

Claudia Iribar Salegi

*Getaria,
Gipuzkoa
(1934-2020)*

Aurkibidea

Biografia



Getarian jaio zen, "Erromerokua" etxean eta hantxe bizi izan zen beti. Ama Oikiakoa zuen (Zumaia). Aita, berriz, Joxe "Loidi", getariarra zen, Loidi baserrikoa eta dolarea jarri zuen Getarian. Hasieran sagardotegia eta txakolindegia zena "Iribar" jatetxea bilakatu zen, elkarrizketa garaian Getarian zegoen jatetxerik zaharrena. Claudiak eraman zuen jatetxearen ardura 50 urtean zehar.

Zintak

GET-020

- **Proiektua:** Getaria: euskara eta itsasoa
- **Elkarrizketatzailea(k):** Sarasua Aranberri, Asier
- **Data:** 2008-04-30
- **Iraupena:** 26 min
- **Euskarria:** MiniDV
- **Kodifikatzailea:** Sarasua Aranberri, Asier
- **Transkribatzailea(k):** Iribar, Jesus

Pasarteak

1. Iribar jatetxea

- **Erref:** GET-020/001
- **Iraupena:** 0:02:20. **Hasi:** 00:00:00. **Bukatu:** 00:02:20
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Familia eta harremanak » Lagunartea eta familia » Etxeko giroa
- Aisia » Taberna giroa » Sagardotegiak
- Aisia » Taberna giroa » Tabernak eta jatetxeak

Laburpena:

Claudia Iribar Salegi, 1934ko irailaren 1ean jaioa, Getarian. Orain Iribar jatetxea dagoen tokian jaio zen. Bere gurasoak ezkontzean erosi zuten. Dolarea zegoen bertan eta sagardotegia izan zen hainbat urtez. Denda ere izan zen lehenbiziko urteetan, batez ere, Itsasora eramateko.

Transkripzioa

-Lehendabizi esan behar dituzu izena eta bi apeliduak.
-Klaudia Iribar Salegi.
-Salegi.
-Salegui, bai.
-Getaikua da?
-Ez, nere ama Okiyakua zan.
-Bai, hori Oikiya eta Itziar eta.
-Zumayan ta bai
-Eta aita bai?
-Aita bai, aita Getaikua zan
-Iribar.
-Iribar.
-Eta, noiz jaiotakua zera?
-Ni, beatzi . . hogeita hamalauan, bueno, setienbrien batian, hogeita hamaluan, treinta y cuatro.
-Eta gerra aurrean orduan.
-Bai, ni ez naiz akordatzan gerrakin por que txikiya nintzan.
-Zuk, gerra bukatu zenean, bost urte. .
-Baiba, horigatik
-Eta jaio, nun?
-Hamen, etxe honetan
-Bertan?
-Bai, bertan, bai, bai, bai . .
-Ta familiyakua, aitan...

-Bai, nere aita ta ama eskondu zianian, nere aitak igeltseritzan ere egiten zuan eta. Gero hamen -Sagardo... tolaria zegoen ta. Tenporadan egiten zuan eta geo hamentxe jarri zian bizitzen, eta pixkanaka-pixkanaka jun zian ba... sagardotegiya zan, ta taberna gero, ta taberna ere pixkat herri mailako taberna, nola esaten da...

-Popularra?

-Bai, popularra ere bai, baiño..., gauzak, denda bezela ere pixkat bai. Porke itsasoa eramateko ta, gauza batzuek saldutzen giñun, o sea ke....

-Egindako janariak?

-Ez, ez, pixkat denda bezela, nola esango nuke ba nik, igual tabakua ere bai, eta jendeak..., orduan ezberdiña zan bizimodua...

-Herri txikietan eta denetik.

-Bai, bai, eta gero ba pixkanaka-pixkanaka, nere anaiak, nik lau anai nitun, geo bat hil zan, eta haiek eskolaa ta...

2. Iribar sagardotegiaren sorrera

- **Erref:** GET-020/003
- **Iraupena:** 0:02:05. **Hasi:** 00:03:05. **Bukatu:** 00:05:10
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Aisia » Taberna giroa » Sagardotegiak

Laburpena:

<p>Iribarren, lehenago, beheko solairuan dolarea zegoen. Lehenago txalupak gordetzeko ere erabiltzen zen. Dolarean sagardoa eta txakolina egiten zen. 1930 inguruan jarri zuten eta sagardotegia izan zen 1970. urtera arte, gutxi gorabehera. Claudiaren aitak sortu zuen sagardotegia. Baserrikoa zen (Loidi baserrikoa) eta handik ekartzen zuen jeneroa.</p>

Transkripzioa

- Eta etxia orduan, lehenbizi etxia zan eta esan dezu...

