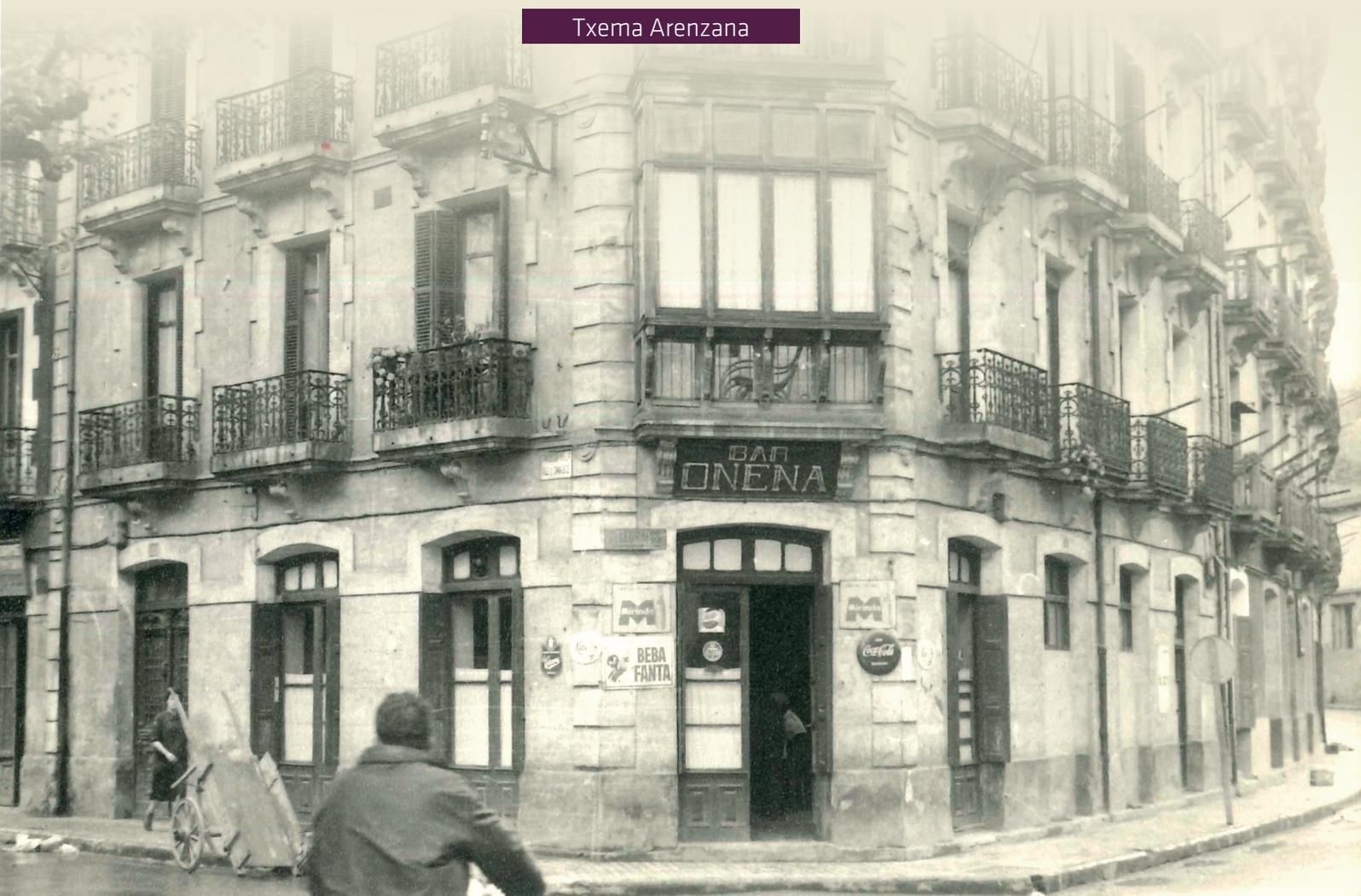


BAR ONENA

90 años de historia de nuestro pueblo

Txema Arenzana



A punto de cumplir 90 años, el bar Onena, situado en la calle Zamalbide, 2 (Casas Nuevas), uno de los bares de mayor raigambre de nuestro municipio, ha bajado la persiana definitivamente.

