

Konfitegiak

Lekeitio gozo-gozo

Iñaki Madariaga Valle

Gaur eguneko Lekeitioko kaleetatik paseatzerakoan, lehenago izandako dendek utzitako hutsunea nabari da. Denbora luzez iraun duten dendetan berriz aldaketa handiak igartzen dira. Hauek denak herritarren gogoan daude, batzuetan ia-ia ahaztuta zegoena argazki zahar batek gogora ekarrita, beste batzuetan berriz, begi bistan ditugun denda berriztatuek oroimenera ekarriak.

Oraingo honetan konfitegiatzen arituko gara. Negozio bitxia, nekagarria lan horretan dabilenarentzat, baina oso gozoa beste guztiontzat.



Argizari zuriko kandela Santa Maria elizan.

SASOIKO GOZOGINTZA



konfitegiaren jatorria aurkitzeko denboran atzera egin beharra dugu, ezta eta azukrea aurkitu ziren sasoiara arte. 1740an Marggraf kimikoak erremolatxak azukre kopuru handia zuela aurkitu zuenetik, ikerkuntza mordoa behar izan zen 1801ean lehenengo azukre lantegia eraiki zenera arte.

Gozokien ekoizpena erabat zabaldu zen espainiar penintsulatik XVIII. mendean, lanbide honetan bi maila zeudelarik: alde batetik gozogilea; konpotak, konfiturak, karameluak eta mota guztietako pastel txikiak egiten zituena, eta bestetik opilgilea; irina, txerri gurina eta azukreaz osatutako produktuen ekoizpenean jarduten zena. Desberdintasun handia zegoen artisau hauen artean, adibidez, gozogileak erregearen baimena zuen ezpata eramateko -persona ospetsuei soilik emandako ohorea- opilgilea berriz plebeiotzat zuten.

XIX. mendean gozogintzak Europa osoan garatutako ospeak gure arteko konfitegi eta gozogintzari bultzada handia eman zion, honen modernizazioa ekarriz. Frantziar gozogintzak garatutako fintasuna sartu zuten gure artera, ordura arte bertan egiten ziren opil motak erabat aldatuz. Gaur egun ezagutzen dugun gozogintza antzinako konfitegi eta gozogintzaren nahas-keta da.

Denbora joan ahala txokolatea ere gozogintzaren zati izatera pasatu zen. XVII eta XVIII mendeen zehar errege, noblezia eta burgesiari lotutako edaria zen txokolatea. Euskaldunen artean ere gustuko zen txokolatea azukre koxkorrekin hartzea, *bolados de azúcar* delakoak, alegia.

Gozogintza berri honetan txokolate gogorak garrantzi handia hartu zuen. Ingelesek XIX. mendeko 40ko hamarkadan sortu zuten lehenengo txokolate tableta, baina suitzarrak izan ziren, 1879an, teknika berri bati esker, kalitate handiko txokolate finduzko tableta lortu zutenak. Enpresa handiek kakaoaren ekoizpenean egindako kudeaketari esker, eta prozesu horrek eragin zuen prezioaren jaitsierak, txokolatea XX. mendeko lehenengo erdian etxe guztietara heltzea erraztu zuen.

Gozogileek, txokolatea ekoizteko, tresna berriak lortu behar izan zituzten, *malacatea* eta kakao-errota hain zuzen ere. *Malacatea* engranaje multzo bat da, zeinek gurdi-abere baten indarrez mugituta birrindura indarra ematen dio errotari.

Antzinateko gozogintzarekin lotuta dagoen beste jarduera bat kandelagintza da, erlearen produktu guztien erabateko ustiapenean oinarriturik zeuden jarduera biak, ezta gozokiak egiteko eta argizaria kandelan ekoizpenerako. Jarduera bi hauek elkarrekin agertzen dira Pascual Palacio Mondejarek 1858an argitaratutako *Manual de repostería, confitería y cerería* liburuan.

Izan ere, XVII. mendera arte, kandelagile bezala ziren ezagunak gozogileak, nahiz eta konfiteak, turroiak, pastelak etab. egin. Beraien jarduerarik garrantzitsuena kandelagintza zen, argizari kopuru handia kontsumitzen baitzen etxeetan zein elizetan, gozokien kontsumoa berriz, oso baxua zen erosteko ahalmen ezaren ondorioz.

Ospakizun erlijioso garrantzitsuen aurreko egunak, Kandelario eguna, Arimen eguna, Aste Santua, Gorpuzti eguna, San Antolin, San Roque, San Juan eta abar produkzio jarduera handi-koak izaten ziren gozogileentzat, bai kandelagintzan baita gozogintzan ere.



ITSASOZ BESTALDEKO PRODUKTUAK

Argi dago gozogileen negozioiek ezin izango zutela iraun gozogintza produktuak soilik ekoiztuz, batez ere krisi sasoiari. XVIII. menderako kolonietako eta itsasoz bestaldeko produktuak –*ultramarinos* deritzenak- saltzen zituzten beraien konfitegietan. Honetako batzuk Kuba, Puerto Rico, Buenos Aires, Mexiko, Ipar Amerika eta filipinar uhartee-tako kolonietatik zetozen: azukrea, kafea, kakaoa, pattarra; edo itsasoz bestaldeko hainbat herrialdeetako jatorria zutenak: bakailaoa, zezina eta izokina besteak beste. Konfitegi batzuk janari-denda jarduera ere betetzen zuten.

XVIII. mendeko erdialdera merkataritza-ontziteriak izan zuten garapena ontzidi handi bat eskuratzeko aprobetxatu zuten euskal burgesiak, joan etorriko merkataritza egiteko. Euskal burdina eta artilea eramango dute, eta itzuleran europar manufakturrak, gariak, arrainak, gantza eta kolonietan ekoiztutako produktuak ekarri.

XIX. mendeko 80ko hamarkadan ia konfitegi guztiek txikizkako janari salmenta egiten zuten: garbantzuak, arroza, indabak eta beste egoskari arrunt batzuk; baita olioak, ozipina, saldarako pasta arrunta, almidoia, gailetak, gazta, koipea, esnegaina, saltxitxak, sardina latak, barazki kontserbak, fruitu lehorrak, txokolata, pattarra, piperrautsa eta espeziak; baita itsasoz bestaldeko produktuak ere: bakailaoa, azukrea, tea eta kafea. Halaber, xaboia eta mota guztietako kandelak saltzen zituzten.

Sasoi horretan arrain kontserbek eskari handia zuten Bizkaian, sardina eta bokartaz gain, itsas aingirak, legatzak, bisiguak eta erreboiloak.

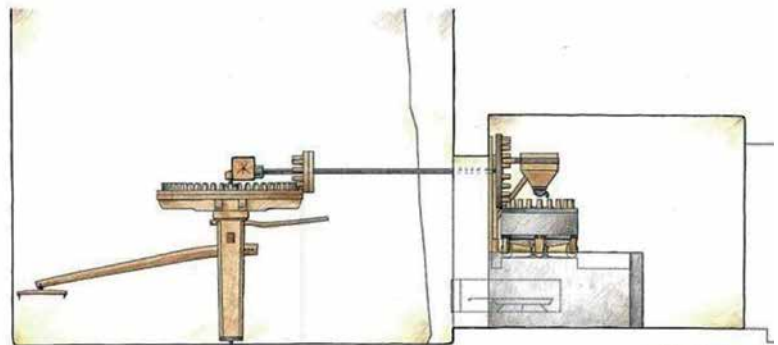
Urteak joan ahala *ultramarinos* hitza janari denda arruntak aipatzeko erabiltzen hasi zen.



GOZOGINTZA LANTEGIA

Gozogintza produktuen ekoizpenean beharrezkoak ziren tresna guztiak gozogintza lantegian edo txokolata tailerlean jarrita zeuden: labea, errota, *malacatea* eta, azken honetara loturik, errotari bultzada emango zion gurdi-aberea. Antzina oso handia izan behar zen gozogilearen lantegia. Alde batetik labeak -adreibuz eraikitakoa izanik- leku asko behar zuten, bestetik *malacateak* ere leku handia behar zuten, gurdi-abere eta errotaz osatutako multzoak gela bitan banatuta egon behar ziren eta, eginbeharreko gozokiak aberearen usainetik saihesteko. Askotan, espazio arazo hauek, lantegia dendatik at jarriz konpon-tzen ziren, normalean konfitegiaren atzeko aldean eraikitako teilape batekin hain zuzen, eta, hau ezinezkoa bazen, konfitegitik ahalik eta hurbilen ezarritako teilape batetan.

Horregatik, XIX. mendean eta XX.aren hasieran, salmenta-dendatik at aurkitzen ditugu gozogintza eta txokolata lantegi asko.



Malacateaz eta errotaz osatutako multzoa.

J. Salar



GOZOGILE MAISUAK

Askatasun ekonomiko handia behar zen gozogile-maisu izateko, hau da, konfitegi bat sortzeko, horregatik gozogile askok maisuentzako lan egiten zuten askatasun ekonomiko horretara heldu bitartean.

Orokorrean gozogileak trebeak ziren irakurtzen eta idazten. Zenbait idazlek aipatzen dute gure gozogileek betidanik izan duten kultura maila altua.

Gozogile lanbidea senitarte barrura oso mugatuta dagoela ikusi dugu, normala izanik leinuekin topo egitea, aita- seme, anai-arreba, koinatu, loba, biloba etab.

Emakumeek, salmenta eta dendarekin arduratzeaz gain, lantegian laguntzen zuten. Semeek aitagandik ikasten zuten lanbidea eta jardun horretan ekiten zuten, gozogile nagusia noiz ordezkatu zain. Lekeition ikusitako dokumentazioan normala da emakumeak aurkitzea gozogile-ofizial lanetan, gehienetan hildako gozogile-maisuaren alargunak, arrebak edota izebak izaten ziren.

Gizarte-talde bakoitzak bere lekua zuen herri barnean. Gorengo klaseek Udaletxe, Santa Maria eliza eta enparantzaren inguruko kaleetan zituzten kokatuta etxebizitzak, Kanpillo, Gamarra, Elex-aurrea, Elextea eta kontseiluko kaleetan bereziki. Artisautzaren gehiengoak berriz, Beaskokalea, Atea eta Dendarin zuten beraien negozioa eta etxebizitza, gutxiengo batek Arranegian zuen bere negozioa, kale hau arrantzaleen gunea baitzen.

Herriko gozogile guztiak aurkitu ditugu tamaina guztietako argizari zurizko kandelak saltzen Santa Maria elizako aldareetarako, baita mota guztietako kandelak udalaren ospakizun ezberdinetarako ere, gantzezkoak, espermazkoak etab. Guzti hauetatik, Esteban Fillol eta Julian Zabala dira oihalak saltzen aurkitu ditugun bakarrak. Esteban Fillolek bereziki denetatik saltzen du oihalarloan, zapietatik hasita, toreatzeko kapoteak eta Udaltzaingo jantziak eta guzti.

Kontsultatutako dokumentazioan, oso inplikaturik ikusi ditugu gure gozogileak udal-gobernuan eta elizako kontuetan ere. Julian Zabalak sindiko bezala parte hartzen du urte batzuetan. Esteban Fillolek, zinegotzi lanetan ikusi dugu. Hipolito Zabaleta sindiko lanetan dabil 1887 eta 1889 urte-artean, eta alkate bezala 1893tik 1895era bitartean, halaber Santa Maria elizako fabrikako maiordomo lanetan aurkitu dugu, baita eliza bereko Sakramentu Sainduaren maiordomo ere. Santiago Bandaormaetxea zinegotzia da bizpahiru urtetan, Vera-Cruz kofradiako maiordomo lanetan dabil, eta, 1896-1898 urte-artean, bere ardurapean du ardoa, patarra eta garia gordetzen diren biltegiaren kudeaketa.

Aipatutako artisauak Lekeition egingo diren obra handien lekuko izango dira, heuretatik batzuk horren kudeaketan parte hartuko dutelarik, Santa Maria elizaren handitze lanetan eta portu berriaren eraikuntzan hain zuzen.