- Zan bajua ta pixu bat, eta bajuan zegoen tolaria eta geo baita ere ba kanoa, kanoa, belero bat ere bai, esto, tetxuan ez, baiño alturan eoten zian.

- Baina gordetzeko erabiltzen zan?

- Ez gordetzeko, porke etxe hau omen zan... Hor beste etxe bat badago... Erromeronekoa deitzen ziyoen zaharrak gure etxiai, porke Erromero era como un personaje bezela, eta hau zan...

- Getaiarra zan?

- Ez, ez, "algo de Las Cortes" edo horrela, baiño gizon horren kanoa gordetzeko..., o sea como el local o, soto bat, soto bat bezela, bai, eta nere aitak gero jarri zuan tolaria.

- Berak jarri zuan?

- Bai, tolaria, jarri zuan, eta egongo zan, pues oain dala hogeita hamabost urte edo horrela kenduko giñun.

- Eta tolarian egiten zan sagardua edo?

- Sagardua, bai, sagardua ta txakolina, bai. Nere aitak, beste bere gurasoenak eta zitun mahastiak eta horrela, eta gero sagardua ere bai. Eta gerra denboran, ai, baino hori ez det nahi jartzia, gerra denboran zeara're bai, Kataluiña're bai, eta eramaten zuan barrikak. Eta gero ba jatetxia.

- Eta berak jarri zun tolaria? Berari okurritu zitzaiolako?

- Bai, o sea, bazakaten jenerua lana eiteko ta horrela, basarrikua ta horrela.

- Basarrikua zan bera?

- Bera basarrikua zan bai. Eta gero ba pixkat ere kanpokuentzako ere egiten zuan, etxeako... Sagardua, nik jardun izan det sagardua txotxian ere saltzen.

- Bai, e?

- Bai, klaro, oso ezberdina zan oaindikan, baiño hola toki batian, hor bodega batian eta, hoixe, basuak hogeita hamar xentimo; bueno, orduan xentimuakin eta, nola izaten zan eta, baiña bueno ez naiz hori ondo detailliakin akordatzen.

3. Iribar jatetxearen historia

- **Erref:** GET-020/005
- **Iraupena:** 0:01:50. **Hasi:** 00:05:50. **Bukatu:** 00:07:40
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Aisia » Taberna giroa » Sagardotegiak
- Aisia » Taberna giroa » Tabernak eta jatetxeak

Laburpena:

Claudia gaztetatik hasi zen aitari eta amari laguntzen etxean, sagardotegiko lanetan. Ondoren senarrarekin batera eramaten zuten jatetxea. Senarra hil ondoren alaba hasi zen eta orain bere esku dago, Claudia jubilatuta zenetik. Jatetxeaz gain, goiko solairuan logelak ere badituzte. Getarian dauden jatetxeen artean, Iribar da denbora gehien daramana.

Transkripzioa

-Eta zuk etxean aitari ta etxean laguntzen?

-Bai, bai, bai, hori da, berez ama ta're urte askoekin hil zian. Ama hil zan larogeta hamabi urtekin, ta aita're hil zan larogeta zazpikin horrela, baiño berak sasoia zakatenian eta nere gizona're beste lan bat egiten zuan, baiño gero jatetxian ya hasi giñan, eta indarra hartutzen hartutzen jun zan eta. Eta gero oain dala hemeretzi urte hil zan nere gizona, Marijen aita, eta geo beste alabakin segitu det jubila, jubilatuta, nik utzi det esku onetan, o sea ke nere alaba beste soziyo batekin. Eta horrelaxe eta goyan daukagu ba, beti euki deu, e. Leno ere lotako tokia baiño igual hiru kuarto edo lau kuartokin, bi baiño eta horrela. Oain ez, oain dazkagu gela bakoitza bere baiñuakin.

-Eta hola restaurana, jatetxe-jatetxia noiz jarri zenuten? Behin ezkondata?