Esta taberna ha sido la última de toda una generación que ha mantenido la decoración propia del pasado siglo. Pero hay algo mucho más importante: al frente del mismo se ha mantenido una misma saga familiar, tres generaciones de Iraeta. Podemos hablar de tres épocas, claramente continuistas en lo esencial, el excelente servicio que siempre ha prestado. La primera encabezada por el abuelo José, a quien siguió Juanito (con su mujer Mari en los fogones); para terminar Lourdes (con su marido Alex), aunque el resto de la familia (Miguel y Miren) siempre ha echado una mano.

1ª. 1928-1950. Es el periodo regentado por el abuelo José Iraeta Esnaola (conocido como *Handi* por su envergadura). Nacido en Santa Marina (Albistur), fue el iniciador de esta aventura que acaba de finalizar en diciembre de 2017. Su primera ubicación, entre 1928 y 1932, fue en un local situado a escasamente 100 metros del actual, en la confluencia de las calles Cristóbal de Gamón con Zalmalvide, frente a la actual sidrería Donosti, zona en la que aparcaban los carruajes aristocráticos que venían al *Panier Fleuri*.

Decíamos aventura porque el montaje de un negocio de estas características tiene mucho de lance, de riesgo, máxime mantenido durante tantos años. Y hablando de aventura, Miguel Iraeta, nieto de José, una enciclopedia viviente, relata que ya en 1933 estaba regentando el negocio en el local actual. No lo empezaron con buen pie, ya que la imponente inundación de aquel año les pilló por sorpresa en el bar, por lo que tuvieron que escapar tras romper el cielo raso. Literalmente salieron por la claraboya. El agua sorprendió a José y a su hijo, Juan Iraeta Sorondo *Juanito* que, justamente había nacido el año en que se puso en marcha el Onena, y que resulta ser pieza clave en esta historia.

Durante este primer periodo, el abuelo José tuvo un ayudante de excepción, el tío Leocadio, que había trabajado de cocinero en el hotel Ritz de Madrid de donde tuvo que salir con cierta precipitación por su excesiva afición a dos de sus deportes favoritos: el frontón y las faldas.

2ª. 1950-1990. José Iraeta lo regentó hasta que su hijo Juanito volvió de la mili allá por 1950. Junto a su mujer, Mari Esnal, vivieron el periodo de mayor esplendor del local. Era una taberna con un servicio muy completo. Se iniciaba la jornada, entre las 5,30 y las 8 de la mañana, a base de líquidos tan estimulantes como el carajillo, el coñac, el anís o el vino dulce. Nos cuenta Miguel que en ese lapsus de tiempo se ponía vuelta al aire una botella de Soberano, una de Las Cadenas y hasta tres de vino dulce, sin que les temblara el pulso ni al escanciador ni a los parroquianos. Después llegaban el almuerzo o la comida. En un buen mes llegaban a vaciar entre tres y cuatro bocoyes de 500 litros de vino cada uno -la escasez no era un problema ya que en la bodega descargaban de una tacada cinco bocoyes-. El vino se expendía mediante un medidor que tenía un enorme trabajo.



José Iraeta Esnaola, *Handi*.

Charlando con Miguel es inevitable preguntarle por la relación entre el Onena y La Papelera. Sonríe, como diciendo qué te voy a contar. El anecdotario sería un ponerse a hablar y no parar. Un *papelero* venía cargado con un cesto lleno de botellas vacías individualizadas para rellenar: para fulano, el litro; para mengano, medio; para zutano, un cuartillo... Pero con frecuencia le tocaba a Miguel recorrer las dependencias de la Papelera con un cesto al hombro recogiendo los cascotes de las botellas que quedaban abandonadas.

