

# ERDIKO KALEA MARKET

Ion Etxebeste Zuloaga

Con el caminar errático, desorientado y con las gotas de sudor frío bajando por sus mejillas, Haritz decidió darse por vencido. Se quitó la ropa, la dobló con cuidado y la colocó delicadamente en el suelo. Después se sentó y desnudo, esperó a la muerte.

Ya, ya. Ya sé que es una exageración y que suena al comienzo de una película de misterio, pero ¿quién no se ha sentido alguna vez abducido y presa de los síntomas anteriormente descritos tras pasar varias horas en alguna de las superficies comerciales?

No obstante, no pretendo hacer un análisis de las actuales estrategias de *márquetin* y las modernas técnicas de venta. Todo lo contrario. Me dispongo a hacer un recorrido por Erdiko kalea de los años 60 y 70, que si algo tiene en común con las grandes superficies, es la cantidad de comercios que albergaban los bajos de sus casas, si bien todo lo demás son diferencias.

Para situarnos en el contexto, me referiré a una época en la que los sonidos y los aromas nos indicaban la cantidad y variedad de propuestas comerciales que nos ofrecía Erdiko Kalea. De manera que uno podía entrar por la puerta de Francia hambriento, sediento y sin ropas, y salir hacia la plaza del Ayuntamiento con la tripa llena, el gaznate debidamente humedecido, con una nueva indumentaria, un buen corte de pelo, revisión médica incluida y si se trataba de alguien previsor, incluso con la posibilidad de encargarse un ataúd a la medida. Esto sin contar con echar unas medias suelas a sus viejos zapatos, una cesta para ir a setas, coger el pan recién horneado, un kilo de sardinas del Abra, etc. Eso sí, mientras se comía tranquilamente unos deliciosos churros calentitos.

Después de un buen rato por Erdiko kalea cualquiera podría terminar su vuelta con una buena indumentaria de txikitos, una ración de suelas recién horneadas, medio ataúd calentito, unas sardinas cortadas a medida o una revisión de alpargatas en una cesta médica de diez kilos. Vamos, que se le podía ir a uno la cabeza con tanta y tan variada oferta. Se podría incluso transitar por la calle con los ojos cerrados, con la tranquilidad de que los diversos aromas y los distintos sonidos harían de Lazarillo de Tormes, indicándonos en todo momento el tipo de negocio y el lugar exacto en el que nos encontrábamos.

Con el olor a pescado fresco de la Blasa, a pan recién hecho de Garmendia, a pasteles de Lekuona, a yute de alpargatas, a carne, a churros, a cocina del Albisu, a ferretería, a KK de los burros atados en los piensos de Pío. Cada establecimiento con su olor característico, el cual delataba con exactitud su actividad y ubicación. Eran tiempos en los que en los portales de las casas el pollo olía a *oilasko*; el cordero, a *arkume* y las alubias, a *babarrunak asa eta odolkiarekin*. Las tiendas de ultramarinos, a ese olor tan exótico e inconfundible, difícil de precisar. Olían a "ultramarinos".

Y si nos ceñimos a nuestro sistema auditivo nos encontraremos con una madrugadora y puntual sirena de la Fábrica Grande, que indefectiblemente precedía a una gran marea humana que llenaba las calles como si de la mítica secuencia de "El acorazado Potemkin" se tratara; el matutino rascar de la escoba de Joxeba el barrendero, el martilleo de los zapateros remendones de suelas, el hacha certera del carnicero, la manguera de la pescadería regando la calle y, si afinábamos suficiente el oído, podíamos



claramente distinguir el incesante “cris, cris” de las tijeras de la peluquería Arruabarrena, acompañado de relatos de aventuras cinegéticas. ¡Cómo no!, el inconfundible e indeseado sonido del martillo del funerario, que con su lúgubre tantaneo anunciaba la crónica de alguna muerte, casi siempre no anunciada. Y de oído, esta vez, la presencia de los burros...