XIX. mendeko gozogileak

Gozogilea	Jatorria	Jardunean
Fabian Uribarren Markuerkiaga	Lekeitio	-1821
Juan Maria Etxebarria	Lekeitio	-1821
Jose Agustin Landa Arsuaga	Azpeitia	1808-1833
Estanislao Goitia Doistua	Lekeitio	1808-1848
Estanislao Ansuategi Andonaegi	Bergara	1814-1863
Jose Agustin Landa Ibarrolaza	Lekeitio	1814-
Jose Antonio Goiburu	Lekeitio	1821-1825
Mateo Jose Olloki Abaroa	Lekeitio	1821-1825
Juan Jose Albizua Uskola	Lekeitio	1824-1825
Juan Bautista Amezaga	Lekeitio	1824-1825
Miguel Guruzeta Otana	Lekeitio	1824-1825
Jeronimo Barredo Atxa	Lekeitio	1824-1848
Domingo Txopitea Munitiz	Lekeitio	1824-1863
Martin Olloki Jauregi	Lekeitio	1848-1861
Pedro Abaroa Juaristi	Ondarroa	1848-1861
Domingo Ajubita Ibarzabal	Lekeitio	1837-1861
Angel Lopez de Garaio	Lazkao	1837-1861
Fausto Aranzibia Etxebarria	Lekeitio	1848-1863
Jose Antonio Txapartegi Mendiluze	Lekeitio	1848-1875
Juan Zarakonandia Ibarra-Urbe		1857-
Luis Lopez de Garaio Garamendi	Lekeitio	1857-1861
Micaela Garamendi Aboitiz	Lekeitio	1861-1875
Antonio Kortabitarte		1861-
Domingo Kortabitarte		1861-
Blas Txapartegui Galarraga	Lekeitio	1861-
Angel de Bermeo		1861-
Casilda Lopez de Garaio Garamendi	Lekeitio	1875-1876
Ana Josefa Kortabitarte		1875-
Angel Olloki	Lekeitio	1874-1876
Julian Zabala	Lekeitio	1875-1900
Pablo Mujika		1875-1877
Maximo Lazaga		1874-1875
Jose Larreta Urrutxua	Murueta	1874-1915
Esteban Fillol Villar	Lérida	1874-1896
Pedro Barainka		1875-1880
Antonio Barainka		1875-1880
Hipolito Zabaleta Izagirre	Soraluze	1878-1906
Santiago Bandaormaetxea	Lekeitio	1881-1921
Cruz Kortabitarte	Lekeitio	1894-1934
Emeterio Bollar Zearra	Aulesti	1891-1932
Juan Aboitiz Atxabal	Lekeitio	1898-1949
Emilio Irastorza		1898-1900



Itsaso-olatu bainuetarako etxolak hondartzan 1881-82.

SASOIKO EGOERA

XIX. mendeko hasieran gaude, Lekeitio ez da krisialditik irteteko gai. Oraindik Terranobako arrantzaren galerak eragindako krisialditik irtetear dago, litoraleko arrantzari esker. Konbentzio Gerrak ekarritako geldialdi ekonomikotik irteteko astirik gabe, Independentziako Gerra hastera doa. Frantziar soldaduak 1808ko irailean agertzen dira Lekeitiotik, eta okupatuta mantentzen dute 1812ko ekainaren 21ean gerraontzi ingeles batek, eta Gaspar Jauregiren gerrillariak, Napoleonen soldaduak errenditzea lortzen duten arte.

Independentziako Gerraren amaierak ez zuen egonkortasun politikorik ekarri, gorabehera asko izan ziren udal-gobernua. Egoera honetan, 1800 eta 1820 urte-artean, aurkitzen ditugu XIX. mendeko lehenengo gozogileak. Zortzi dira eta *Don* tratua ematen zaie dokumentazioan, lanbide honek zuen goi-maila erakutsiz. Ordurako aspaldi batuta zeuden gozogintza, opilgintza, eta txokolategintza jarduerak. Hala ere lanbide honetan zebiltzanei gozogile-kandelagile deitzen oraindik.

Ondorengo hamarkadetan emango diren aldaketa politikoei, Iraultza Liberala eta Foruen abolitzea, Karlista Gerretara eramango dute gure herria.

20. hamarkadan herriko osasun baldintzak ere hobetuz doaz, edateko urari dagokionez, 1828an erdiguneraino egindako Trakamailgo ur ekarpenari esker. Lehenago, ur edangarria, Ateako lau muturreko iturriaraino bakarrik heltzen baitzen.

1833an, lehenengo Gerra Karlistan, Lekeitio kostan kokatuta egoiteak, Isabel erreginaren soldaduen ezarleku bihurtu zuen, 1836an herriatik alde egingo zutenak karlista tropek bultzatuta. Karlisten okupazioak elikaduren horniketa hobetu zuen, gure gozogileen mesederako. Zaila da jakitea, gudaldian, gozogile guztiak beren jardunean jarraitzen zuten hala ez, baina, herrian egindako populazio eta lurralde-estatistika erroldei esker, lantalde guztietako kideen jarduera aurkitu dugu.

Gudaren amaierak ez zituen arazo politikoak konpondu eta Lekeitiok derrotaz aparte, 120 soldaduko talde baten okupazioa eta kolera izu-

rritea jasan behar izan zituen. Honek guztiak populazioaren jaitsiera eragin zuen, izurriteek eta Ameriketara migratzeak lagunduta.

Gozogintza produktuak herriko familia aberatsek kontsumitzeaz aparte, XIX. mendeko erdialdera, gozogintza lanbidearen onurarako izango zen turismo mota bat hasi zen garatzen Lekeitio, *itsaso-olatu* bainuak. Turismo hau gehienbat maila altuko familien etxeetako gela alokairuan oinarritzen zen. Turismo honen bultzatzailetako bat Jose Javier Uribarren Markuerkiaga lekeitiar bankeroa izan zen, udaldian bere jauregira gonbidatzen zituen lagun eta paristar ezagunen artean egin zuen sustapenari esker. 1856an eraikitako Uribarren jauregia esan nahi dut. Beste bultzatzaile bat Zelestino Garate azpeitiarra izan zen, *Polka* ezizenekoa, hondartzan zuen etxola negozioaren berri emanez Madrileko egunkarietan.

Turismo mota honek zera ekarri zuen, alde batetik, Uribarren jauregi-ko sukaldean lan egiten zuten lekeitiarrek gozokiak Parisko erara egiten ikasiko zuten, maila altuko turista hauek jateko ohitura zuten gozokiak; bestetik, leku turistiko eder batek, era guztietako erosotasunak eskaintzeko gai izan behar zuenez, herriko gozogileek, udaldiko arratsalde berroetan turistei edari freskoak, zukuak eta izozkiak hornitzeaz arduratzen ziren, baita azukre koskorrekin lagundutako txokolate katiluak ere.

Era berean, sasoiko maila altuko jendearen ohiturak eskatzen zuenez, turisten eta maila altuko familien bazkarien bukaeran, era guztietako gozogintza produktuak ateratzen zituzten. Edariak freskatzeko eta izozkiak egiteko elurra erabiltzen zen, neguan betetako elurzuloetatik ekarritakoa.

Baina mendearan erdiko urte hauek ekonomi krisiak jotako urteak izan ziren, oidiumak Lekeitio hain hedaturik zeuden ardantzak gaitzotz zituela, herriko nekazal produkzio garrantzizko bakarra lorrinduz. Mahatsondoaren krisiari kolerak jarraitu zion 1855ean hilkortasun handia sortuz.

Ondorengo bi hamarkadetan ere, 1850 eta 1870 urte-arteak, gozogile ugari ziren gure herrian. Sasoi honetan -Jose Javier Uribarren bankeroaren ondorengoei esker- nazioarte-arretak, Errege-erreginen familia eta bere gobernua hartzeko gai zen itsaso-olatu bainuetarako leku bat aurkitu zuen Lekeitio. Horrela 1868an, Isabel II.a egon zen Uribarren jauregian udaldia igarotzen, jabea zen Eloisa Gamindek gonbidatuta. Lekeitio zegoen erregina Topete almiranteak iraultza hasi zuenean. Iraultza honek Amadeo de Saboya tronuratu zuen eta, handik aurrera, Euskal Herriak aldaketa politiko asko jasango zituen: Lehen Errepublika, Pavia jeneralaren estatu kolpea Alfonso XII.aren tronuratzear eta hirugarren Karlista Gerra 1872an.



Isabel II.a erregina.



El Cantábrico "A LA MODA" dokumentalaren irudia.

Azken Gerra Karlistarekin Lekeitiok okupazioa jasan behar izan zuen berriro, zegokion ejertzitoaren mantenamendu gastuekin eta alde bietako partaideen istiluekin.

Nekazaritzak -egitura tradizionaleri eutsiz- eta abeltzaintzak krisi larria jasan behar izan zuten 80ko hamarkadan. Gure artean arrantza kontserben ekoizpena gorantz doa, arlo honetan Lekeitio bigarren postuan jarriko zen hurrengo hamarkadetan.

Herriko jai garrantzitsuetan, Aste Santua, San Juan, San Roque, San Antolin, Gabonak eta Errege eguna, gozogileei beren produktuak eta freskagarriak enkargatzeko ohitura zuen udalbatzak, horietaz zinegotziek, apaizek, dantzariak, Aste Santuko sailduak garraiatzen zutenek eta jaietako jolasetan parte hartzen zuten pertsonen artean dastatzeko. Dastatze honetan ez ziren sekula faltatzen azukre koskorrekin lagundutako txokolate katiluak, pastak, pastelak, konfitatutako fruta edota fruitu lehorrak. Eskaera hauetan gehien errepikatzen diren produktuak ondoko hauek dira: almendra txigortuak, karameluak, pazientziak, erroskilak, piku melatuak, azukre kokorak, txokolatea eta freskagarriak. Sasoi haietako azukre kokorra ez zen gaur egun ezagutzen duguna, karameluz eta arrautza zuringoz osatutako nahaste bat zen, *bolados de azucar* deritzenak gaztelaraz.

70eko eta 80ko hamarkadetan ospe handiko gozogileak aurkitzen ditugu Lekeition. Hamabost dira eta errege-erregina familiak herrian egiten zituen udako egonaldietan lan gehiago izaten zuten. 1874ko irailean Alfonso XII.ak Lekeitio bisitatu zuen, udalak arreta handiz hartuz eta Uribarren jauregian ostatu emanez. Janarien artean herriko gozogileek prestatutako produktuak atera zizkien, *“ocho libras de dulces para convite al Rey”*.

Jose Javier Uribarren eta bere emaztearen gorpuzkiak San Jose elizako mausoleora eramateko, 1886 eta 1887 urte artean egin ziren ospakizunetan ere herriko gozogileek beren produktuak atera zituzten.

1890ean, gure herriaren onurarako hainbeste eraikuntza publiko egindako gizona hil zen, Paskual Abaroa hain zuzen ere. Bere gorpuzkiaren harrerarako udalak egindako ospakizunetan lau gozogilek parte hartu zuten beren produktuekin, horren erakusle dira haiek aurkeztutako fakturak. Santiago Bandaormaetxeak, Hipolito Zabaletak eta Jose Larretak argizari zurizko kandela ugari zerbitzatu zituzten esandako arretarako. Esteban Fillol, bere oihal-dendako produktuekin, Magdale-na baseliza lutuz janzteko arduraduna izan zelarik.

XIX. mendeko amaierako azken urteetan, politika liberalaren ondorioz, EAJ alderdiaren fundazioa lortuko zuen abertzaletasuna sortu zen.

Nekazaritzak, Lekeitio inguruko elizateen iraupenerako garrantziko zenak, bere egitura zaharrak mantendu zituen eta, laborantza aldaketarik ez sortzean, geldialdian mantendu zen, ondorioz, base-rietako bigarren mailako semeek etxetik alde egin zuten, Lekeition lanbideren bat ikasteko asmotan.

1890etik 1900era, mende zaharren bukaeran, hamaika gozogileekin topo egin dugu: Antonio eta Domingo Kortabitarte, Julian Zabala, Jose Larreta, Esteban Fillol, Santiago Bandaormaetxea, Hipolito Zabaleta Izagirre, Cruz Kortabitarte, Emeterio Bollar Zearra, Juan Aboitz Atxabal eta Emilio Irastorza. Hauetatik bost ez ditugu aurkituko XX. mendean, Esteban Fillol 1896an hil bai zen, Emilio Irastorza 1900ean, Antonio eta Domingo Kortabitarte 60-65 urte bueltan daudenak, eta Julian Zabala 50 urtekoa.

XX. MENDEA

Aurrerapen oparoz betetako mendea da hau, espainiar penintsulan atzeratu egingo baitira Europari dagokionez. Argindarra 1892tik erabiltzen zen Lekeitioko kaleargi batzuetan, baina mende berri honetako 20ko hamarkadara arte ez da erabiliko Lekeitioko konfitegietao makinak mugitzeko. Bi enpresa izango dira Lekeitio argindarrez hornituko dutenak, *Salto del Río Ondárroa* eta *Sociedad Eléctrica Errotabarri*.

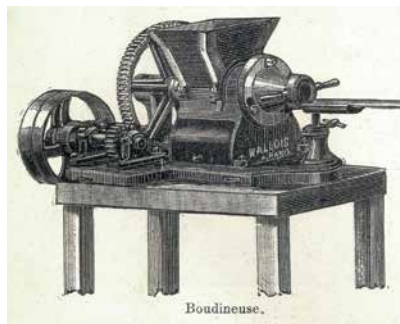
20ko hamarkadarako hasiak ziren gure gozogileak txokolategintza jardunerako udalean izena ematen. Ordura arte ia denak erabilia zuten kakaoa beren ekoizpenerako, baina orduantxe hasten dira txokolate tableta benetan lantzen. Aurretik azaldutako teilapetan jartzen dituzte beraien txokolate lantegiak, eta, *malacatea* mugitzeko erabiltzen zen gurdi-aberea, motor elektriko baten ordean aldatzen da hamarkada honetako erdi aldetik aurrera.