A principios de los 40 se pasaba hambre, pero no todos, ni en todo momento. En el Onena se estableció una marca (un récord) que será difícil superar. El mantenimiento de las viejas calderas de la fábrica corría a cargo de cuatro *papeleros*. A las 2 de la tarde del sábado finalizaba su turno, que debían reanudar a las 10 de la noche del domingo para encender las calderas de nuevo. Fue el tiempo durante el que permanecieron ininterrumpidamente en el bar -32 horas de permanencia-. No había problema de existencias ya que acababan de hacer la matanza del cuto. La secuencia es fácil de imaginar: comieron, partida a cartas, la cena, nueva partidita. A las 3 de la mañana, sopa de ajo para aguantar hasta las 6 de la mañana, hora de ir a misa -único momento en que salieron del bar-, que el alimento espiritual también era importante, "no solo de cerdo vive el hombre". Continuaron la misma dinámica hasta las 10 de la noche en que se reincorporaron al tajo con el bocadillo debajo del brazo. ¡Dedicación al trabajo! Del trasiego de líquidos ni hablamos.

Hablando de líquidos (vino, parrarra, solysombra...) el Onena ha sido testigo del cambio de los tiempos. Camioneros y operarios de La Papelera pasaban por la barra desde primerísima hora para desayunar con vino dulce, coñac, anís, orujo... Según me cuentan Lourdes Iraeta y Alex Varela, en el bar tenían todo tipo de anises: Las Cadenas, Chinchón dulce y seco, Marie Brizard, La Asturiana, La Castellana, El Mono y alguno más, hasta que llegó la "Ley seca". Si bebes, no debes conducir; durante

COLONIALES		
<i>Vda. de Gabino Díez</i>		
Domicilio: M. Echeverría, 9 Almacén: Plaza del Ferial, 4		
Teléfono 55 2 56	RENTERIA	
Bar "ONENA"		
VINOS - CAFES - LICORES		
Especialidad en bocadillos de jamón serrano		
AMBIENTE DEPORTIVO		
Zamañide, 2	RENTERIA	Tel. 56116
HIJOS DE		
Martín Eizmendi		
TRANSPORTES		
Magdalena, 11 - Tels. 56143 y 56159 RENTERIA		

Anuncio del Onena, en el centro, en *Oarso* de 1960.

la jornada laboral quedaba absolutamente prohibido la ingesta de alcohol. Aquellos polvos trajeron estos lodos. Luego todo fue más sencillo: un café y a trabajar. No en vano, tiempo ha que al bar Onena se le conocía, entre los papeleros, como la Máquina 6, tras la inauguración de la Máquina 5 por Franco en 1965. El grado de intimidad entre el Onena y La Papelera llegaba a tal punto que los porteros de noche de la empresa pasaban la Nochebuena y la Nochevieja con los Iraeta, en familia.

En la época, años 70, en la que los bailes de los domingos en la Alameda eran toda una institución de rango provincial, en el Onena se preparaban bandejas con torres de bocadillos de jamón -especialidad de la casa- que se agotaban a la finalización del baile, para las 10 de la noche. Cuando aquella fiebre desapareció, optaron por cerrar el bar los domingos a la tarde, para reabrirlo a las 6 de la mañana coincidiendo con el turno matinal de los papeleros.

La picaresca también tiene su hueco en esta historia. El ayuntamiento cobraba un impuesto por tener una cafetera,

Juanito Iraeta y Mari Esnal en la barra.





1959. Remigio Arriaga, Antonio Fombellida y Juanito Iraeta.

a tanto por café servido. Cuando aparecía el guardia Castor en funciones de inspección, Juanito colocaba a Miguel (entonces un chaval) en un lugar estratégico para avisar a los clientes de que en vez de café tomaran un vino dulce.

En la revista *Oarso* de 1960 se anunciaba el bar Onena de esta guisa: *Vinos, Cafés, Licores. Especialidad en bocadillos de jamón serrano. AMBIENTE DEPORTIVO.* Juanito era un gran amante de todo tipo de deportes: ciclismo, remo, pelota, deporte rural, etc. Al poco de hacerse con el timón del negocio, compró una televisión para poder ofrecer a sus clientes las retransmisiones deportivas, particularmente el ciclismo y en especial el Tour de Francia. El renteriano Luis Otaño había sido la revelación en la Vuelta a España de 1958 al quedar 5º, por delante de los grandes de entonces, Loroño y Bahamontes. La foto superior es una buena muestra de ello. De izquierda a derecha vemos a Remigio (del bar Remigio de Ondar-txo), Antonio Fombellida (del Panier Fleuri) y Juanito en 1959 celebrando el logro de Bahamontes del Tour de Francia -Juanito era bahamontista. En la foto podemos

