

# Nire oroitzapenak urratzen ari zaizkit

Jose Luis Insausti Urigoitia

**L**iteraturaren munduari diodan zaletasunetik, eta nire herriko istoriotxoen gorabeherak idazteak eragiten didan atseginetik..., umiltasun osoz,

Atzera begira, Erretereria-Oreretan izandako lehen bizipenak datozkit burura, herria txikiagoa eta politagoa zenekoak.

Unez uneko oroitzapenak dira, egoerak, ikuspenak, ekintzak eta beste biltzen diren oroimenetik ateratakoak.

Modu erraz batean gertatzen dira gauzak. Hau da, aspaldiko, eta ez hain aspaldiko garaiak ezagutu dituztenek oso gustura hartzen dituzte orduko argazki nahiz oroigarriak; adinagatik ezagutu ez ditugunok, aldiz, izugarrizko jakin-minez.

Oroitzapenak urratzen ari zaizkit, umetan eza-gutu genituen kale, denda eta bestelakoak, gure egunerokotasunaren alderdi bat zirenak, desagertzen ari baitira. Hori dela eta, ekarri nahi izan dut aurtengo Oarso aldizkarira, Erretereria-Oreretako familia gehientzat ezaguna den eta egun oraindik martxan

dirauren denda baten historia, "*Pastelería Paula*" izeneko gozotegiarena, kasu.

Joan den urtean, 2007an, herriko eraikin bat bota zutenean hasi nintzen burutaziotan. Eraikin horretan luzaroan egon baitzen herrian mitikoa zen beste gozotegi bat: "*Pastelería Teo*". Horrekin batera etorri zitzaidan burura umetan ezaguturiko beste hainbat gozotegi eta antzekoen desagertzea: "*Pastelería Perla*", "*Pastelería el Obrador*", "*Pastelería-Heladería Paki*", "*Panificadora y Pastelería Aduriz*". Ezin ahaztu "*Panadería Villarreal*", "*Panadería Albu*" eta "*Panadería Garmendia*" okindegiak. Ezta "*Pastelería y Heladería Tolare*" delakoa ere, 25 urtetan zehar, Adolfo Mendibilek eta haren emaztea den Elik gobernatu dutena. Amaitzeko, "*Panificadora Lekuona*" (gaur egun "*Panificadora y Obrador de Pastelería*") ekarri nahi dut gogora.

Horren ondorioz, joan den urtarrilean harremanetan jarri nintzen "*Pastelería Paula*" gozotegiko arduradunarekin: M<sup>a</sup> del Valle Paula andrearekin, hain zuzen ere. M<sup>a</sup> del Valle, Paulatar anai baten alaba



Goian, ezkerretik eskuinera: Tírso, Fermina, José, M<sup>a</sup> del Valle eta Venancio.  
Behean: Engracia, Coro eta Fernando.



da, Venanciorena, eta bera izan dut gidari "Pasteleria Paula" gozotegiak gure herrian bizi izandako historiaren barrena.

Biteri kaleko 3.ean kokaturik dagoen gozotegi, txokolate- eta gozo-denda ezagunak egungo egoitzarekin izandako lehen harremana 1950ean eman zen arren, hurrengo urtean, 1951ko martxoaren 19an, zabaldu zituen bere ateak, behin betiko, Erretereria-Oreretan. Erakutsitako kalitateari esker, berehala nagusitu zen gozotegi hobereenen artean eta hala jarraitu dute euren produktuen zaporeari, euren historiari bezalaxe, ongi eutsi diotelako. Azken 57 urteetan, egoitza ez ezik, gozokien errezetak ere mantentzen jakin izan dute Venancio eta Tirso Paula anaiek gozogintza lantegian, M<sup>a</sup> del Valle Hernández (Venancioaren emaztea) nahiz Fermina Lanz dendari lanetan aritzen ziren bitartean.

Vallek kontatutakoaren arabera, ama Errioxako *Cenicero* herrikoa zen jatorriz. Aitaren familia eta aita bera nafarrak, *Lerin* herrikoak. Dena den, aita 6 hilabete zituela (eta osabak 26) familia osoa Donostiara joan zen bizitzera, *31 de Agosto* kalera, zehazki.