Izotza egiteko makina da hamarkada honetan martxan ikusiko dugun argindararen beste aurrerapen bat. Gozogileek, tresna honekin, errazago izango dute edariak freskatzea, izozkiak egitea eta gainera kompetentziari salduko diote beraiek ekoiztutako izotza. Horretaz gain udalak ere ur edangarriari analisiak egiteko izotza behar izaten zuten.

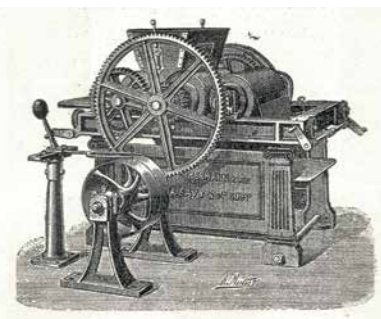
1923tik bigarren Errepublikaren hasierara arte Habsburgoko Zita eta bere familiak Lekeition egindako egonaldia dela eta, sasoi hartako turismoaren garapena eragin zuen. Goi-mailako pertsona askok Errege-erreginaren familia bizi zen herri berean udaldia igaro nahi zuten. Turismo mota hau etxebizitza partikularretan alokatutako getetan oinarritu zen.

Gerra Zibilak, populazioaren jaitsiera handi bat suposatzeaz gain, nekazaritza eta industria produktzioaren murrizketa eragin zuen. Hornitzaiezpiegitura guztien suntsitzeak gure lurraldeko txoko guztietara eramango zuen ekoizpenaren galtze bat sortu zuen, prezioak izugarri igo ziren, per capita errenta jaitsiz, zeinekin 1954ra arte ekonomiak ez zuen erreperazio seinalerik agertu. Gerrak Lekeitiotik urruntzera behartu zuen biztanleriaren %50a.

Haren amaieran, arrain kontserba industriaren garapenez gain, zuri-industriak ere arrakasta handia izan zuen gure artean.



Kakaoa trinkotzeko makina.



Kakaoa izpitzeko makina.

Salto del Río Ondárroa eta *Sociedad Eléctrica Errotabarri*.

20ko hamarkadarako hasiak ziren gure gozogileak txokolategintza jardunerako udalean izena ematen. Ordura arte ia denak erabilia zuten kakaoa beren ekoizpenerako, baina orduantxe hasten dira txokolate tableta benetan lantzen. Aurretik azaldutako teilapetan jartzen dituzte beraien txokolate lantegiak, eta, *malacatea* mugitzeko erabiltzen zen gurdi-aberea, motor elektriko baten ordean aldatzen da hamarkada honetako erdi aldetik aurrera.

Izotza egiteko makina da hamarkada honetan martxan ikusiko dugun argindararen beste aurrerapen bat. Gozogileek, tresna honekin, errazago izango dute edariak freskatzea, izozkiak egitea eta gainera kompetentziari salduko diote beraiek ekoiztutako izotza. Horretaz gain udalak ere ur edangarriari analisiak egiteko izotza behar izaten zuten.

1923tik bigarren Errepublikaren hasierara arte Habsburgoko Zita eta bere familiak Lekeition egindako egonaldia dela eta, sasoi hartako turismoaren garapena eragin zuen. Goi-mailako pertsona askok Errege-erreginaren familia bizi zen herri berean udaldia igaro nahi zuten. Turismo mota hau etxebizitza partikularretan alokatutako getetan oinarritu zen.

Gerra Zibilak, populazioaren jaitsiera handi bat suposatzeaz gain, nekazaritza eta industria produktzioaren murrizketa eragin zuen. Hornitzaiezpiegitura guztien suntsitzeak gure lurraldeko txoko guztietara eramango zuen ekoizpenaren galtze bat sortu zuen, prezioak izugarri igo ziren, per capita errenta jaitsiz, zeinekin 1954ra arte ekonomiak ez zuen erreperazio seinalerik agertu. Gerrak Lekeitiotik urruntzera behartu zuen biztanleriaren %50a.

Haren amaieran, arrain kontserba industriaren garapenez gain, zuri-industriak ere arrakasta handia izan zuen gure artean.

XX. mendeko bigarren erdiko turismoaren garapenak, Lekeitioko ekonomiari indarrak gehien emango zion jardura izango zen. Honek, europar turista asko erakartzeaz gain, euskaldun industrial ugari beraien udaldiko etxebizitza izan zuten gure herrian, etxebizitza berrien eraikuntza garatu zuelarik.

XX. mendeko gozogileak

Sei dira mende berriaren hasieran lanean aurkitzen ditugun gozogile beteranoak: Hipolito Zabaleta Izagirre, Emeterio Bollar Zearra, Juan Aboitz Atxabal, Jose Larreta Urrutxua, Santiago Bandaormae-tea eta Cruz Kortabitarte Akarregui.

Mende honetan oso argi ikusten da konfiteak, gozoki mota guztiak, ardoak, pattarrak eta kandez gain, beste edozelako produktuak saltzen zituztela konfitegi-denda berean: oihalak, kinkila, ontziak, bisuteria, katiluak eta beirateria, alkandorak, arropa zuria, oinetakoak, elektrizitate gaiak, gasolina eta bolbora. Baita ere aspaldidanik saltzen ziren itsasoz bestaldeko produktuak eta bertoko jani-riak. Emeterio Bollarrek du Lekeitioko errekorra, denetarik saltzen baitzuen.

Jai egunetan ezin zenez janari-denda produkturik saldu, gozogileek produktu hauen apalategiak estali eta beste produktuak saltzen zituzten, konfitegi produktuak barne. Pastelak jaietan soilik egiten ziren, duela 20 urte egunero egiten hasi ziren arte. XX. mendeko gozogileen historia ikusten joango gara, bakoitzari bere tokia emanez, beraiek baitira lan honetako protagonistak.

Mes		Día		Precio		Pesetas		Cts.	
Abril 5 1912				Seis botellas Gorch	4'25	25	50		
				cuatro , , Moscatel	4'50	18			
				dos litros y medio Brancio	0'75	3	75		
				dos , , Biscochos	1'50	0			
				Azucarillos	1'50	1	50		
				cuatro kilos Almendras	3	12			
				dos , , Dulces		6			
				Pasas			50		
				por nuestro trabajo y servicios		10			
				Total 8 Pas		80	25		

Emeterio Bollarrek udalari saldutako jeneroak.

Aurrerantzean agertuko diren gozogileen fakturak Lekeitioko udal artxiboan aurkitutakoak dira, LUA.



Kandelak Lekeitioko elizan. (Argazkia: Kiñuka).

Hipolito Zabaleta Izagirre

Hipolito Zabaleta Izagirre gozogilearen kasuan, Sorluzetik etorri zen Lekeition bizitzera. 1878an aurkitzen dugu lehenengo aldiz bere seme Jose Pioren bataioan, Santa Maria elizan hain zuzen. Hurrengo, 1885ean agertzen da berrir, Apaltoa kaleko 1.ean zuen eraikina behera bota eta berreraikitzeke baimena eskatzen dionean udalari.

1887an herriko erakundeetan erabat inplikaturik ikusten dugu, sindiko eta alkate lane-tan, eta, gorago aipatu bezala, Santa Maria elizaren kudeaketan ere parte hartzen du.

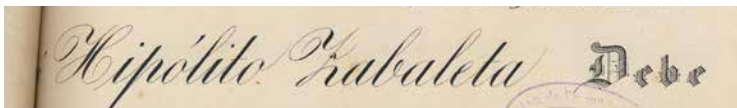
Gozogile lanbideari dagokionez, data horretan hasten dira Hipolito Zabaletak udalari hornitutako produktuengatik aurkeztutako fakturak. Ohiko artikulua dira batzuk, mota guztietako kandelak adibidez. Beste batzuk bereziak dira gozogile batek saltze-ko, 1890eko irailean Zornotzatik ekarritako sei antzarren kasuaren moduan. Harreman onak ditu beste gozogileekin, Esteban Fillolekin bereziki, lana partekatzen baitute udal-gobernuan.

Zabaleta sendiak izandako konfitegi bakarra, Hipolito Zabaletak eta bere emaztea zen M^a Francisca Aizpirik, Arranegi kaleko 3an ireki zutena izan da. Txokolate lantegiari da-gokionez, lehenengoa Uribarria kaleko 4.ean izan zuten, gaur eguneko Azpiri kalean.

Bikote honek izandako semeetatik lauren aztarnak aurkitu ditugu Lekeition, Teodora, Gumersinda, Placida eta Bizente. Anai-arreba hauek Sorluzen jaiok ziren eta Lekeition erroldatuak.

Hipolito Zabaleta Izagirre 1906an hil zen, 69 urte zituela. Bere seme Bizentek ordezkatu zuen negozioan, konfitegia eta txokolate lantegia leku berberean mantenduz bizi izan zen beste 12 urtetan. 1918an, 46 urterekin, Bizente hil zenean bere emaztea zen Justina Zaldibar-Gerrikagoitiarekin izandako bost seme-alaba zituen: Hipolito 11 urtekoa, Fabiana 9koa, Lourdes 7koa, Kristina 5koa eta Natividad 3koa.

Bizenteren heriotza goiztiarraren ondoren bere alargunak eraman zituen Zabaleta sendiaren negozio biak. 1929an teilape bat erosi zuen Uribarria kaleko 12.ean, eraikina eraberritu, txokolate lantegi mekanikoa sortu bertan eta 21 urte zituen bere seme Hipolito-ren ardurapean utzi zuen.



Gerra Zibila dela eta, Zabaleta sendiaren negozioiek, herriko beste salmenta-denda askoren antzera, itxi egin behar izan zuten 1939ra arte.

Justina Zaldibar-Gerrikagoitiak industria biak izan zituen bere izenean jarrita 1943an bere seme-alaben izenean jarri zituen arte: *Zabaleta* txokolate lantegia Hipolitoren izenean, eta konfitegia Lourdes eta Kristinaren izenean, *Hijas de Zabaleta* izena emanez.



Heldu gara 1946ra, sendiaren negozioiek aurrera egin dute, baina txokolate lantegia da, Hipolitok emandako bultzadarekin, gehien aurreratu dena. Onura honek sendiaren arteko liskarrak sortuko ditu. Justinak bere seme Hipolitori emandako berba aldatu egin du. Duela urte batzuk txokolate lantegia berentzako bakarrik izango zela esan bazion ere, orain gainerako kargekin izango lukeela dio. Hipolitoren ustez arazoa zera da, harremanetan dabilen neska batekin ezkontzeko planak egin dituela, baita bere arrebekek ez dutela galdu nahi txokolate lantegiak ematen dituen irabaziak.

Zabaleta txokolatearen kromoa.



Hipólito Zabaleta Zaldibar-Gerrikagoitia, 1947an, Maria Sarasua eibarrarekin ezkondu zen, oraindik lantegiko buru lanetan ikusten dugularik. Aipatzekoa da, 1953an, Lekeitioko *Chocolates Zabaleta* lantegia Bizkaian irauten zuten hiru txokolate lantegien artean egotea.

Dena den Hipolitok lantegiaren zuzendaritzan jarraitzen du 1962ko abuztuaren 9an itxi zuen arte. Bestalde *Hijas de Zabaleta* konfitegiak 1961eko abenduaren 12ra arte iraun zuen lanean, Lourdes Zabaletak industria hori itxi zuen arte. Modu honetan Zabaleta sendiak gozogintza munduan iraundako 65 urteko zikloa ixten da.

El desglose del capital el año 1.929 consistía en las siguientes partidas:		Ptas.
1.-Casa Apallos: planta baja, primer piso y 2 piso y parte del camarote,	valorado	40.000
2.-Tienda (confitería y ultramarinos); existencia de artículos, batidora, horno, luna del escaparate, anaqueles, mobiliario y enseres	50.000
3.-Mobiliario y enseres: Pisos 1, 2 y 3 de la tienda	12.000
4.-Chocolatería: Activo 55.000 ptas. y Pasivo posterior satisfecho por la chocolatería por diferentes deudas y campos familiares y para atenciones independientes totalmente de la chocolatería	500
5.-Casa Monseñor Aspíri: Planta baja, primero, segundo piso y camarote	15.000
Total capital líquido		117.500
AÑO de 1.946..		
Actualmente las cifras anteriores de 1.929 quedan convertidas en estas otras que se citan a continuación:		
		Ptas.
1.-Casa Apallos: planta baja, primer piso y 2 piso y parte del camarote	88.000
2.-Tienda (confitería, ultramarinos y pastelería; existencia de artículos, batidora, horno, luna del escaparate, anaqueles, mobiliario y enseres y dinero invertido en mejora de la tienda el año 1.930	70.000
3.-Mobiliario y enseres: tercer piso de la confitería y Casa Arráñaga	35.000
4.-Chocolatería: Activo: 562.000 ptas. (incluye coche); Pasivo 155.000 ptas.	407.000
5.-Casa Monseñor Aspíri: Planta baja, primer piso, 2º, camarote y mejoras realizadas por cuenta de la chocolatería	70.000
6.-"Alvares" S.A. Pasos de arrastres: Participación en acciones de 100.000 ptas. a nombre de mi madre y 80.000 ptas. a mi nombre; parte de las ptas. 100.000 que figuran a nombre de mi madre faltas las hermanas solteras que desembolsaron Ptas. 50.000 y yo, Hipólito, las restantes Ptas. 50.000 y que por pura delicadeza las pusimos a nombre de la madre, total	180.000
Total ptas.		830.000

Zabaleta sendiaren ondasunak.