-Bai, bueno. Lenotikan eta ere hasita giñauben, baino gero jun gea meioratzen eta. Gero asko nere alaba Pilik, ikasi zuan, Madriden ikasi zunian, rebistetan eta ere hola erten izandu du eta, ondo ein deu lana, o sea, bere tamaiña batian. Getayan daudez beste batzuek famosuak eta hola, baiña momentu honetan, momentu honetan, adibidez, zarrena restaurantia, zarrena, o sea, urte geyena daramakiguna gu gea.

-Iribar.

-Bai. Txikia, o sea, geo haundiyak, Kaia eta Elkano eta hoiek haundiak eta jarri zituzten baiño, antziñakuena guria da. Oain gero bestiak ba toki egokiyuan, edo hobeto, edo..., baiño nahi dut esan, gu ere gure tamaiñan ondo.

4. Antzinako sagardotegiak eta parrillak

- **Erref:** GET-020/007

- **Iraupena:** 0:01:40. **Hasi:** 00:08:45. **Bukatu:** 00:10:25
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Aisia » Taberna giroa » Sagardotegiak
- Aisia » Taberna giroa » Tabernak eta jatetxeak

Laburpena:

Sagardotegian parrilla ere izaten zen, kalean jarrita. Jeneroa norberak ekartzen zuen etxetik eta bertan erre. Ondoren, aita marmitakoa egiten hasi zen, eta gutxika-gutxika jatetxe bihurtzen hasi zen. Madrilgo jendea ere hasi zen agertzen eta, ondoren, frantsesak. Hala ere, madrildarrak gehiago joaten ziren Zarautzera Getariara baino.

Transkripzioa

-Kontatu didazu pixkat lehen nola hasi zan.

-Ba sagardoteya, bai.

-Parrila kanpuan jarri...

-Bai ba, orduan jendia hasi zan, esto, sagardua eta ardua eraten zuen eta, baiño beak ekartzen zuen ba, orduan arrai asko izaten zan, hurrian harrapatzen zutena, ta honela ein, ta ogidxen gaiñian jan eta hamaiketakoa bezela, eta horrela.

-Zuek parrilla jarri eta jenerua norberak ekarri.

-Bai, hori da, norberak ekarrita puxkanaka-ta. Geo, ba, pixkat gero hasi giñan ba gauzak eta egiten. Nere aita marmitakua egiten oso abila zan, eta, ona, oso ona egiten zula esaten zuen eta ya Madridko jendia, Frantziko jendia ere bai, eta gero frantzes jendia, baiño puxkat gelditualdi bat izan zuen, eta oain berriz ere asko etortzen da Frantzitikan, o sea.

-Eta garai hartan, zu gaztea zinala eta, hemen kondiak eta markesak eta Madridko jendia eta...

-Bai, bueno, bai baiño hamen orduan Zarautza juten... etortzen zan jende asko markesak eta holakuak. Oain zenbat itxe daude, igual itxiak eginda eta, "Las casas de Santillana" ta, por qué?, porque antes estaba el chalet del Marqués de Santillana, ta horrela zaudezelako. Berez Zautza era más...

-Eta honera ez ziran etortzen?

-Honea? Bai, etortzen zian, baiña berez zan Zarauzko jendia, bueno, Zarautzan itxiak eta zauzkatena. Hamen oso gutxi zan, bat edo bi edo horrela, gutxi zan, honea...

5. Iribar, sagardotegi izatetik jatetxe izatera

- **Erref:** GET-020/009
- **Iraupena:** 0:04:00. **Hasi:** 00:11:30. **Bukatu:** 00:15:30
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Aisia » Taberna giroa » Sagardotegiak
- Aisia » Taberna giroa » Tabernak eta jatetxeak

Laburpena:

Getarian kalean jarri zen lehenengoetako parrilla Iribarren izan zen. Sagardotegia zen, baina kanpoan parrilla zeukan. Norberak janaria eramane hantxe erretzen zuen. Sagardotegiari "Joxe Loidinekoa" esaten zioten. Aita marmitakoa egiten ere hasi zen eta gutxinaka jatetxe bihurtzen joan zen. Behin Claudia ezkondu ondoren, senarrarekin batera jatetxea jarri zuten. Garai

hartan marmitakoa eta arraina ziren nagusi (arraina frijituta edo erreta). Arrain asko zegoen: pantxoa, panekak, bisigua... Bisigu asko zegoen eta merke egoten zen. Eta oso preziatua zen.

Transkripzioa

-Eta esan didazu parrilak eta kalean ez zirela lehen...