Paula sendiak Donostiako *Peña y Goñi* kaleko gozotegi batez arduratu ziren, artean euren produktuen banaketa Donostia baino haratago, inguruko herri guztietara, iristen zen. Erretereria-Oreretako gozo- zein janari-dendetara ere iritsi ziren, noski, banaketa egiteko erabiltzen zuten parrilladun bizikleta haren gainean. Produktu guztien kalitatea bikaina bazen eta bada ere, nabarmentzekoak ziren kremazko bonba haiek.

Vallek jakinarazi didanez, aita behin baino gehiagotan esaten omen zuen Erretereria-Orereta herrian jaten zela bonba gehien, askosaz. Hori bai, betiere likore edo ardo gozo pittin batek lagundurik.

Donostian gozogintzan jardun zuten bitartean, hiriko hotel garrantzitsu (*M<sup>a</sup> Cristina* hotela, esaterako), denda ospetsu eta izen handiko familia askoren hornitzaileak izan ziren. Erretereria-Oreretan arrakasta bera lortu zuten eta, besteak beste, egun bakarreko txirrindulari-proba nagusienetako antolatzaileentzako pastelak hornitzeaz ere arduratzen ziren.

Harrigarria bada ere, gozogintzan eman dituzten 57 urteetan ez dute inoiz ogirik egin, ez Donostian, ez Erretereria-Oreretan ere.

Nolanahi ere, askok eta askok beti izango ditugu gogoan marrubizko izozki haiek, nola izozki-bolak, hala barra-izozki haiek... Horiez gain, egiten zituzten beste hainbat zapore desberdine-

tako izozki. Denboraldiari San Jose egunaren inguruan ekiten zioten eta urrian, Pilarreko Andre Mari aldera, ematen zioten amaiera.

Bitxiak, benetan, izozkia ahalik eta gehien iraunarazteko erabiltzen zituzten ontziak ziren, "*Corcheras*" izenez ezagutzen zirenak. Izozia kontserbatzeko bereziki kortxoz eginiko kutxa batzuk ziren. Garai hartan etxeetan hozkailuen ordezkari freskera zoragarri haiek izaten ziren; horrenbestez, izozkia kutxa berezi horietan eramaten zen etxeetara eta, behin izozkia jan eta gero, gozotegira itzultzen zituzten hutsik.

### Garai hartako xehetasun eta aipamen batzuk

Igandeetan ospatzen zen azoka handiak erakartzen zuen inguruko herrietako jendetzaren ondorioz, eguerdiko ordu baterako ez zen pastel, gozoki eta abarren arrastorik geratzen gozotegian.

Gerra ostean, denboraldi batez errazionamendu txartelekin ere lan egin behar izan zuten.

Osagaiak ere beste modu batean erosten zituzten. Arrautzak, adibidez, 60 dozenako egurrezko kutxatan, lasto artean, ekartzen zizkieten. Azukrea, 60 kiloko zakutan eta irina, 100 kilokotan.

### Eraberritze lanak gozotegian

Gozotegiaren lehen urteetan, sarrera erdi-erdian zegoen, bi erakusleihoak alde banatan zituela.

Lehen eraberritzea 1970ean egin zuten. Sarrera egun gozogintza lantegia dagoen tokian jarri zuten. 2000. urtean, erakusleioa handitzeko asmoz, berriro lekualdatu zuten sarrera, oraindano duen itxura emanaz.



Horri guztiari esker, dugu gaur egun erakusle-  
ho zoragarri horretako gozoez eta egun berezietako  
apaingarriez gozatzeko aukera.

M<sup>a</sup> del Valle Paula Hernández andreari, bihotz-  
bihotzez, opa nahi diot gozotegia urte askotan gober-  
natzen jarraitzea, aurretik gurasoen eta senitartekoen  
antzera.

Honen bitartez, ez dut *"Pastelería Paula"* gozo-  
tegia bakarrik omendu nahi izan. Ez. Gorazarre hau,  
gure herrian izan diren eta diren saltegi mitiko guztiei  
eskaini nahi diet.

Nire oroitzenak urra ez ditezen. ■