Emeterio Bollar Zearra

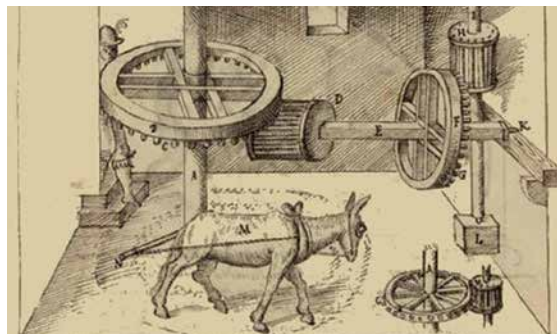
Inguruko elizateetatik etorritako artisauetatik bat Emeterio Bollar Zearra dugu. Aulestin jaiotako gozogile hau 1891n heldu zen Lekeitiara Juliana Salazarrekin ezkondu eta gutxira, eta *El Buen Gusto* konfitegia sortu zuten Beaskokalea 26an. Bikotearen seme Basiliok eta Anjelek gurasoen lantegian ikasi zuten gozogintza lanbidea eta, 1922rako gozogintza-maisu ziren eta aitarekin lanean zenbiltzan. 1923an, teilape bat eraiki zuten konfitegiaren atzeko aldeko ortuan eta 1926an, Basiliok, txokolate lantegia sortu zuen bertan.

Aurretik esan bezala, Emeteriok, konfitegi eta gozogintza produktuez gain, ondoko produktu hauek saltzen zituen beren dendan: *ultramarinos* motako produktuak, oihalak, kinkilak, ontziak, bisuteria, katiluak eta beirateria, alkandorak, arropa zuria, oinetakoak, elektrizitate gaiak eta gasolina.

Konfitegia ireki eta batera mota guztietako kandelak eta gozokiak saltzen zizkion udalari. Honi saldutako produktuen artean aipatzekoa da 1909an igorritako 118,15 pezetako faktura bat: "6 libras de almendras, 4 libras de higos, 1 libra de pasas, 1/2 libra de bizcochos, 3 libras de macarrones, 2 botellas de moscatel, 5 botellas de jerez, vino rancio. Por servicio y jornal". Faktura berean herriko gaixoei emandako produktuak ikusi daitezke: "por leche, 3 botellas de moscatel, 3 botellas de jerez, azucarillos, bizcochos, pasates macarrones, 3 libras de chocolate. Por servicio y jornal".

Emeterio 1932an hil zen 68 urterekin. Urte bereko maiatzean bere seme Basiliok txokolategintza jarduera uzten du eta dokumentaziotik desagertu egiten da. Izan daiteke, Emeterio hiltzean, Anjelen eskuetan geratzea negozioa eta, horren ondorioz, Basiliok txokolate lantegi bat sortzea beste herri baten. Dena den, hemendik aurrera, Basilio ez da dokumentazioan agertzen.

Gerra Zibila eta gero Anjel Bollar Salazar aurkitzen dugu, Beaskokaleko 26ko betiko dendaren zuzendaritzan, gozogintza eta *ultramarinos* jardueren industria zergak ordaintzen. Leku berean mantendu zituen konfitegia eta janari denda, 1961ean, jarduera guztiak utzi eta denda itxi zuen arte. Cruza San Miguelekin ezkondu zegoen eta negozioan jarraitu ez zuten bi alaba zituzten.



Astoa malakateari eragiten.

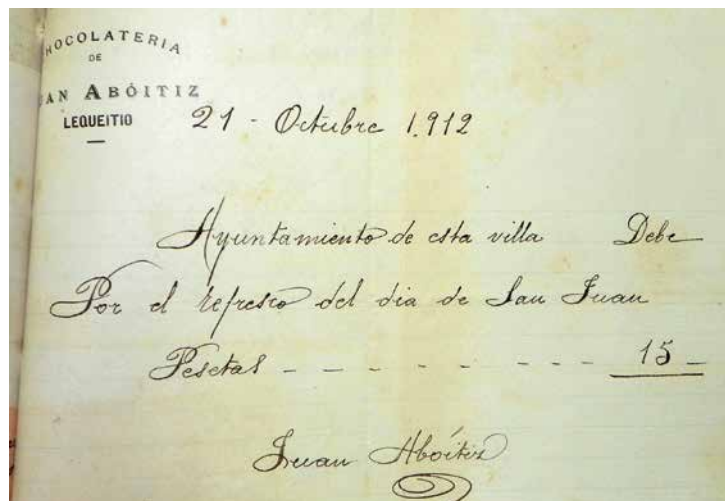
Juan Aboitz Atxabal

Juan Aboitz Atxabal gozogle lekeitiarraren lehenengo aztarnak 1898an topa ditugu. 1910ean Juana Basterretxearekin ezkondua zegoen eta Gamarra enparantzako 2.ean ezarrita zeuden, bertan baitzuten konfitegia eta etxebizitza. Denda horretan *ultramarinos* produktuak ere saltzen zituzten, baina 1922ra arte ez da txokolategintza jardunean hasten.

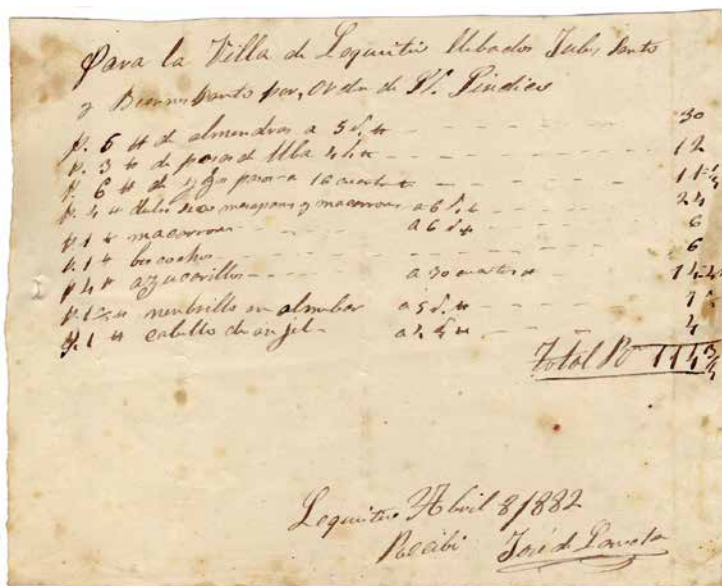
Udalari 1912an saldutako produktuen faktura bat aurkitu dugu: "Ayuntamiento de esta villa, Debe por el refresco del día de San Juan pesetas 15". Fakturaren idazpuruan zera irakurtzen da: "CHOCOLATERIA DE JUAN ABÓITIZ – LEQUEITIO".

1824an hiru seme-alaba zituen bikote honek, hauetatik mutil bakarra, Jose Aboitz Basterretxea, gozogle lanetan zebilen sendiaren lanegian, baina urte horretatik aurrera beren aztarnak galtzen dira, ez baita gehiago agertzen dokumentazioan.

Juan Aboitz Atxabalek, jardunean jarraitu zuen eta, 1949an, ordura arte bete zituen jardun guztiak utzi ondoren, konfitegia itxi egin zuen.



Juan Aboitzek San Juan egunean egindako zerbitzuen faktura.



Jose Larretak udalari aurkezturiko kontua.



Gamarra enparantza XX. mende hasieran.



Jose Larreta Urrutxua

Muruetan jaiotako Jose Larreta Urrutxua ere XIX. mendetik zetozen gozogleen artean dago. 1869tik bere emaztea zen Antonia Etxebarrieta lekeitiarrarekin konfitegia berri bat ireki zuen Arranegi kaleko 30.ean.

Bere historia 1874ari dagokion dokumentazioan hasten da. Lehenengo urteetan udalarentzat egindako zerbitzu batzuk kobratzen agertzen da, batzuetan gozokiak eta fruitu-lehorrak eta besteetan tamaina guztiatako kandelak.

Eskaera hauen adibide garbia 1882ko apirilean udalak egindako ondoko hau da: "Para la villa de Lequeitio llevados Jueves santo y Biernes Santo por orden de Sr Sindico / 6 libras de almendras / 3 libras de pasas de uba / 6 libras de higos pasos / 4 libras de mazapanes y macarrones / 1 libra de bizcochos / 4 libras de azucarillos / 1 1/2 libra de membrillo en almibar / 1 libra de cabello de ángel."

Artisau honek teilape batzuk zituen Kinkiña kalean, bere gozogintza lan-tegiaren kokaleku zirenak ziur aski. 1915ean 71 urte zituela, gaixo larri baten ondorioz hil zenean, bere emazteak jarraitu zuen negozioaz, janari denda jardunetaz aparte merkataritza erregistroan gozogle bezala ere agertzen dena. 1924an, Antonia Etxebarrietak, gozogintza jarduna utzi eta janari dendarekin jarraitu zuen.

Bikoteak izan zituen zortzi seme-alabetatik Fruktuoso, Zaragozako katedraleko so-xantre izatera heldu zen. 1911ko abuztuaren 24an Lekeition zegoen beren gurasoekin egun batzuk pasatzera etorria.





Bergara kaleko 2a.

Santiago Bandaormaetxea Labiduria

Santiago Bandaormaetxea Labiduria lekeitiarra 1881etik aurrera sartu dezakegu gure herriko gozogileen zerrendan. Urte horretan, beste gozogileen antzera, bere dendako produktuak saltzen dizkio udalari. 1886an Jose Javier Uribarreneri egindako omenaldi baterako egin bezala: “*cuatro botellas de Jerez de á cuatro pesetas la botella, una libra de pasteles seis reales, y dos reales de pan*”.

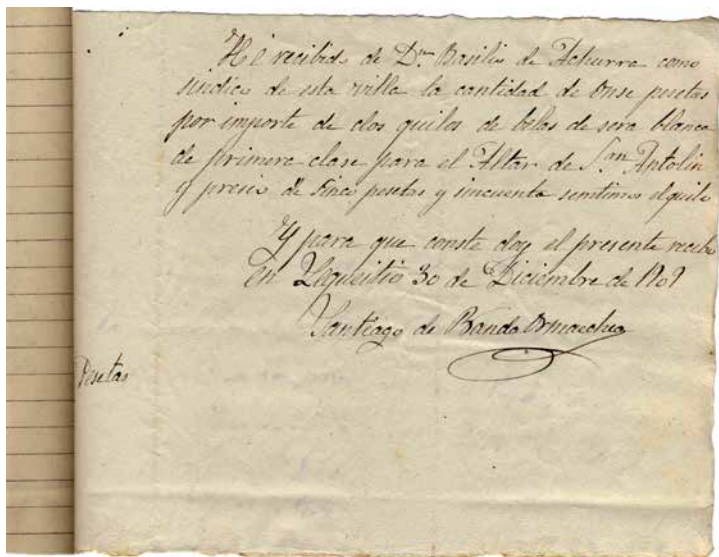
Paskual Abaroaren gorpuzkiaren harrerarako 1890ean udalak egindako ospakizunetan parte hartu zuen bere produktuekin, argizari zurizko kandela ugari zerbitzatuz.

Udaleko erakundeetan ere inplikaturik ikusten dugu, zinegotzia da bizpahiru urtetan, Vera-Cruz kofradiako maiordomo lanak egiten ditu, eta 1896-1898 urte artean, ardoa pattarra eta garia gordetzen diren biltegiaren kudeaketa darama.



1910etik aurrera gozogintza jardunean aurkitu dugu Bergara kaleko 2.ean irekitako konfitegian, auzokoen arabera txokolategia egon zen leku berean. 1921ean, gozogintzaren jarduera utzita, kafetegia ireki zuen Abaroa kaleko 6.ean.

Santiago Bandaormaetxea Bergara kaleko 2ko eraikin osoaren jabea izan zen 1926an saldu zuen arte.



San Antolini argi egiteko kandelen Santiago Bandaormaetxeak udalari egindako faktura.



Cruz Kortabitarte Akarregi

Cruz Kortabitarte Akarregi gozogilea Lekeition jaio zen 1865ean, 1894an gozogintza jardunean hasia zen eta 1893tik Gumersinda Zabaletarekin zegoen ezkontuta, Hipolito Zabaleta Izagirre gozogilearen alaba. Beharbada, Cruz Kortabitarte, Zabaleta sendiaren lantegian gozogintza ikasitakoa izango zen, Gumersinda bertan ezagutuko zuelarik.