apreciar que el milano disecado está vestido de amarillo y la cara de satisfacción lo dice todo. Su afición al remo le llevó a formar parte de la primera junta directiva¹ de la Sociedad de Remo "Oarso" que se creó en septiembre de 1957, como vocal con el cargo de delegado-representante. Su primera regata de bateles fue al año siguiente, en La Concha, con motivo de la fiesta de Santo Tomás. Su afición a la pelota quedaba de manifiesto en la propia decoración del local. El propio Miguel Gallastegi, uno de los mitos del manomanismo, se acercó recientemente al Onena para contemplarse en una de sus fotografías que hoy, cerrado el Onena, se encuentra en el polideportivo de Eibar.

Juanito, además, fue un hombre emprendedor; socio nº 70 de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. Falleció en 1990 con 61 años, dando pie a la tercera y definitiva etapa del bar.

1 Artículo de *Khasketas* en la revista *Rentería*, nº 31 de 1958.

3ª. 1990-2017. Toma las riendas del negocio Lourdes Iraeta Esnal, la más joven de la familia, junto a su marido Alex Varela. Hicieron algunas reformas como los baños o el botellero sobre la barra, pero a base de esfuerzo han sabido mantener la calidad y el espíritu de la taberna tradicional. De hecho, a lo largo de estos 90 años apenas ha sufrido transformaciones, las necesarias con el cambio de responsable, manteniendo su fisonomía típica del pasado siglo. A mediados de los 50, Juanito cambió el suelo del local, pasó de la madera a la baldosa, y modificó la ubicación de la barra que anteriormente estaba entrando a la izquierda, bajo la televisión actual.

Esta taberna ha sido testigo también, de determinados episodios de la vida cultural de nuestro pueblo, como los coros de Santa Águeda y las coplas del Año Viejo que tenían en ella su parada anual obligatoria. Igualmente ocurría cada viernes de Carnaval; a las 6 en punto de la mañana el grupo de la Banda to-

caba la diana. Su peculiar estampa -Alex Varela lo definió como un bar de toda la vida, motivo por el que cree que fue seleccionado- hizo que en 2017 se rodara una escena de la película *Operación Concha*.

Después de 50 años de actividad ha cerrado uno de los bares típicos del poteo en nuestro pueblo.



Viernes 03.03.17
EL DIARIO VASCO

OARSOALDEA | 17

ERRETERIA

ARTISTAS:



El Bar Onena fue escenario ayer de 'Operación Concha'

La película que se rueda desde el 20 de febrero eligió Casas Nuevas para rodar una escena nocturna

LUISMA RODRÍGUEZ
ERRETERIA. Desde el pasado día 20 de febrero se está rodando en tierras guipuzcoanas la comedia titulada 'Operación Concha'. La película es una coproducción hispano-me-

xicana que cuenta con la ayuda del Gobierno Vasco y ETB.

Su directores Antonio Cuadri y el guión es obra de Patxo Telleria y está protagonizada por actores tan conocidos del cine español como Jordi

Mollá, Karra Elejalde, Unax Ugalde, Ramon Agirre y Barbara Goenaga.

Casas Nuevas

El rodaje llegó ayer a Erretereria y concretamente lo hizo al Bar Onena del barrio de Casas Nuevas, cuya zona aledaña quedó vallada y libre de vehículos para que el equipo técnico pudiera trabajar sin problemas.

El dueño del establecimiento, Alex Varela estaba al mediodía observando las labores previas para el rodaje, con la adecuación de su bar

por parte de varios operarios a las exigencias del guión.

Varela explicó que «la productora se puso en contacto conmigo para que les cediera el bar durante un día y por ello hoy lo he tenido cerrado. Me han dicho que vendrán sobre las cinco de la tarde a rodar la escena que transcurre dentro del bar y que se desarrolla durante la noche».

Varela cree que el hecho de que el Bar Onena mantenga el estilo de los bares de toda la vida ha sido la razón de que se haya elegido su establecimiento para el filme.