Cada mañana, como si de un código morse se tratara, unos inconfundibles aldabonazos nos citaban ineludiblemente con la *esneketaria*. En puntuales ocasiones, también los característicos sonidos de la filarmónica del afilador se colaban, para anunciarnos se decía, la entrada de lluvias, y la casi operística voz de un foráneo mielero que nos ofrecía la miel y el queso de la Alcarria. Todo esto unido a la algarabía y el sonido propio de una calle plena de vitalidad.

Lo olfativo y auditivo asociados frente a lo meramente visual. Sin escaparates espectaculares ni artificios lumínicos. Eran la nariz y el oído los que fundamentalmente nos atraían hacia los diversos productos.

No existía hilo musical, ni aire acondicionado, ni dobles puertas en los establecimientos ni esa uniformidad, disfrazada de aparente diferencia. Todo lo contrario. Se trataba de la expresión primaria de un sistema comercial directo entre vendedor y cliente.

La propuesta comercial se concebía además de adentro hacia afuera como si los artículos salieran al encuentro del posible comprador. Es el propio artículo el que con sus propiedades se hace merecedor de la atención del público. Mientras que hoy los reclamos visuales envuelven y adornan el producto incitándonos a que nos introduzcamos en el interior de los comercios; un área privada repleta de trampas y triquiñuelas dispuestas a atraparnos. Casi ni se tolera el que las cosas huelan a sí mismas, ni los productos, ni las comidas, ni los ambientes. Hemos perdido el sentido del olfato o al menos las referencias olfativas. Y a los que se ganan la vida utilizando profesionalmente el olfato los denominamos “narices”. Bonita metáfora. Parece que ni el mar huele ya a mar. ¿Recuerda alguien el olor a salitre? Se ha roto el consenso en

cuanto a que los aspectos de la vida tengan olores propios y sus actividades emitan sonidos según su propia naturaleza. Vivimos en un sistema perceptivo eminentemente visual en el que todo estímulo ha de entrar en nuestro cerebro a través de la vista; mientras que el resto de los sentidos son narcotizados con un sonido de fondo, compuesto para tal efecto, y unos ambientes ionizados y/o modificados químicamente por una nueva generación de ambientadores.

En la Erdiko kalea a la que hago referencia no había relojes ni telefonías y sin embargo, era la propia actividad humana la que iba marcando el ritmo de la vida.

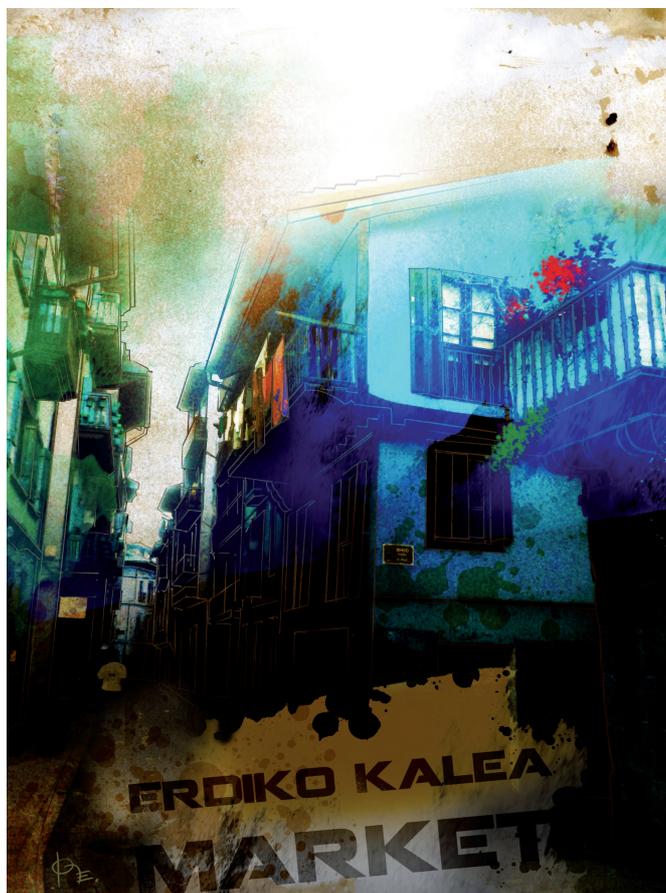
Vale, ya sé. Esto empieza a parecer una oda a la nostalgia anclada en el tópico de que el pasado siempre fue mejor y tal y cual... Pero en realidad solo pretende ser un homenaje a esa época en la que la variedad era la constante y los sentidos, algo que de un tiempo aquí tanto se reivindican desde las nuevas gastro-propuestas, eran los protagonistas de la percepción de la vida. Además, sería mezquino por mi parte no recordar el olor a ría en marea baja y a emanaciones de humos de ciertas fábricas, la contaminación acústica procedente de la industria, etc. En algunas cosas se ha mejorado, ciertamente.