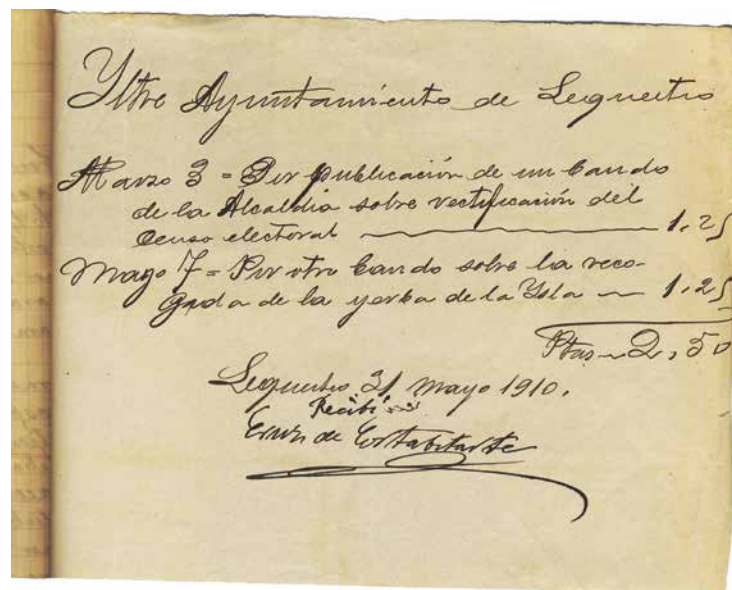
Bikote honek Gamarra kaleko 4.ean ireki zuen 1898an *Confitería, Pastelería y Repostería CRUZ CORTABITARTE* izena zuen konfitegia.

Cruz Kortabitarte da herriko gozogiletatik bat gozogintza beste produktu guztiez gain, San Antolin jaietako jolasetarako *sopa-boba* jolaserako merengea egiten aurkitu duguna.

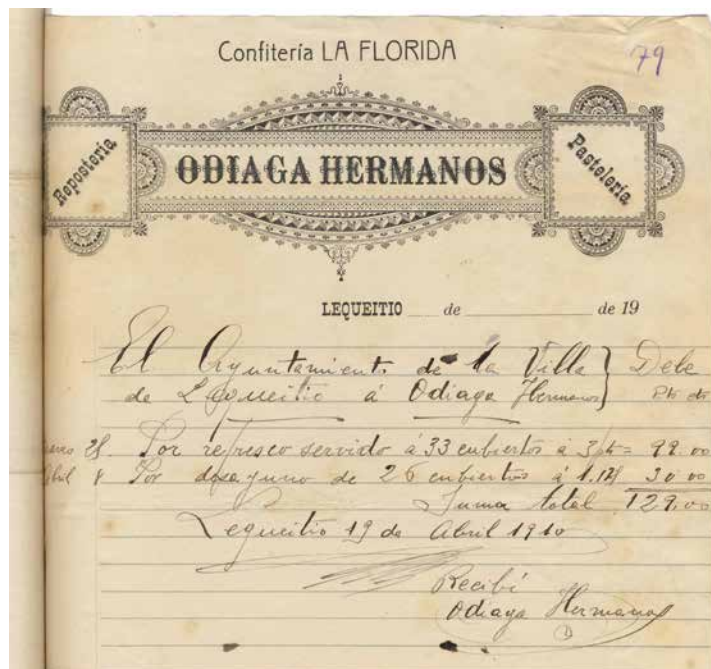
1895etik aurrera udaleko kontuetan agertzen da pregoilari-atabalari eginkizunagatik lansaria kobratzen. Jardun hau dela eta, 1909an, bi faktura aurkezten dio udalari, bat 3,75 pezetakoa: “*Por tres bandos pregonados por encargo de la Alcaldia durante el mes de Marzo; 2 de descanso dominical y 1 de asunto de panes*”; eta bestea 5 pezetakoa “*Por tres pregonos publicados por orden de la Alcaldia sobre manifestaciones y uno sobre tiro al blanco, o sea cuatro pregonos durante el mes de Abril a 1,25 por cada uno*”.

Pregoilari-atabalari eginkizun hau zela eta *Cruz atabal* deritzoten. 1934ko abenduan, 69 urterekin, gozogintza jarduna utzi zuen. Gumersinda Zabaletarekin izandako hiru seme-alabetatik ez zuen bakar batek ere gozogintza jardunean jarraitu.

XX. mendeak gozogile lanbidean sartzera animatu zituen ondoko beste hauek.



Cruz Atabalek bandoak zabaltzearren udalari egindako kontua



Odiagatarrek udalari saldutakoak

Odiaga Hermanos

1910ean jadanik ospetsua zen *Odiaga Hermanos* konfitegia Inazio Odiaga eta Juana Bautista Leniz bikotearen seme-alaba batzuetaz osaturik zegoen. Anai-arreba hauetatik, Maria Josepa, Jose Manuel, Maria eta Gerardo izango ziren ziur aski bertan lan egingo zutenak.

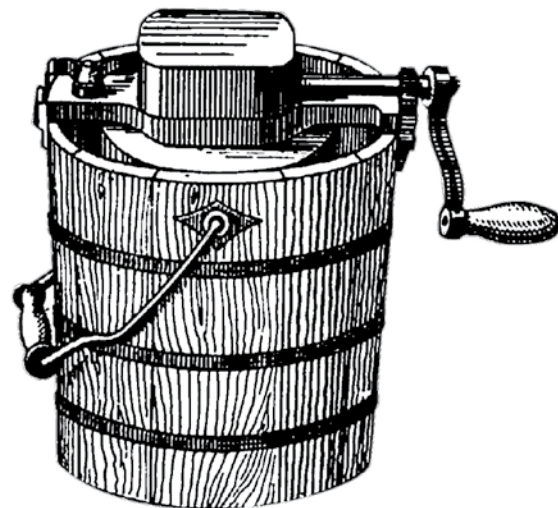
Odiaga sendia Amorototik etorria zen XX. mendearen hasieran, eta gozogintza jardunean hasia Apaltoa kaleko 2.ean ireki zuen konfitegian. Oso ezaguna egin zen Lekeition, *Chocolatería*, *Confitería*, *Repostería* y *Pastelería LA FLORIDA*, *ODIAGA HERMANOS* izenarekin, beste konfitegia guztietan bezala janari-denda produktuak ere saltzen zituen.

Konfitegi honi, *El Pueblo Vasco* egunkarian publizitatea egin zitzaion 1911ko abuztuan, "Empieza a notarse la proximidad de las fiestas y ya la acreditada confitería de Odiaga hermanos, luce en sus escaparates las más apetecibles viandas; es el establecimiento de moda, donde encuentra el forastero un surtido completo, y unido a la amabilidad de sus dueños y a la simpática Braulia, hace que sea el sitio predilecto de los jóvenes para sus refrescos y meriendas..."

Udalari ere saltzen dizkio bere produktuak, 1910eko eta 1911ko faktura bitan ikus daiteken modura, lehenengoa 129 pezetakoa "Por refresco servido a 33 cubiertos a 3 pts = 99,00. Por desayuno de 26 cubiertos a 1,17 = 30,00...". Eta bigarrena 19,75 pezetakoa, "Refresco servido al respetable Ayuntamiento en la Casa Consistorial el día 4 de Septiembre, 2 docenas de canutillos, un plato, una botella de moscatel, dos de Jerez misa, siete botellas de gaseosa, 3 de cerveza pequeña". Faktura honek ohar bat darama azpiko aldean: "Aurreku bailado por las Sras. de Laracho, Don Jose Maria y demás señoritas veraneantes en la villa con motivo de los festejos de S. Antolín."

Gerardo Odiaga Leniz

1916ko apirilaren 10ean *Odiaga Hermanos* konfitegiak jarduna uzten du eta anai-arrebetako batek bere izenean jartzen du, Gerardo Odiaga Lenizek hain zuzen ere. Honek 29 urte ditu, 13 daramatza Lekeition bizitzen eta Maria Mendazonarekin ezkondua dago. Ez dugu informazio askorik aurkitu gozogile honetaz. Badakigu 1917an janari-denda jarduna utzi zuela, 1924an Apaltoa kaleko 2.ean zegoela erroldaturik, lau semeren aita zela, gozogile lanbidea zuela, eta 1971n hil zela 83 urte zituela. Ez dugu aurkitu bere semeetatik bat ere gozogintza jardunean.



Izozkia egiteko makina.



San Antolinen irudia.



Anjel Bollar Barruetabeña

1916ko maiatzaren 31n irekita aurkitzen dugu jadanik Maria Odiaga Leniz eta Anjel Bollar Barruetabeña bikoteak Arranegi kaleko 2.ean sortu zuen konfitegia. Gozogile leinu zaharren odola daramate biek beren zainetatik, Maria izan ere *Odiaga Hermanos* konfitegiko anai-arrebetako bat baitzen, eta Anjel, Emeterio Bollar gozogilearen loba hain zuzen.

Nahiz eta konfitegia pare bat urte geroago ireki, 1914rako, Anjel Bollar Lekeition zen lanean, San Antolin jaietan freskagarrien salmenta-postu bat jarri baitzuen alamedan: *“Diose cuenta de una instancia de Don Angel Bollar solicitando autorización para colocar un puesto de refrescos en la Alameda durante fiestas; y se acordó acceder a lo solicitado previo pago de los consiguientes derechos.”*

1922rako negozioa ondoko jardunetan erregistraturik zegoen: gozogintza, *ultramarinos* denda, txokolategintza, izotz-lantegia eta bolbora-salmenta. Konfitegi honen fakturretan honelako publizitatea egiten zen: *“Confitería, Pastelería y Elaboración de Chocolates de superior calidad, además de Géneros Ultramarinos, Coloniales y del Reino”*.

Honelako produktuak eskatzen dizkio udalak 1922an: *“Pedidos por Sr. Síndico para el frontón, 1 docena de coetes para el frontón. Pedidos por varios concejales con motivo de la espera por visita de la Reina Maria Cristina, 3 botellas de Jerez, 2 y ½ k pasteles, 5 botellas de limonada Verriz”*. *Cuenta del Ilustre Ayuntamiento de Lequeitio, 12k de hielo empleados en el análisis de las aguas*. Udalari saltzen zizkion beste motako produktu hauek ere: *“jabón, lejía, escobas, zera virgen, casuela, estera, baieta, espíritu de sal”*.

Anjel Bollarren zen Lekeition suziriak eta izotza saltzeko baimena zuen denda bakarra. Izotza, edariak freskatzeko erabiltzeaz gain, ezinbestekoa zen izozkiak egiteko, hauek otordu handietan ateratzen ziren, gozogileak jabetxean bertan egin ondoren.

1930. urterantz Anjel Bollarrek, lantegian izandako istripu baten ondorioz, beso bat galdu zuenez, eta ezin zenez gozogintza lantegian bere kabuz baliatu, bere emaztearen loba bat hartu zuten gozogile bezala lan egiteko, Jose Mari Akarregi Odiaga hain zuzen. Sasoi berean, 14 urteko etxeko semea zen Julio Bollar ere, lantegian lanean zebilen.

Anjel Bollarren heriotza goiztiarraren ondoren, 1932an hain zuzen, Maria Odiagak hartu zituen haren ardura guztiak, negozioa bere izenean jarri eta txokolategintza jarduera bertan bera utzi.

Habsburgoko Zitak Lekeition eman zituen zortzi urteetan zehar Bollararren konfitegia izan zuen hornitzaile garrantzitsua.

