

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 aukerarik; tabernak eta sagardotegiak, laneguna buka-

tu eta gero, gizonezkoen bilgune ziren. Bai..., bazegoen non aukeratu, alajaina! Tabernen zerrenda luze-luzea zen eta sagardotegiarena, zer esanik ez. Gehiago jakin nahi baduzu, zatoz 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, tomateta edo lentejak ere saltzen ziren". Sardina zaharrak janari denda guztietan saltzen zituzten, "pobreen platera zela esaten zen, txitxarroa eta bakailaoarekin batera". Era ezberdinetara deitzen zieten sardina zaharrei. "Batziek 'jamón gallego', besteek



Garai bateko dendetako pisua, atzean poto pilo.

'guardia zibilak'... Denda batzuen atarrietan, sardina zaharren ontziaren gainean, 'guardia civil, la pareja 50 centimos' jartzen zuten. Bi guardia zibil paseoa zebiltzala, oharra ikusi, haserretu eta mezua aldatzeko eskatu zioten dendariari. Aurrerantzean 'la pareja' soilik jartzen zuten". Diru gehiegirik ez eta gaztetxotako bihurrikeriei men eginez, hara hemen Joxek kontatu digun pasarte, "zortzi-hamar urte nituela, bost zentimoko txanpona zilarrezko paperean 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 egin bihurrikeriaz...".

SUBIJANATIK PLAZARAINOKO DENDAK



Migel Lertxundi

"Altxa dezala eskua Xegundanean zerbait lapurtu ez zuenak!"

Kale Nagusian, Subijana aldetik plaza aldera, denda mordoa 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 haietan. "Subijana lantegiko langileei bezala, igual-igual, jorna ordaintzen zioten Kooperatiba dendako langileei ere. Besteak beste,

Juanito Gurrutxaga aritu zen lanean lehen urte haietan". Subijana enpresak dendaren ardura uztean, Frantzisko 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 paradisua 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 ondo-ondoan, Karmen Zubeldia arrain saltzaileak arrandegia ireki zuen. Eta plaza aldera jarraituz, Kale Nagusiaren sarrera-sarreran, janari denda izan zuen Ramona Etxeberriak, gerra garaian fusilatu zuten Juan Etxenike-

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

Pauso gutxi batzuk aurrera eginez, beste janari denda batekin egingo genueen topo. Ezkaratzetik 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



Seguroletarren harategia Kale Nagusian. Aurretik Otxoarena sagardotegia izan zen.

lotuta, Mariano Apariciok beste fruitu eta janari denda bat zuen; 'Abellaneroa' moduan urte askoan ezaguna. Marianok denda utzi zuenean, bere alabak hartu zuen hango ardura, 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, plaza oso gertu, beste janari eta fruitu



Pako Etxenike

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

PLAZATIK KALEAREN AMAIERA BITARTEKO DENDAK

Errebote plazaren parean Barbe drogeri ezaguna zegoen. Oraindik ere zabalik ditu atea. 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, fantasiako bitxieta. "Olaso dendan fantasiako bitxiak saltzen zituen Ameriketara jokatu zuten pilotarien

denda bat zegoen. 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, jatetxe 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, errokilak..., gozo ugari egiten zuten Salvadorako horretan. Laguntzera eramaten gintuzten, eta guk, egin baino gehiago, jan egiten genituen errokilak" esan du Pakok irribarretsu. 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



Jabier Berasaluze

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

zintzurtean 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 errokilak egiten. Gozogintzaz gain, Txokoloko kandelek ere pisu handia zuten, "tamaina ezberdinetako kandela zuriak egiten zituzten, elizetarako edo norbana-koentzat; bataioetarako edo antzinako hilobietarako". Kandela zuriez gain, hori kolorekoak ere egiten zituzten; hilobietako argizaietan jartzen zituzten, hildakoaren alde erreztatzeko. Txokolo etxearen bueltan, Berdura Plaza, eta orain bezalaxe, orduan ere urteko astearte guztietan azoka izaten zen. "Inguruko baserrietako etxeoandre gehienak barazkiak, fruituak, oiloak, oilaskoak, konejuak..., saltzera etortzen ziren". Plazaren amaieran, arrandegi bat egon zen hainbat urtean. Maria 'errekadistak' egiten zuten lan bertan, gerora 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".