Unos recordarán la época referida con nostalgia. A los más jóvenes les parecerá una realidad lejana, incluso obsoleta. Pero no me propongo yo hacer un juicio, sino mostrar un tiempo, creo que memorable, de Erdiko kalea y establecer de alguna manera una comparativa con la realidad del comercio actual, pero sin un veredicto de si mejor o peor. Juzguen ustedes las diferencias y similitudes y tal vez en una próxima visita a una superficie comercial imaginen con cariño ese lejano *Erdiko Kale Market* y se sientan un poco más en la piel de mi amigo Haritz con el que comenzaba este relato.

A continuación les invito a dar un paseo de ida y vuelta, de esta calle tan populosa, con el único criterio de la coexistencia comercial hacia los años sesenta, quizás comienzos de los setenta. Añadan ustedes los sonidos y aromas y disfruten de la experiencia.

## 1. NÚMEROS NONES

- Comestibles Justo Casla, pastelería París, posterior marquetería Atrezzo.
- Pescadería Blasa, posterior Boutique París, Aiako eraikuntza.
- Horno de panadería Lecuona, óptica fotos Willy Koch.
- Panadería Garmendia, posterior comercio de antenas, peluquería Viceversa.
- Ferretería Carrera, actualmente cerrado.
- Peluquería Arruabarrena, actualmente cerrado.
- Cestería Olaciregui, posterior tienda de ropa infantil, actualmente cerrada.
- Tienda de comestibles Riancho, Snack Bar La Reja, posterior decoración Antonio Blanco.
- Fontanería Elizondo, Confecciones Naty (José Olaizola), actualmente cerrado.
- Comestibles Echeveste (Joxepi y Xele), posterior estanco Bagüés, actualmente cerrado.
- Comercio de tejidos Inciarte, Confecciones Naty (antes de pasar a la anterior ubicación), posterior Actual Look.



Erdiko kalea desde la puerta de Francia. Jon Etxebeste Zuloaga.

## 2. NÚMEROS PARES

- Pastelería Obrador, actualmente cerrado.
- Bar Arbizu, posterior Bar Lezea.
- Consulta Dr. Albisu, actualmente cerrado.
- (¿...?), armería Urkia, posterior asesoría Yeta, actualmente cerrado.
- Comestibles Agapita Elizondo, farmacia (catalanes), posteriores farmacia Arrazola, farmacia Inés Artetxe.
- Almacén de albañilería Goiburu, posterior peluquería Koro Goiburu.
- Reparación de zapatos, posterior MD peluqueros.
- Almacén de vinos Nemesia Azpiroz, almacén de vinos Pascuala Anda, reparación de zapatos, posterior Onbide fisioterapia.
- Carnicería Elícegui, churrería José Bacigalupe, actualmente cerrado.
- Tienda de comestibles Berasategui, almacén de albañilería Goiburu.
- Carnicería Michelena, posterior carnicería Xebe.
- Funeraria Urbietta, actualmente cerrado.
- (¿...?), marquetería Pierre Lacombe, papeles pintados Mendizabal, bar Xibero.
- Horno de panadería Lecuona, posterior Casa del Pantalón, actualmente cerrado.
- Panadería Lecuona, actualmente cerrada.
- Alpargatería Pablo Adarraga, posteriores tienda de lanas, panadería y chuches.
- Frutería Mercedes, posteriores charcutería Miren, tienda de decoración, pintado de tejidos y de papeles Aparta.

(Que me disculpen aquellos representantes de Erdiko Kalea si, por error u omisión, alguno de ellos no se siente debidamente reflejado en este artículo)