-Bueno, parrilean, usten det, lehendabizikua ez baldin bazan e bai; nei hala esaten zien, lehendabizikua gure aitag jarri zuan kalia, hori da bai, eta zan ba jendientzako, este..., adibidez, gizonak, itsasuan-eta ibiltzen zianak eta. Oan jende askoek esaten diu guri, ene!, gure aita honea etortzen zanian-eta, ni mutil koxkorra ta. Porque gure etxia ba, honbre, beste batzuek oain famosauak ta hola dia, baiño badu zahar..., o sea, nola esan det ba, Erromeronekua deitzen ziyoen lehen, geo Joxe Loidinekua, Iribar, baiño Joxe Loidi nere aiten basarrixen izena zulako. Porque basarrixak izena zuan Loidi, baiño gero basarri hura, por lo que sea, fist! No ha desaparecido pero está completamente en ruinas, esaten dan bezela. Ta jende askoek daki, ni baino zaharruak eta pixkat gazteuak'e bai, ba... nola esango nuke ba nik, zan itxe bat, "sin grandes prete", pretentziyoric gabe, baiño oso, jende asko, herri maillan, betikua bai. Nik sukaldian pixkat ikasi nuan kanpuan edo horrela, eta igual eiten giñun ba atuna tomatiakin eta beste arrai batzuek saltzan, eta horrela, baiño geo, geo ta gehidxo ta gehidxo, ta oain ba dotore. O sea...

-Hasi zinetenian esan didazu aitag marmitakua ta.

-Bueno, hori udaran maillan izaten zan geidxo, e, eta gero ya neguan, klaro kanpoko jendia udaran etortzen zan eta. Baiño gerora ya indarra hartutzen eta gero nere gizona... Ezkondu giñanian e, baiño gero ta geidxo, ta sukalde lehen hamen goyan giñun eta gero behian tolaría kendu ta jarri giñun, porke tolaríakin guk orduan ba, o sea jantokiakin, jatetxiakin ikusten giñun etorkizun hobeua edo geidxo, edo horrela.

-Eta jaten eta, orain dela berrogei ta hamar, ze izaten zan, jatordua ta normalena ze izaten zan?

-Bueno ba, orduan, marmitakua izaten zan asko, eta geo arraya prejituta ere bai, prejituta ere bai; o sea ke hasieran. Eta bueno, bestela parrillan erreta, baiño... igual, nik, oain ez naiz akordatzen izena, baiño aukera haundidxa eoten zan arrayakin, hemen bertakoa. Hasi pantxo, paneka..., hainbeste, egunero-egunero. Eta bixigua ere, guk bixigua, oaindikan'e jendia akordatzen da, jesus! Iten giñun, bixigua halako merke eoten zan eta hainbeste harrapatzen zuen, goizian juten zian, bixigua neguan izaten zan orduan, eta adibidez, jendiak jaten zuen bixigua, [...] ta geo pixkat extra egiteko, haragiya. Baiña oain alderantziz, haragiya askoz'e merk..., baiño bixigua "artículo de lujo, de super lujo". Zergatikan? Ez dalako harrapatzen, eta ekartzen dan tokitikan... Baiño hamen jendiai gustatzen zaio hamen preparatutzen dan erara, eta orduan ba ordaindutzen du; oso garestiya da baiño.

-Eta hemen orduan arraia eta...

-Bai, bixigua asko asko. Osea ke igual San Antonak eta izaten zian hamengo festak, eta bixigua baiño eske kantidadea, e, asko, asko. Dana bixigua, dana bixigua, dana bixigua...

-Eta apreziatua zan?

-Oso apreziatua, bai, eta horigatikan segitu du baita ere. Gero Oriyon eta jarri zian, beranduo ta horrela, baiño. Asko gustatzen zan hamen jartzen zan erara. Erre iten zan ta gero ereki ta.

6. Getariako jatetxeetan arraina nagusi: bisigua, legatza, barbarinak, panekak...

- **Erref:** GET-020/010
- **Iraupena:** 0:02:55. **Hasi:** 00:15:30. **Bukatu:** 00:18:25
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Elikadura » Jatekoa eta edatekoa
- Aisia » Taberna giroa » Tabernak eta jatetxeak

Laburpena:

Bisigua nola egiten den. Sare batean jarri eta kanpotik egiten zen. Ondoren ireki eta refritoa bota. Elkanokoak legatz-kogotea ere jarri zuen, lehenbiziko aldiz. Ordura arte ez zen jaten. Mihi-arraina (lenguado) ere egoten zen, baina erreboiloa gutxiago, geroago agertu zen. Bisiguaz gain, antxoa frijituta eta sardina erreta ere egiten zen. Eta horretaz gain, barbarinak, itsas kabrak, panekak... arrain asko zegoen, denetarik. Orain komeriak!