tan bertan, etxea bota eta berria eraiki ondoren, Arregi okindegia kokatu zen; garai batean, baita pentsu denda bat ere. Kale Nagusian behera, Otaño harategiarekin egingo genueen topo. "Egun zabalik dago oraindik, sortzailearen bilobak izango du orain hango ardura". Harategitik behera jarraituz gero, Paxkuala 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 den-

datik aurreraxeago, harategia berriro; Baldomero Lertxundirena kasu honetan. Ináxi emazteak eta semeek ere lan egin zuten bertan. "Villabonako lehen harategia Beloki izan zen, udaletxe azpiko arkupeetan zegoen eta itxi zutenean, animalien hiltegia jarri zuten han". Migelen aita Belokiren iloba zen eta haren laguntzaz, Lertxundi harategia zabaldu zuen. "Txerriak eta ardiak saltzen zen batik bat. Txekorra ere bai, baino gutxiago. Zuenak hiltzera eramanez eta bertan hiltzen zuten. Oilaskorik ez, gehienek etxean baitzituzten". Geroago, Merinok arropa garbitzeko eta lixatzeko saltegia jarri zuen. Senar-emazteak ateratu zuten aurrera denda txiki hura.

Villabonan oso ezaguna izan zen Elola altzari denda ere. Konstantino Elola arotzaren denda zen. Altzariak saltzeaz gain, hilakutsak

ere egin eta saldu egiten zituen. Garai haiztan herriko chorztetxea zen. Gerora, Pilar alabak jarraitu zuen gai horrekin.

Altzari denda batetik bestera, izan ere, elolaren 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, errepeidea pasata, Agirreraren 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 Nagusiko beste gune batean jarraitzen dutelanean. Egun Gurrutxaga denda dagoen horretan, *Toloxaren* burdindegia ezaguna zegoen. Aurreraxeago, Jose Inúrritak eta Gabina emazteak pentsu denda zuten, "pentsuaz gain, lurrezko kazuelak ere saltzen zituzten han". Gerora, Tomas Inúrrita 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, neurria egiten zen orduan arropa. Axunek bazuen Kale Nagusian arropa saltzen zuten 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 abiapuntuztat hartuta, kalean aurrera, Barbe burdindegia duela urte asko zabaldu zuten Villabonan. Juan Barbek jarri zuen martxan eta belaualdiz belaualdi, 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. "Estanko zaharra zegoen lekua berriz, eskopetak, kartutxoak, bolbora hautsa, festetarako suzirriak..., saltzeko egokitu zuten". Frantziskak 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 gozogleak 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 baserriarrek jasotzen zuten zerriei 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 dezentente ibiltzen zen. Ama joaten zen gehienetan enkarguak egitera. Batzuetan seme-alabek ere laguntzen zioten. Erosketa hilean behin ordaintzen zen gehienetan; dendariak, egindako erosketen zenbatekoa apuntatu egiten zuten eta hilabete amaieran ordaintzen zen zorra". Estraza paperean edo bestelako paperarekin egindako zorrotan biltzen zuten dendariak janaria, "buelbaka -buelbaka, txukun-txukun". Dendetan egun baino mugimendu gehiago ikusten zela



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

diote, 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

emakumezkoentzat bereizi egiten zituzten. Biyona taberna egon zen horretan gizonezkoentzako ileapaindegia zegoen; Iribarren. Kale Nagusian ere bat baino gehiago zuden, ezaguna zen 40. ezkaratzekoa. Ormazabal ileapaintzailea edo 'Artzaia' barberoa

ere ezagunak ziren herrian. "Egun berezi-tarako joaten ginen ilea moztera. Bizarra moztera astero 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 ateratu 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 zuten jatetxea. Roberto Garate *Lumaneko* kidearen amak zuten bertako ardura, baina seme-alaben laguntza jasotzen zuten. 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 alaba zen tabernaren arduraduna, Alfredo Baztarririkarekin ezkondu zen eta lanean jardun zuten urte askoan. Senar-emaztea hiltzean, seme-alabek hartu zuten negozioaren ardura. Jangela handia zuten eta bazkari nahiz



Udaletxearen parean, etxe bakoitzaren azpialdean zegoen tabernaren bat.

afariak zerbitzatzen zituzten. "Fama handia zuten Exekieleneko katuak. Goxo-goxoa prestatzen omen zuten. Haiek ez zuten katuaren 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 zuten taberna. Ogitartekoak eta meriendak ematen zituzten bertan.

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

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 zuten ibai aldera eta baita terraza txiki bat ere. Juanitok, uda partean, txistekontalariak, gitarra-jolearekin lagundutako kantariak, piano-jolearekin lagundutako dantzariak..., ekartzen zituen". Apustuak ere antolatzen zituen, "oilarren arteko borroka edo boxeo apustuak. Boxeolari afizionatuak ekartzen zituen eta taberna jendez lepo betetzen zen. Atxukarrok, lanik egin gabe bizitzeko gogoia zuten" amaitu du Joxek. Urte batzuetara, guztia itxi eta Hondarribira joan zen familiarekin. Gerora, leku berean, Hernaniko familia batek, Tturko taberna zabaldu zuen. Pablok eta haren emazteak, seme-alaben laguntzarekin, hamaiketakoak eta otorduak zerbitzatzen 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 jokatu, ardo-txarroa eta ogitartekoa hartuta. Goizaldeko hamabietan ixten ziren tabernak. Geroago asteburuetan, ordu biak arte mantentzen ziren irekita.