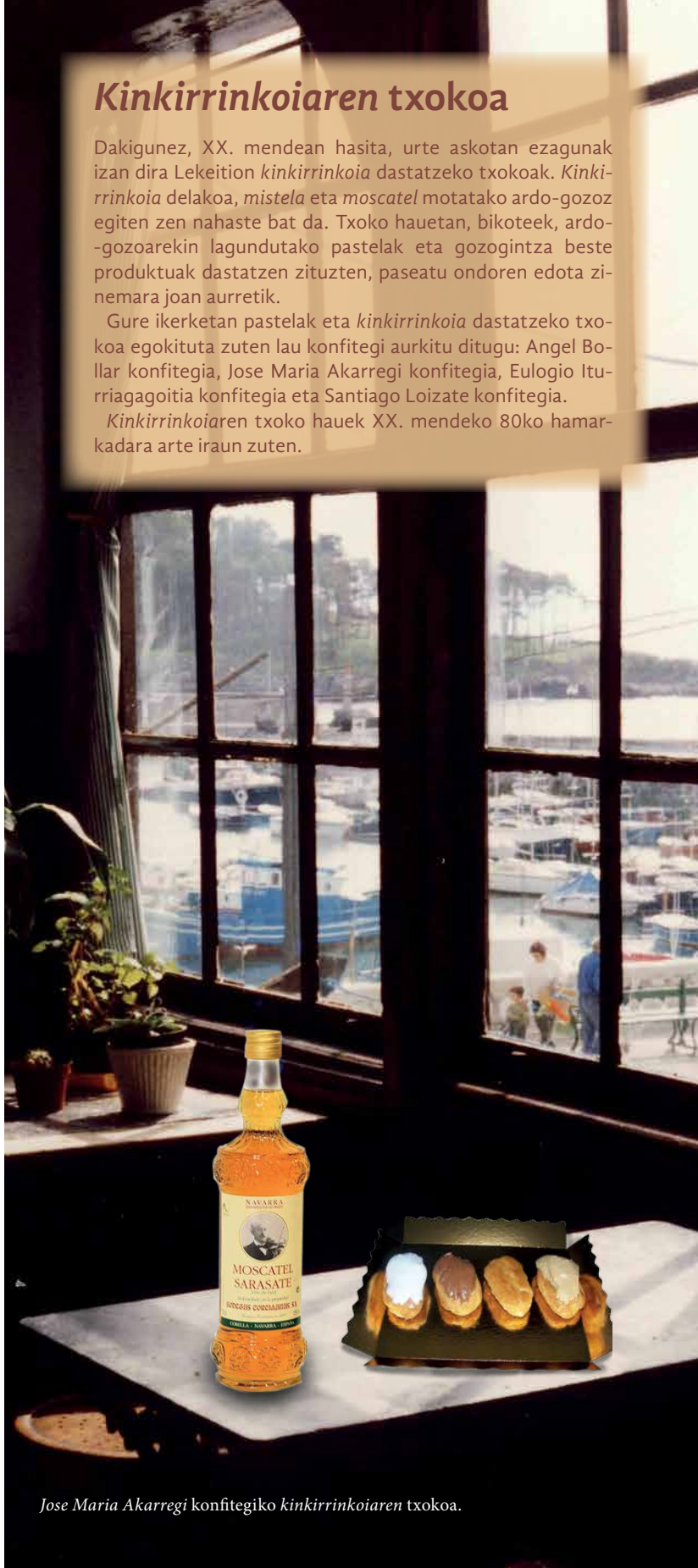
Maria Odiagaren izotza egiteko makina, alokairuan hartutako udaletxeko behe solairuko gela batean zegoena, arazoak sortzen hasi zen 1933an, hark sortutako gasek udaletxeko bulegoetara sartzen baitziren. Obra batzuk eginez konpondu zen arazoa, baina konponketak ez zuen askorik iraun, 1934an izotza egiteko makina berria jarri zuten eta. Makina berri hau jartzeko udalak emandako baimenagatik dakigu, sasoi horretan, Bollararren lantegia konfitegian bertan zegoela: *“Que habrá de trasladar a local separado y distante del resto de sus industrias, el horno que en su propia casa tiene montado Dña M^a Odiaga para la elaboración de artículos de pastelería y que por su proximidad puede constituir un grave peligro.”*

Kinkirrinkoiaren txokoa

Dakigunez, XX. mendean hasita, urte askotan ezagunak izan dira Lekeition *kinkirrinkoia* dastatzeko txokoak. *Kinkirrinkoia* delakoa, *mistela* eta *moscatel* motatako ardo-gozoz egiten zen nahaste bat da. Txoko hauetan, bikoteek, ardo-gozaorekin lagundutako pastelak eta gozogintza beste produktuak dastatzen zituzten, paseatu ondoren edota zinemara joan aurretik.

Gure ikerketan pastelak eta *kinkirrinkoia* dastatzeko txokoa egokituta zuten lau konfitegi aurkitu ditugu: Angel Bollar konfitegia, Jose Maria Akarregi konfitegia, Eulogio Iturriagoitia konfitegia eta Santiago Loizate konfitegia.

*Kinkirrinkoia*ren txoko hauek XX. mendeko 80ko hamarkadara arte iraun zuten.



Jose Maria Akarregi konfitegiko *kinkirrinkoia*ren txokoa.



Jose Mari Akarregi Odiaga

Gerra Zibila bukatu ondoren, Jose Mari Akarregi Odiaga, *Confitería Ángel Bollar* negozioaren buru egin zuten. Sasoi berean Filomena Bengoarekin ezkondu zen eta, ordutik, *Confitería Ángel Bollar* izandakoa, *Confitería José María Acarregui* bihurtu zen. Bikotearen semea, Jose Mari Akarregi Bengoa, oso gazterik hasi zen gozogintza lantegian. Bollartarren semea, Julio, ez da agertzen gehiago dokumentazioan, baina, ondorengoengandik jakin dugunez, honek ez zuen konfitegian jarraitu.

1971n, eskritura publikoa medio, Jose Mari Akarregi Odiagak, bere semeari eman zion konfitegia negozioa, nahiz eta gozogintza jardunean erregistraturik jarraitu 1987ko apirilaren 15era arte.

Konfitegia bere gain hartu eta 1972an, Jose Mari Akarregi Bengoa, M^a Milagros Murelaga lekeitiarrarekin ezkondu eta bien artean eraman zuten negozioa. Gozogintza produktu guztiak egiteaz gain, janari-denda jardunean jarraitu zuten txarkuteria, kontserba latak, ardoak eta likoreak zalduz besteak beste.

1992an ordura arte betetako jarduera industrial guztiak utziz, *Confitería José María Acarregui* izandakoa itxi egin zuten. Urte berean Arranegi kaleko 2 zenbakian zegoen eraikina behera bota zen eta bere lekuan berri bat eraiki. Eraikin berri honetan, Jose Mari Akarregik eta M^a Milagros Murelagak, *Guzurmendi* taberna ireki zuten 1995ean.



M^a Milagros Murelaga eta J. M^a Akarregi. 1980ko hamarkada.



M^a Milagros Murelaga. 1979.



Akarregi-Murelaga familia konfitegiaren aurrean, 1977-79.

Inmenso surtido dio fakturak eta argazkiek erakutsi.



M^a Milagros Alazne Alabarekin.

Factura núm. _____

INMENSO SURTIDO
EN EL RAMO DE
CONFITERIA Y REPOSTERIA
ESPECIALIDAD EN TODA
CLASE DE HELADOS

ULTRAMARINOS FINOS
JOSE MARIA ACARREGUI
de 1961

Lequeitio 28 de Abril
TELEFONO 48

S. D. Excmo Ayuntamiento Debe:

MES	DIA	Descripción	Precio por billa	PESETAS	CTS.
		3 botellas de Buns	950	28	50
		Diamante	120	15	00
		200 gramos de jamon	100	24	00
		1/2 kg de helado	100	20	50
		botella de leche	17	50	
		Mantequilla	9	00	
		1 kg de helado	650	13	00
		2 latas de panito	65	27	00
		600 gramos de queso	50	75	00
		1/2 kg de caramelo			
		Total			24050

Pasado
Jose M^a Acarregui

CONFITERÍA Y PASTELERÍA
DE
PAULINO LONGARTE
TENDERÍA, NÚM. 1.—LEQUEITIO

Debe:

DÍA	DESCRIPCIÓN	PRECIO		TOTAL	
		Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
	De Julio de 1927				
	2. Lotar galleta con				
	5,550 kilos				658

* MONTAÑANO DE INTERVENCIÓN *

Paulino Longarte Gerrikabeitia

Paulino Longarte Gerrikabeitia aulestiarra, nahiz eta 1919ra arte bere konfitegia erregistratuta agertu ez, Lekeitio bizi zen 1909tik. Azken data honetan Lekeitio bizitzen egotearen zergatia gozogle lanbidea ikastera etorria zela izan daiteke.

1919an M^a Nieves Eraso Guridi azpeitiarrarekin ezkondu eta konfitegia ireki zuen Tenderia kaleko 1 zenbakian. Urte horretan Atea kalean bizitzen aurkitu dugu bikotea, gozogintza lantegia izan zuten leku berean ziur aski, gaur eguneko Resurrección M^a Azkue ikastolaren lurretan.

Aurrera egin zuen bere jardunean, 1922rako zergak ordaintzen zituen gozogintza, txokolategintza eta kinkila arloetan jarduteagatik, eta 1923an Konpainia kaleko 1.ean lehengo solairua erosi eta bere sendiarekin bertara bizitzera pasatu zen. Baina zoritxarrez, 1927ko urrian, bikoteak lau seme-alaba zituela, M^a Nieves Eraso hil egin zen 32 urterekin.

Paulinok, 1927-1930 urte-artean, Jesus Urigüen aulestiarra hartu zuen ikasle bezala bere lantegian. Honek, ikasketak bukatu ondoren, gozogintza lantegi bat sortu zuen Aulestin, enkarguz egiten zituen gozokiak eta herrietako jaietan ere saltzen zituen bere produktuak.

Sasoi honetan txokolate lantegian egiten zen lanak ia gau guztia irauten zuen. Lehendabizi espainiar Gineatik ekarritako kakaoo txigortzen zen, eta garbitu eta birrindu ondoren, makina eta labea pizten ziren ekoizpenari hasiera emanez. Ekoizpena urteko aroaren arabera zihoan, hiruzpalau labealdi egiten ziren lanegun bakoitzean. Lanaldi bakoitzean 200 gramoko bi tableta zituen 400 pakete ekoizten ziren.

1927 eta 1929 urte-artean lekuz aldatu zen *Paulino Longarte konfitegia*, Tenderia kalekoa itxi egin zuen eta Gamarra enparantzako 5.ean ireki berria, bere etxebizitzaren beheko solairuan.

Paulinoren lantegian pastel ugari egiten zen urteko jairik garrantzitsuetan, honen artean oso estimatuak ziren *errelanpagoak* edo *txutxuak*, *kanutiluak*, *ijito-besoa*, *malbabisko karameluak*, *kokoteak*, *azukre-koskorak* etab.

Paulino 1929an ezkondu zen bigarren aldiz, oraingoan Maria Ansotegi aulestiarrekin, eta alaba bat izan zuten.



M^a Nieves Eraso eta Paulino Longarte. 1919.

Gozogintza lantegiko lana itotzeko modukoa zenez, Paulino, arropa gutxiekin irteten zen kalera neguan ere. Honako irteera baten harri-patutako hotsak eraginda larriki gaixotu zen eta 1930eko apirilaren 10ean hil zen haren ondorioz, 36 urte zituela. Ezkontza bietatik izandako bost seme-alaba utzi zituen: Felisa 10 urtekoa, Paulino 7koa, M^a Teresa 5koa, M^a Nieves 4koa, eta M^a Asuncion urte 1koa.

Paulinoren heriotzaren ondoren berri ezberdinekin topatzen gara negozioari dagokionez. Alde batetik, 1930eko erroldan, bere alargunak *ultramarios* jardunean dabilela aitortzen du. Bestetik, negozioaren izena oraindik *Paulino Longarte konfitegia* bezala erregistraturik dagoela ikusi dugu, eta betiko jardunetan dabilela 1936an negozioa itxi arte, Gerra Zibilaren ondorioz.

Maria Ansotegik, 30eko hamarkadan, Eulogio Iturriagoitia kontratatu zuen Paulino Longarte konfitegiko gozogintza lantegiaren kargu egiteko. Eulogiok Bilboko Arrese gozotegian ikasi zuen lanbidea, eta Longarte sendiaren lantegian jarraitu zuen lanean Gerra Zibila hasi arte. *Paulino Longarte konfitegia* gerra hasieran itxi egin zen.

Urteak joan hala, 1940an, Longartetarrak aurkitu ditugu *Hijas de Paulino Longarte* izena duen konfitegintza eta *ultramarios* produktuen salmentarako denda bat kudeatzen Calvo Sotelo enparantzako 5ean, gaur eguneko Gamarra enparantza. Handik urte batzuetara, 1949an, *Hijas de Paulino Longarte* enpresak utzi egin zituen konfitegintza eta gozogintza jarduerak, beste jardueretan jarraituz 1976ko abenduan Nieves Longarte Erasok denda itxi zuen arte.

Paulino Longartek bere konfitegia izandako leku berean, Tenderia kaleko 1 zenbakian, 1942an Tomasa Legarra gozogilearen konfitegia ezarri zen.

CONFITERIA Y FÁBRICA DE CHOCOLATES
— DE —
Paulino Longarte
PLAZUELA DE GAMARRA, NÚM. 5
LEQUEITIO

MURELAGA

«Los niños de hoy sólo conocen el chicle»

Jesús Urigüen, el último chocolatero

Jesús Urigüen es el último chocolatero de Vizcaya y hasta hace bien pocos años su saber hacer artesanal ha dado gusto a los paladares más exigentes. Se muestra reacio a desvelar sus fórmulas de fabricación de chocolates y otros dulces, secretos que aprendió de Paulino Longarte, de Lekeitio. Ahora, ya retirado, recuerda «los buenos tiempos».

José Luis Iturrieta
Murélagua

Jesús Urigüen es de la Puebla de Aulestia, en la anteiglesia de Murélagua, a ocho kilómetros de Markina y otros tantos de Lekeitio. Fue ésta, antigua tierra de molinos y ferrones. Cuando nació Jesús, en 1903, aquéllos habían desaparecido y la gente se dedicaba a la agricultura. Muchas de las mujeres trabajaban como añas, las cotizadas «añudes» de Aulestia. La madre de nuestro chocolatero crió a dos hijos del conde Peñaflores. Cuando tuvo que criar al segundo hijo de la Casa de Munibe, el mismo conde se acercó por el caserío de Aulestia, rogando encarecidamente: «Aña Kruz, aña Kruz, tiene que venir a Donosti a criar a mi hija».