Transkripzioa

-Nola egiten da bixigua?

-Bixigua nola egiten dan?

-Erretzeko?

-Ez, eske batzuek esaten due Bizkaian eta "a la espalda" ta eiten duela, baiño hemen ez, hemen bixigua ba hartu eta, o sea garbitu ta sare batian sartzen da; bueno, besugera batian eta horrela ia parrillan, buelta ta buelta, eta gero sukaldera eraman ta ereki eta erdiko hezurra kendu eta orduan refritua bota, o sea, olidxua ta binagria, piper pixkat eta baratzuiyakin, eta refrito hori hartu ta listo. "Más al natural, imposible". Eta gerora hasi zian beste jatetxe batzuek ia, igual adibidez, badakit nik, Elkanoko arran... Elkano, eta igual hari ere iten baldin badiozu, restaurante Elkanoko Pedro eta nere gizona joan zian alkarrekin kanpoa, "en los años de", krisisa zan orduan ere, cincuenta y ochoko krisisa. Zu jaiyo gabe eongo ziñan artian baiño. Eta handikan etorri zian eta nere gizonak jarri zuan Elkanokuakin taberna txiki bat. Baiño gero, handik urtebetea, ezkondu ta ia gure itxea etorri zan. Eta Pedro Elkanokuak jarri zuan, lehenok dana bixigua, bixigua, ta kogotia, lehendabiziko aldiz, porque lehenok egiten omen zan... Eta gustatuko litzaidake harei ere eitia entrebista. Brigido nere laguna da, ta guria ere bai, eta lehendabiziko aldiz legatza lehenok burua ta ez zan estimatzen, ta beai okurritu ba legatz burua eingo det, kogotia, gero harrezkeo beste gauza geiyo, ta gero rodabaillua ta languadua ta horrela. Baiño kogotia harek jarri zuan lehendabiziko aldiz. Bai, gure itxian eta artian bixigua ta bixigua, ta horrela, baiño.

-Eta bestela, rodabaillua ta languadua ta horrelakuak izaten zian edo?

-Rodabaillua gutxio izaten zan, languadua bai, rodabaillua pixkat gerotiyoa bezela edo. Bai.

-Eta bestela, zein arrain izaten zan?

-Bueno, gero...

-Bixigua neguan izango zan?

-Bai, bueno gero antxua asko ematen zan, antxua prejituta, sardinak erreta parrillan. Antxua prejituta, edo egosita edo horrela, baiño sardiñak berriz parrilan, banaka-banaka inda ta. Hori sardiñakin'e asko egiten zan lana.

-Eta barbaiñak edo?

-Baita ere, bai, bai. Paneka..., pixkat hola prejituta eta horrela baiño, bai, barbariñak eta ere bai, ta itxaskabrek eta, bueno, danetikan, danetikan.

-Hemen bertan, itsasoa bertan.

-Bai, eske harrapatu eiten zuen. Oain berriz, azkenian antxua ere ez dakit zer ikusi biar deun hemen. Atuna ere lehengo urtian ondo baiño beti ez da ondo izaten eta.

7. Arrain-saltzaileak kalez kale

- **Erref:** GET-020/012
- **Iraupena:** 0:01:15. **Hasi:** 00:19:15. **Bukatu:** 00:20:30
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Lanbideak » Batetik bestera zebiltzanak
- Itsasoa » Lehorreko lanak » Lehorreko lanak

Laburpena:

Claudiak ezagutu zituen kalerik kale ibiltzen ziren arrain-saltzaileak. Bai Getarian bertan saltzen zutenak eta bai Zarautzera joaten zirenak. Getarian, askotan, trukean banatzen zen arraina, familia gehienak arrantzaleak zirelako.

Transkripzioa

-Eta arrain-saltzaileak kalerik kale ibiltzen ziren?

-Arrai-saltzaileak, bai, bai, bai, Zarautza juaten zianak, buruan hartu karga e; "mujeres potentes", ba hoge kilo ta, lo que sea, ta. Hoiek, ni baiño zarrauak o sea que eiten zuen hori. Ta geo igual bazeon furgoneta bat'e ibiltzen zana horrela ta.