Gizon koadrila Tturko tabernan arrantxoak 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, dudarikgabe, 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 zerbitzatzeko, 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.

SAGARDOTEGI ASKO HERRIAN



Joxe Ugartemendia

"Sagardotegian tokan jokatzeko eta galtzaileak erronda ordaindu behar zuen"

Sagardotegian sagardo basokadak saltzeko gain, etxerako litroka ere saltzen zuten sagardoa, baina hizlarien ustez, "tabernan beti sarrera handiagoa izan da", agian sagardotegiak tabernak baino lehenago ixten

Izkiñaren parean, Kale Berrian, Iru aldeta taberna zabaldu zuen Beizamatik etorritako senar-emazteak. Tabernako zerbitzuak gain, bazkariak eta afariak ere ematen zituzten, seme-alaben laguntzaz. Kale Berriaren amaieran eta elizaren parean, Zentro Obreroa zegoen. Benito Etxenike 'Tturulo'k gobernatzeko zuten barrua. Aurreko aldirik aipatu dugunez, emanaldi ezberdinak egiten ziren elkarrekin zuten eskenatokiak: Antzezlanak, zartzuak 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 berriro eta, Tolosaldeko Rufino eta Modesta senar-emazteak hartu zuten ondoren tabernaren

zirelako? Hala ere, lanetik atera eta batzuetan tabernara, besteetan sagardotegira. "Sagardotegian tokan 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, "sagardoa erostera agian joango zen kasuren batean, baina sagardoa edatera sekula ez". Ohitura berezi baten berri eman digute hizlariak, "Ostiral Santu egunean, sagardotegian karakolak jateko ohitura zen; etxetik eramandakoak, noski. Eta angu-

KALE NAGUSIAN, SEGIDA-SEGIDAN

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

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

OTXOARENA: Jose Antonio Munita zen etxearen nagusia, baina Asteasuako familia



Anjel Egiño

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

ardura. Taberna honen parean eraiki zen zinema, batxilergo eskola eta Parrokiako Zentroa. Orduan, taberna guztietan biltzen ziren bertsolariak "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!".

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

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

ALBAITE: Plazan zegoen Albaite sagardotegia; eraikuntzaren atzealdetik zuten

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

bertako arduradunak eta idiak ere izaten zituzten ukuiluan. Besteak beste, Salvadorara eta Salvadoratik, idiek bultzatutako gurdietan garraiatzen 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

lehenengo 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 Toki-ona zen, baina nagusiak, Anoetako Lumane baserriatik etorri zirelako deitzen zitzaion Lumane.

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



Lumane sagardotegia, elizaren albo batean zegoen.

uztarekin. Amasan beraz, baserri ia gehienetan zuten etxeko 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 sukaldaritzak ikastera kanpora atera zen eta nazioarteko plater bereziagoak eskaintzen hasi ziren. Izugarritzko sona



Maria Luisa Zalakain

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



Arantzabi jatetxe ezaguna, garai bateko autoz inguratuta.

lortu zuen jatetxeak orduan eta Migel, garai hartako sukaldaririk onenetariko izatera iritsi zen. Margarita, alaba zaharrenak,

Parkinson gaitzak hartuta, ezin izan zuten jatetxean lan egin. Agustina, beste alaba, jatetxeko bezeroen harreraz arduratzen zen.

“Agustina oso atsegina zen; ez zuen jendearen maila sozialaren arteko bereizketarik egiten, denei tratatu 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 zuelarik. 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; Norvegia, Grezia, Portugal edo Argentinako enbaxadoreak; Albako duke-dukesak; Etiopiako printzea; Ava Gardner; Carlos Gardel..., gutxi batzuk aipatzearen.

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

Garai bateko denden, tabernen, sagardotegien nahiz jatetxeen berri eman dute gaurkoan solaskideek. Zerrenda luzea da eta seguruenik, bat edo beste utziko genuen aipatu gabe. Hala bada, barka izaguzue. 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. Maiztean kaleratuko dugunak garai bateko txokoez hitz egingo du. Errotak, garbilekuak, pasealekuak, karobiak 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 errotaren inguruan karretila hartuta.

ARGITARATZAILEAK



Amasa-Villabonako Udala



Manuel Larramendi Kultur B. azkuna

Argitaratzaileak: Manuel Larramendi Kultur Bazkuna, Amasa-Villabonako Udalaren dirulaguntzaz. Ekoizlea: Erroitx 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 Jauriaritza KULTURA SAILA