Aña Kruz se mostraba dubitativa y le decía a su marido: «Joshe Mari, ¿qué puedo hacer? ¿Irme allí, dejándote con los críos aquí, solo?». Joshe Mari Urigüen la convenció pronto: «Sí, Mari Kruz, vete. Antes también trajiste buenos dineros y ropa para los niños. Vete, Esteban y María Juana están ya crecidos y cuidarán de Jesús». Y aña Kruz se marchó con el conde, a criar a la señorita Consuelo.

De jardinero con los Peñaflores

Con 14 años, Jesús Urigüen comenzó a trabajar en

las obras de la nueva carretera Aulestia-Markina. Faenaban de «estrella a estrella», que siempre será más penoso que de sol a sol. El contratista, un tío suyo, le pagaba cinco reales diarios.

Se inauguró el nuevo trazado. Jesús tenía 17 años y pensó que le convenía aprender el castellano. Aunque su madre ya estaba en casa el conciliábulo familiar pensó en los condes de Peñaflores. Le acogieron como jardinero de Villa Munibe. «Era buena gente. Trabajé tres años en el jardín. Regresé con menos castellano del que sabía al marcharme. El conde y su mujer siempre me hablaron en euskera».

Los cuatro años siguientes vemos a Urigüen en Markina. Aprende el oficio de chocolatero-pastelero, en casa de Julián Duralde. De aquí se trasladó a Lekeitio. Tres años más en la villa marinera. Paulino Longarte, aparte de pastelero, es un gran confitero y va enseñando a su alumno todos los secretos del oficio.

Ya está nuestro flamante chocolatero, repostero, confitero en su pueblo natal. Trabaja por encargo, en su oficio, en las fiestas de los pueblos.

Se casa y abre el obrador

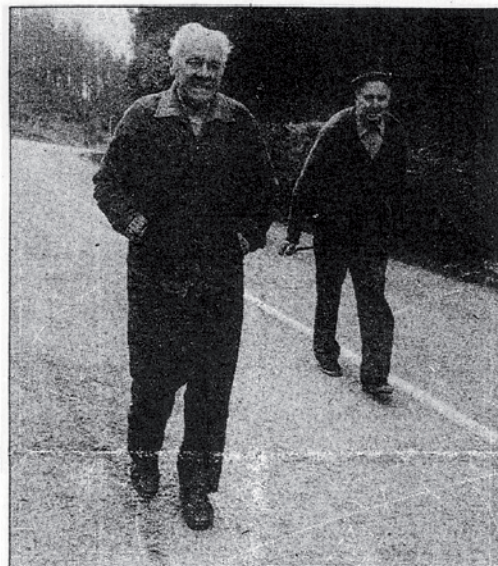
El 12 de agosto de 1939 se casa con Lorentza Maruri. Cuenta con 36 años. Lorentza, diez menos. «Ahora es guapa, ¡pero entonces! Tampoco yo estaba nada mal», reconoce sin falsas modestias.

A los 41 años, en 1944, monta el horno de chocolate y el obrador. en el mismo edificio del bar que, aún hoy poseen. Lorentza y aña Kruz le ayudan.

«Como la turbina de Garro no daba electricidad durante el día, trabajábamos de noche. Primero preparábamos todo con antelación. Se tostaba el cacao, de la Guinea es-



Jesús Urigüen y Lorentza Maruri, en la barra de su bar. (Foto Zarrabeitia)



Jesús recorría carreteras y caminos vecinales para vender sus productos. (Foto Arambalza)

pañola, se limpiaba, se molturaba. Luego calentábamos la máquina, el horno...».

Normalmente hacían tres hornadas por semana. Había noches en que elaboraba 400 paquetes. Cada paquete llevaba dos tabletas de 200 gramos.

El reparto lo efectuaban a lomo de asnos. Como no disponían de montura, lo alqui-

laban en los caseríos cercanos. El más usado era un burro que pertenecía a Txomin, del caserío Aspiazu. La tarifa diaria era de 1,25 pesetas. Por caminos vecinales y mil vericuetos, Jesús Urigüen, Lorentza Maruri o aña Kruz —según a quién le tocara— recorrían los pueblos inmediatos: Nabarniz, Gabika, Ereño, Gernika, Munitibar,

Bolibar, Markina, Lekeitio... «Hasta Larruskain se iba nuestra madre, a sus 70 años, a vender el chocolate».

Y no sólo chocolatero...

Hubo otros chocolateros en Aulestia. Uno de los primeros fue Legarra que, a falta de electricidad, movía el molino con la tracción de un caballo. Otro de los antiguos fue Domingo Etxarte. Más tarde, en tiempos de Urigüen, Unamuno trabajó en la chocolatería dejada por Legarra.

En la repostería de Urigüen, aparte del chocolate, se elaboraban toda clase de pasteles y confites: «Ahora no sé nada. Se me ha olvidado casi todo. Antes, sí. Lo mismo relámpagos, que canutillos, brazo gitano, malvavisco, cocotes, bolados, txutxus... Se vendía mucho pastel en las fiestas. Luego, me pedían mucho desde Bilbao...».

Se muestra reacio a darnos alguna fórmula. «Es que ya no me acuerdo... Bueno, sí te diré cómo hacía el caramelo malvavisco; que hoy día la gente desconoce hasta su sabor. Se ponen en un cazo de cobre dos kilos de azúcar y se cubre éste de agua hasta su nivel. Se pone a cocer lentamente, kii-kii-kii, y se le añade raíz de la planta del malvavisco.

Cuando el chocolate sabía a cacao

J. L. I.

Ingredientes, y su cantidad, que amasaba Jesús Urigüen para una hornada de chocolate: 14 kilos de azúcar, 7 kilos de harina, 9 kilos de cacao molturado por él mismo. Canela a discreción. A partir de estos componentes se elaboraba el chocolate para la merienda con bizcochos, que servían al farmacéutico, maestro, cura y alcalde, como disculpa para la diaria partida de cartas.

La chocolatero-pastelera era la faceta profesional de Jesús Urigüen. Porque su gran pasión fueron la caza y la pesca. Con la escopeta salía, sobre todo, en la época del pase de las palomas torcaces, a todas las zonas elevadas, como el alto de Santa Eufemia. Cazaba a las torcaces cuando bajaban a por bellotas. «En 1944 abatí 434 palomas. No las vendía. Regalaba todo, lo mismo que el pescado».

El río Lea baja hoy limpio y como recién aseado. Aun así, tanto Jesús como su hijo reconocen que no tienen tanta pesca como antes: «Preguntaba a cualquiera quién era el mejor pescador de Aulestia. Al anochecer tiraba una cuerda, cruzando el río, con cuatro anzuelos y gusanos de tierra como carnaza. Por la mañana, antes de amanecer, retiraba la cuerda y casi siempre pescaba cuatro truchas o anguilas». Aquí terea Lorentza: «No eran anguilas». Jesús le rebate apasionadamente: «Que sí eran anguilas. ¿Qué iba a ser, si no?».

Recuerda que la trucha mayor que pescó pesaba tres kilos y medio. También posee el récord de la anguila en su pueblo, cuatro kilos y medio.

«No, la anguila no subía hasta aquí, no pasaban de Oleta. Lo que sí había era mucho eskaillu, loinas y cangrejos... Hoy ya no. Hoy día nada es igual, no voy a decir si mejor o peor. Distinto».

Jesús Urigüen, Aulestiko txokolategina.



142

— ULTRAMARINOS FINOS —
CONFITERIA

EULOGIO ITURRIAGAGOITIA

GENERAL MOLA. NUM. 6

Eulogio Iturriagagoitia Agirre

1910ean Abadiñon jaiotako Eulogio Iturriagagoitia Agirre gozogilea, 14 urterekin sendiaren baserria utzita, Bilboko Arrese gozotegian lanbidea ikastera joan zen.

30eko hamarkadan Paulino Longarte gozogilearen alarguna zen Maria Ansoategui kontratatu zuen, sendiak Lekeition zuen lantegiaz kargu egiteko. Konfitegi horretan jabearen ahizpa zen Josepa Ansoategui ezagutu zuen, eta Gerra Zibila hasi zenerako ezkongai harremanetan zebiltzan jadanik.

1939an, Gerra Zibila amaitu ondoren, Eulogio eta Josepa ezkondu egin ziren, eta, General Mola kaleko 6.ean bi merkataritza lokal alokairuan hartuz, *Iturriagagoitia konfitegia* ireki zuten. Konfitegiaren lokala txikia zenez, gozogintza lantegia, Azpiri kaleko 5.aren aldameneko teilape baten ezarri behar izan zuten, 1961ean labe elektrikoa konfitegiaren atzeko aldean jarri zuten arte. 1951-1952 urte artean, Eulogio lantegi zaharrean lanean zebilen gau baten, *Toni lapurra* ezizeneko gizona estolderietatik sartu eta sekulako sustoa eman zion gozogileari.

Eulogioren konfitegian, beste guztietan bezalaxe, gozogintza produktuetatik aparte, *ultramarinos* deritzoten produktuak saltzen ziren: kandelak, txarkuteria, bakailaoa, kontserba latak, ardoak eta likoreak, baita abarketak eta portzelanazko katiluak.

Ohikoak ziren produktuez gain, Eulogiok, *malbabisko* karameluak eta *Karamelo-gomazkuak* egiten zituen, bakoitza bere sasoiari, eta 1958ra arte izozkiak ere egiten zituen udaldian.



Josefa Ansoategi eta Endrike Iturriagagoitia, 8 pisuko pastela osatzen, 1970-72.

60ko hamarkadan, Eulogiok eta *Vegé* enpresa suitzarrak hitzarmena sinatu zuten enpresa horren produktuak Iturriagagoitia konfitegian saltzeko. *Vegé* markarekin lotura zuten salmenta-dendek marka horren ikurra jartzera behartuak zeuden, bai beren fatxadetan baita denda barnean. Hori dela eta ezagutu dugu konfitegia honen atea eta erakusleihoa horiz eta urdinez pintatuta, *Vegé* markaren ezaugarriak zirelako.

Eulogioren konfitegian bere seme guztiak egin zuten lan, Maritere, Marivi, Gotzone eta Endrikek. Azken hau 1960an hasi zen gozogintza lanbidean, 14 urte zituela.

Aste Santuan, Iturriagagoitia konfitegiak, gailetak eta *kinkirrinkoia* emateko ohitura zuen urte barruan janariak erosten zioten itsasontzietako tripulazioari. Marinelek jaiak ospatzen zituzten, bakoitzak bere txalupetxean, *kinkirrinkoia* eta gaileta horren dastatzeaz. *Paloma Divina* eta *Virgen de Dorleta* ziren besteak beste konfitegi honetan hornitzen zirenak.

Eulogiok *Cune* enpresari erosten zion Errioxako ardoa upeletan helitzen zen Lekeitiora, eta Harotik bidalitako langile batek konfitegian bertan botilaratzen zuen, familiako kide guztien laguntasunarekin.

1982an, Eulogio jubilatuz zenean, bere seme Endrike jarri zen konfitegiaren zuzendaritzan, eta 1939tik alokairuan zuten lokala Eloy Sáenz de Buruagari erosi zion.

2005eko azaroan, Iturriagagoitia konfitegia ireki zenetik 66 urtera, itxi egin zen Endrike jubilatuz zenean.



Endrike, Maritere, Marivi eta Gotzone Eulogioneko aurrean 2005ean.

Aldiko produktuak

Gure gozogleek urtean zehar igandeetan egiten zuten gozokiez aparte, jai garrasitsueterako produktu bereziak egiten zituzten:

Errege egunean: errege-opila.

San Blas egunean: San Blas opilak, San Blas errokilak, makarroiak, guardia-zibilak, soletillak eta malbabisko karameluak.

Inauterietan: tostadak.

San Jose egunean: San Jose txirlorak eta mota guztietako gozoki ugari.

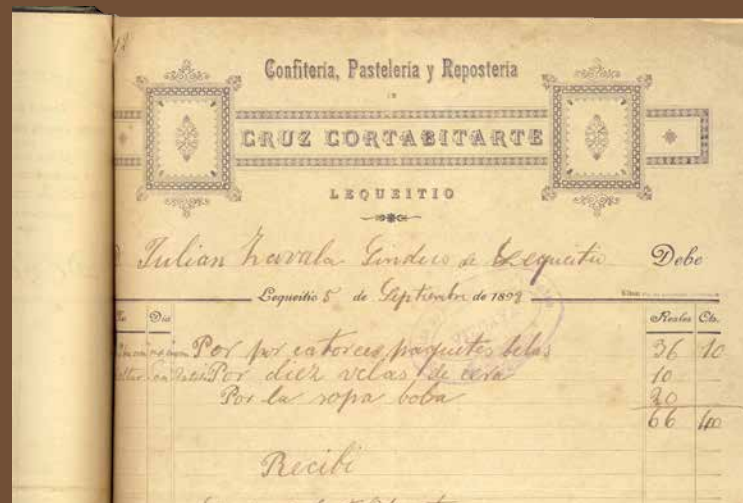
Aste Santuan: karamelo-gomazkuak eta pazko-monak.