-Eta kalean?

-Bai, "lo que pasa es que" hamen asko izaten zan. O sea, nik, nere gurasoak eta anayak ez dia izan arrantzaliak, baiño osabak eta lehengusuak euki ditut baporiakin, eta, herriya txikiya zan da, saltzaile batentzako eongo zan igual, baiño berez, nik zuri, bestiak horrei, horrela asko izaten zan, arrai asko izaten zan eta. Bai, truke edo alkarrei ematen edo horrela izaten zan asko, bai.

-Ia familia guztietan?

-Bai ba. Eta gero antxua ere, adibidez, Brígidon aita, eta guri igual antxua latan egiten zanian eta horrela, ekartze ziguten ba ez dakit zenbat arrua edo ez dakit zenbat kilo, eta gero burua kendu ta eiten giñun zea, geuk eiten giñun ba antxua latetan. Bueno, osea, barriketan bezela ipiñi ta.

8. Antxoak kontserban nola egiten diren

- **Erref:** GET-020/013
- **Iraupena:** 0:05:40. **Hasi:** 00:20:30. **Bukatu:** 00:26:10
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Elikadura » Jatekoa eta edatekoa
- Itsasoa » Lehorreko lanak » Arrain fabrikak

Laburpena:

Antxoak kontserban jartzeko, burua eta tripak kendu egiten zaizkio. Ondoren latetan jarri, bueltan-bueltan, gatzetan, eta lata betetzen zenean, gainean egurrezko tapa jartzen zitzaion. Taparen gainean pixua jartzen zitzaion. Prest zeudenean, atera, garbitu eta olioarekin jaten ziren. Orain ezin da horrela

egin, galarazita dago, baina lehen asko egiten zen eta oso ona izaten zen. Jatetxean ere jartzen zuten eta asko gustatzen zitzaion jendeari. Orain debekatuta eta gainera antxoa ere faltan. Lehen etxe guztietan egiten zen. Etxeetan baino gehiago sotoetan, usain handia botatzen duelako. Zenbat eta denbora gehiago utzi, kolore gehiago hartzen du; hasieran zurixkak eta gero gorritzen joaten dira. Behin atera ondoren, garbitu, gatza kendu eta fileteak egiten dira.

Transkripzioa

-Eta nola egiten zen hori?

-Hori nola eiten zan? Pues antxua asko izaten zan orduan, eta burua ta tripak kendu, osoikan, eta gatzetan euki. Ta gero atea ta, ontzi batian ba jarri, ontzidxan behian jarri antxua, gatza, eta gero antxua. Batzutan hamar kiloko latak eta horrela, ta un poco, banaka banaka bezela, como haciendo círculo bezela. Barrikan iten bazan, “más a granel”, baiño bestela banaka jarri eta gero en cada... fila bakoitzian gatza bota, ta horrela, azkenearte, ta geo azkenian, gatza, eta lata honeaino iyotzen baldin bazan, ba ya bere tapa bat egurrezkua jarri, ta horrei jartzen zitzayon este... pixua, ta gero iten zan zuuun!, betik gora juaten zan, eta gero handikan, hurrengo astian edo horrela, bete baita ere eta hola. Eta geo, garaia allaatzen zanian, atea, garbitu zakuzko trapuakin eta kutxiluakin eta horrela, eta oliyuakin jarri. Eta, klaro, hori dendan ere erosten dezu antxua, oain makinakin eta horrela eiten da asko, baiño orduan, guk ere bai, ta beste jatetxetan eta ere, hori ya oain dala urte gutxi arte, oain Sanidadiak yz ez du utzitzen iten, baiño oso, antxuak hamenguak eta hanguak eta ze onak dian, eta dana zan poke iten zan hastian behin edo hastian bietan edo horrela, eta orduan, antxua latekuak daka peligrua de que, nola gatzakin kontserbatutzen dan, geo gatzak beak gazitu egiten du, ta orduan, etxian egiten giñuna zan, ondo garbituta jarri ta denborik etzeukan gazitzeko, eta orduan jendiak “huy, esto es jamón” eta hola askotan esaten zuen ta. Asko ematen giñun, osea ke garbitzailea ere ona giñakaun eta asko eiten giñun, ta oain berriz ezin da ein batez. Oaindikan'e batzuk klandestinamente bezela iten da, baiño oain, nola, adibidez, “falta la materia prima”, ta orduan ba...

