaritzaz ikastera kanpora atera zen eta nazioarteko plater bereziagoak eskaintzen hasi ziren. Izugarrizko sona lortu zuen jatetxeak orduan eta Migel, garai hartako sukaldaririk one-



Maria Luisa Zalakain

“Espeziala zen plater hura. Beste inon ez zuten Arantzabin bezala prestatzen”



Arantzabi jatetxe ezaguna, garai bateko autoz inguratuta.

netarikoa izatera iritsi zen. Margarita, alaba zaharrenak, Parkinson gaitzak hartuta, ezin izan zuen jatetxean lan egin. Agustina, bes-

te alaba, jatetxeko bezeroen harreraz arduratzen zen. “Agustina oso atsegina zen; ez zuen jendearen maila sozialaren arteko

bereizketariekigite, denei tratu bera eskaintzen zien. Jendea tratatzeko sena berezia zuen. Giza-kategoria handiko emakumea zen”.

Baina jatetxeaz gain, baserri izaera ere ondo baino hobeto mantendu zuen Joxek, Arantzabiko nagusiak, ganadu eta hegaztien hainbat sari jaso zuelarrik. Horrez gain, sukaldari trebea zenez gero, sarritan laguntzen zuen sukaldean. Maria Yarza, Mikeli-gartza baserriko alaba, Joxerekin ezkondu zen eta bertako etxeoandre bihurtu zen, jatetxearen ardura hartuz.

Jatetxearen menuari dagokionez, bat aipatzekotan, ‘Lenguado a la meunière’k arrakasta handia izan zuen eta oraindik ere halaxe jarraitzen du. “Espeziala zen plater hura. Beste inon ez zuten Arantzabin bezala prestatzen, ezta orain ere”. Jende ezagun askok dastatu zituen Arantzabiko platerak, “Franco Donostiara etortzen zenean, haren emazteak eta zenbait ministrok Arantzabin bazkaldu ohi zuten”. ‘Urrezko Liburuan’ gordeta daude Arantzabira etorri ziren bazkaltiar eta afaltiarren sinadura

asko eta asko: Parisko konde-kondesak; Norbegia, Grezia, Portugal edo Argentinako enbaxadoreak; Albako duke-dukesak; Etiopiako printzea; Ava Gardner; Carlos Gardel... gutxi batzuk aipatzearren.

Arantzabik izan zuen, zalantzarik gabe, Amasa eta Villabonako taberna-jatetxeen artean oihartzunik handiena. Baina aipatu izan dugunez, Amasan bazeuden taberna gehiago ere: Organistanean, Serioetxen eta aurrerago, egun Uxo-Toki elkartearen dagoen tokian.

Garai bateko dendan, tabernen, sagardotegiaren nahiz jatetxeen berri eman dute gaurkoan solaskideek. Zerrenda luzea da eta seguruenik, bat edo beste utziko genuen aipatu gabe. Hala bada, barka iezaguzue. Ideia eta irudi nagusia egiteko bidea zabalik utzi digute behintzat. Mila esker.



Migel Lertxundi



Pako Etxenike



Jabier Berasaluze



Maritxu Gonzalez



Angel Egiño



Joxe Ugartemendia



Maria Luisa Zalakain

...ETA HURRENGOAN ZER:

Azkar doa denbora, bai horixe... Lau zenbaki besterik ez zaizkigu falta bildumari amaiera emateko. Maiatzean kaleratuko dugunak garai bateko txokoez hitz egingo du: Errotak, garbilekuak, pasealekuak, karo-biak edo bordak izango ditugu mintzagai, besteak beste. Hainbat herritarren oroimenean gordeta geratu diren iraganeko parajeak orainera ekartzen ahaleginduko gara. Ez ezazue hutsik egin!

OHARRA: 16. zenbakia agindutakoa baino astebete geroago banatu dugu, ezin izan baitugu lehenago kaleratu. Barka eragozpenak.



Etxenike anaiak Sorrodore errota inguruan karretila hartuta.

ARGITARATZAILEAK



Amasa-Villabonako Udala



Manuel Larramendi Kultur Bazkuna

Argitaratzaileak: Manuel Larramendi Kultur Bazkuna, Amasa-Villabonako Udalaren dirulaguntzaz. Ekoizlea: Erroitz B.M. Zuzendaritza eta erredakzioa: Ainhoa Arozena. Maketazioa: Maddi Trutxuelo. Argazkiak: Xabi Ubeda, Erretratu zaharren liburua (Larramendi Bazkuna) eta artxibo ezberdinak. Inprimaketa: Sortu grafikak (Zizurkil). ISSN: 1698-7330. Lege gordailua: SS-1289/04. Tirada: 1.400 ale.

EKOIZLEA



BABESLEA



Eusko Jaurilaritza Kultura Saila