-Antxoarik ez da.

-Antxoik ez dao ta, Sanidadea're sartuta bezela, baiño...

-Eta hori lehenago etxe guztietan.

-Bai, etxe guztietan. Eta geo laga zan pixkat porke ia itxiak e dotoretzen ta usaya ta, bodega zakaenak eta bai egin, baino...

-Normalian nun egiten zan, bodegetan?

-Bai, bai.

-Etxean bertan?

-Ez, sotuak eta horrela, bai. Hori da, klaro, porque usaya asko zeatutzen du baiño antxuakin fama, herri mailan eta, geuk ere partikularmente ba, danak, “que ricos son”. Y era por eso porque ondo gaxituta, baiño ondo garbituta jarri eta ya urrengo asteako remesa. Ez zakan /etzakan/...

-Freskua?

- Ez, freskua ez, egin berriya, eta gatza hartzeko denborikan ez zakan /etzakan. Hoixe ba.

-Eta beti barriketan edo gehienetan?

-Bai, bai. Edo gero ba plastikozko hola, barrikak edo “bidones de plástico”. Haundiyak ez, e, eta gero bere neurriko tapa egin eta. Eta gatza askoekin.

-Eta esan dezu tripa eta burua kendu?

-Bai, horrela, forma batian...Tripak kendu ta gero..., salmuera da gaziya, ur gaziya. Han garbitu eta gero ba ta, ta, ta!, jarri, bota gatza; ta, ta, ta!,

beste fila, bota gatza; eta gero gaiñian hori, ta klaro, horrei, hori bai eoten da freskua, ta pixua hartu bihar du lehortzeko ta honela jartzen baziñun ya, pixuakin jetxitzen zan, ta geo hurrengo astean berriz e “rellenar”, eta gero ya utzi ta, udaberriyan in eta negurarte utzi, dizienbre arte edo horrela. Geo orduan erten behar zun ba kolore... Bai, pixkat hobeto zan lagatzia, batzuek presa zakaelako pixkat txuri xamarak ertentzen due, eta orduan, denbora geyokin, gorri, arroxa bezela koloria

-Eta osorik orduan.

-Bai, bai. Eta gero, atea atea ta. Oain fabrikan-eta urakin.

-Filetiak?

-Bai ba, filetiak iten, filetiak ein bihar, bai ba. Eta orduan esaten zan ba zakua edo tela fuertiakin kendu gatza dana eta gero kutxiluakin batzuk oso artista zian. Honela, tripako salientia, ra!, korte, korte, eta gero, honela're bai kutxiluakin egin eta gero orduan honela altza eta ta, ta!, kendu azala. Altza eta hezur hura bota. Orduan “ya eran dos filetes”, bai.

-Eta azala ere...

-Ez. eske azala berekin zuan, eta orduan azala gero gatzakin juten zitzayon, garbitu eiten da, ta orduan dana kolore batekoa. Erekitzen badezu oain askotan lata bat eta pixkat grixu baldin badaka gaiñian ba hori ondo ein gabe daolako edo horrela. Berez, perfektua da zure jertsien kolorea, marroia ya eginda, oseake bai. Hori egiten giñun aldameneko bodegan. Bai, bastante kantidad “para lo poco”. Gu toki txikiya giñan, osea, lehen [esan dedan bezela], gure jatetxea txikiya da, ta hoixe. Ta uan ba ez dao antxoikan baiña ekartzen due “de donde hay”.

-Mediterraneanotik edo...

-Bai, ez dakit nundikan. Eta gero ba egiten due baita ere, ta danak esaten due “uy, esto no es lo de antes”, “pero cuando no hay más, contigo Tomás”. Hoixe.

-Bai, bai. Beste zerbait apuntatuta...

-Ez, ez, ez. Habek dazkat, habek dia nere lotako gelak eskatuta dazkatenak eta. Ez dakit zer esan diton, gure Marijek nahi du, baino... Nei, eta nik beste gizon batei esatia nahia baldin baziñuke... Zuk ya gaur ein dezu Getarikua, no?,

-Bai, baiña bihar edo...

Ahotsak.eus-eko edukiarekin sortutako dokumentu automatikoa.

2026-07-09

CC-by-sa | Ahotsak.eus

Badihardugu Euskara Elkarte

Markeskua Jauregia, 20600 Eibar

943121775 - ahotsak@ahotsak.com