San Juan egunean: San Juan opilak.

Domu Santu egunean: santu-hezurak eta aire-kruxpetak.

Gabonetan: turroiak, mazapanak, mazapanezko aingirak, arrainak etab.

Gaur egun gozoki berezi hauek egiteko ohitura mantentzen da.



Sopa-boba

Sopa-boba arrautza-zuringoz eta azukrez egindako merengea da. Sanantolinetan egiten zen jolas honetan begiak estalita zuten lau gazte esertzen ziren mahai baten inguruan eta, koilara luzeak erabiliz, merengea eman behar zion batak besteari. Jolas honetarako merengea egiten hiru gozogle aurkitu ditugu: Cruz Kortabitarte, Eulogio Iturriagaotia eta Santiago Loizate.



Sopa-boba plazan. Leon Okamika alkatea eta Gregorio Azpiri aguazila jokoak gainbegiratzen, 1948.



*Recuerde
en sus días felices*



PASTELERIA

CONFITERIA

ULTRAMARINOS FINOS

SANTIAGO LOIZATE LEQUEITIO

ABAROA, 3 - TELEFONO 53

Santiago Loizate Lazpita

Berrizetik etorri zen Santiago Loizate Lazpita gure herrira, Santa Maria elizako apaiza zen bere anaia Juanek aholkatuta. Honek Lekeition konfitegi bat irekitzeko aukera ikusi baitzuen, eta baita horretarako ona zen lokal bat aurkitu ere. 1950erako hasia zen Santi Loizate eta Rosario Ayarzagüena bikotea konfitegi berri bat irekitzeko behar ziren tramiteak egiten. Azkenean, dena prestatu zela, 1951ko otsailaren 23an ireki zen *Santi Loizate konfitegia* Abaroa kaleko 4.ean.

Santik Durangaldean emanda zituen urte batzuk gozogintza eta konfitegiaren sekretuak ikasten, Gaztañazatorre gozotegian adibidez, familiak Berrizen zuen baserritik hurbil.

Konfitegiaren egindako produktuetatik aparte, *Sebastian de La Fuente* markako *ultramarinos* motako produktuak, kandelak eta abar saltzen ziren, 1965ean Vegé markako produktuak saltzen hasi ziren arte. Bere koinata Mari Carmen Ayarzagüenaren laguntza izan zuen urte askotan salmenta arloan.

Santi Loizate konfitegian *malbabisco* karameluak egiten ziren. Kafe haziak ere bertan zigortzen ziren birrinduta saltzeko, baita *karamelo-gomazkua* deritzen gozokia egin ere. Karamelu honetaz, Santiren seme Iñakik azaldu bezala, 6.000 ale egin ziren 1960ko Aste Santurako, gaur egun ere egiten delarik, baina jadanik 300-350 ale baino ez.

Konfitegi honetan, Santi Loizateren sasoiatik, tabako denda gaiak ere saltzen izan dira, tabakoa, zigiluak, pospoloak eta abar, estatuak 2010ean lizentzia kendu zion arte.

Santiren semea den Iñaki Loizate Ayarzagüena, aitaren lantegian 1966tik hasia zenak, Leon, Bartzelona eta Madrileko gozogintza lante-



Mari Asun Barragan eta Iñaki Loizate konfitegiko moztadorean, 2010.

gietan ikasi ondoren, 1978an konfitegiaren zuzendaritza hartu zuen, eta bere emazte Mari Asun Barragan lagun zuela ohiko gozogintzari esanahi berri bat eman zion, produktu berriak eskainiz eta lanbidearen artisautza sustraiak mantenduz.

Santi Loizateren izenean erregistraturik jarraitu zuten konfitegiaren jarduera guztiak, 1986an, 68 urte zituela jubilatu zen arte. Urte horretan konfitegiaren atzeko aldeko lokal bat erosi eta lantegia handitzeko lanak egin ziren. Loizatearren lantegia betidanik egon da konfitegiaren leku berean. Konfitegiaren beste handitze bat egin zen 2004an, Uribarren kaleko 2.ean lokal bat erosituz.

2000rako hasia zen jadanik lanean Loizatearren hirugarren belaunaldia, Jon eta Iñaki Loizate Barragan hain zuzen ere. Ordurako, Belgika, Paris, Bartzelona, Alacant, León eta Huescako gozogintza enpresetan jasotako prestakuntzaz, artisautza honen arlo guztiak menperatzen zituzten: konfitegintza, pastelgintza, opilgintza, kara-

melugintza, txokolategintza, bonboigintza, turroigintza eta gailategintza.

Trebakuntza ikastaro hauekin haize berri bat eman diote Loizate konfitegiari, adibidez 2004an sortutako 1888ko iturriak irudikatzen duten bonboiak edota fruitu lehor ezberdinez osatutako txokolate tabletak, pistatxoduna, almendra eta hurra, intxaurrea, pinazia, mahaspasa, ekilore-pipak, laranja konfitatua etab.

Beren ekoizpenean sartu duten azken berrikuntza izozkiarena izan da, 2012an hasi baitziren zapore askotako produktu hau kaleratzen.

Konfitegiaren ikurra ere aldatu egin zen belaunaldi berriarekin batera. 2000ra arte Loizate konfitegiaren ikurra zen Santa Maria elizako fatxada nagusia desagertu egiten da, eta portuko ikuspegi eder batetik aldatu.

Loizate konfitegiak leku berean jarraitzen du gaur egun, sekulako indarrarekin produktuak ekoiztuz.

Loizate-Barragan familia Santineko dendaren aurrean, 2014. (Argazkia: Kiñuka).



Quincoces gozotegia



Gure ikerketan aurkitu dugun beste gozogile familia bat Quincoces deiturakoa izan da. Bere historia, Mendexa eta Lekeitio artean igarotzen dena, okintza jardunean hasi zen.

1905ean, sendiak Maeztun zuen baseritik etorriak ziren, Victoriano Quincoces Arroita eta Pilar Ladrón de Guevara Cuesta bikoteak, Mendexako *Etxe-azpia* lursaila hartu zuten alokairuan, bertako eraikinean okintza lantegi bat ezarriz. Enpresa honen, lehenengo gurdian eta geroago autoan, 68 urtetan egin zuen ogi banaketa, Debaraino alde batetik eta bestetik Elantxoberaino.

Sasoi ezberdinetan bi salmenta denda izan zituzten Lekeitioan, bat Narea kaleko 2.ean eta bestea Arranegi kaleko 6.ean izan zutelarik. 1966ra arte ogiaren ekoizpenean baino ez ziren arduratu eta data horretatik aurrera gozogintza jardunean ere hasi ziren. Arlo bietan jarraituz 1973an, Santiago Quincoces Ladrón de Guevararen sasoiaren, okintza arloa utzi zuten arte. Aurrerantzean gozogintza eta opilgintza produktuak banatuko dituzte Ondarroa eta Mutrikuraino.

Santiago eta Ramon Quincoces Arano, Victoriano fundatzailearen bilobak, 1966an hasita zeuden gozogintza lantegian lanean, udaldian eta ikasketa oporretan hain zuzen, eta 1973tik

aurrera, prestakuntza ikasketak egin ondoren, erabateko arduraldia eskaini zioten negozioari.

1968an gozogintza salmenta denda ireki zuten Paskual Abaroa etorbidean, gaur eguneko Laboral Kutxaren alboan, 1974an itxi zena. Urte berean, denda horren alboan zegoen merkataritza lokal bat erosi zuten eta *Gozo-Bazter* dastategia sortu bertan, jarduera mantenduz. Azkenik, 1994an *Gozo-Bazter* eraberritu zen dastategia kenduz, eta gaur egun ezaguna den gozogintza salmenta denda ireki zen. Honetan, konfiteak, pastelak, opilak, txokolatetxak, turroiak eta denboraldi produktuez gain, txarkuteria, kontserba latak, freskagarriak eta ogi egin berria saltzen dira.

Gaur egun, Quincocestarrek, *Aittitta-makurra* izeneko bonboi sorta berri bat ekoizten dute, gure artean ezaguna dugun Isuntza hondartzan dagoen haitzaren itxura dutenak.

karamelo-gomazkua betidanik egin dute Quincocestarrek eta gaur egun ere gozoki hau egiten jarraitzen dute.

Quincoces gozogintza enpresak, Mendexako Etxe-azpia lursailleko eraikinean mantentzen du oraindik bere lantegia, sendiaren jabeakoa da 1926tik. Gaur eguneko gozogintza banaketa Markina, Durango, Gernika, Bermeo, eta Mutriku herrietaraino egiten da.

Ramonek gozogintza lantegian egiten zuen lana utzi behar izan zuen gaixo baten ondorioz. Orduetik Santiago eta bere emaztea den Mari Jeanne Bouron dira Quincoces enpresa daramatenek.



1930eko hamarkadako ikuspegia.



Etxe-Azpia. 2013.



Itziar Rios eta Marivi Anakabe Gozo-Bazter dendaren aurrean, 2014. (Argazkia: Kiñuka).



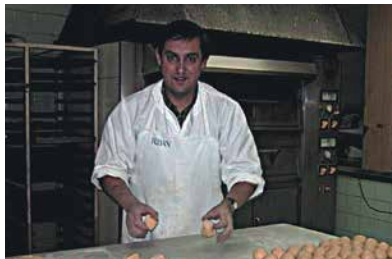
Etxe-Azpia etxeko sarrera.



Bego eta Sorkunde Grande aleman batekin. 1970ko hamarkada.

Txiki-Txoko gozotegia kafetegia / dastategia

Azkenik Txiki-txoko dastategiaz arituko gara. M^a Begoña Badiola Garatea lekeitiarrak ireki zuen 1972an Paskual Abaroa etorbideko 18an. Ordurako M^a Begoña jakien salmentan trebatutik zegoen, kafetegia ireki baino lehen leku berebanean jakiak saltzen ziren biltegia baitzuten berak eta bere senarra zen Jose Grandek. Oinarrizko jakiak erostera joaten ziren bertara lekeitiarrak eta ingurukoak.



Jon Grande lantegian. 2000.

Lehenengo urteetan -1973ra arte- *Venta Menor de Ultramarinos, Venta Menor de Artículos de Confitería eta Bar de 3^a categoría* jardunetan erregistraturik egon zen negozioa. 1973an Begoñaren semea den Roman Grande pastelak egiten



Sorkunde eta Edurne Grande Txiki-Txokon lanean, 1973.

hasi zen Dendari kaleko 21.ean eraiki zuten lantegian. Bertan egindako pastelak Grandetarren dastategian soilik saltzen ziren.

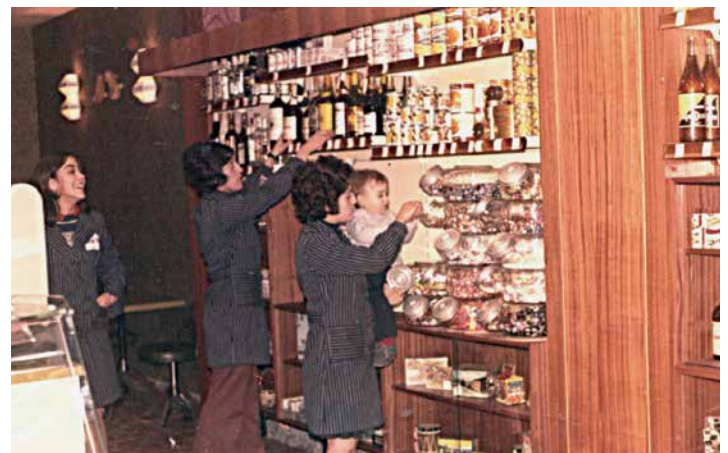
Grande familiako ia neba-arreba guztiak egin zuten lan negozioetan. Bego, Sorkunde, Edurne eta Jon *Txiki-txoko* dastategian aritu ziren, eta Roman eta Jon gozogintza lantegian.

1986an M^a Begoña Badiolak *Venta Menor de Ultramarinos, Venta Menor de Dulces y Pastelería eta Bar de 3^a categoría* jardunak utzi eta Jon Granderen izenean erregistratu zituen. Aldi berean Roman Grande *Elaboración de toda clase de Confitería* jardunean aritu zen, Dendari kaleko betiko lantegian.

1985 eta 1986 urte artean Lekeitiotik kanpora saltzeko pastel ugari egiten zen Grandetarren lantegian, Durango, Elorrio, Berriz eta Zaldibarrerako besteak beste, autoz banatzen zituzten horiek.

1991n *Txiki-txoko* dastategiaren jardunak Edurne Granderen ardura-pear geratu ziren. Urte berean Romanek gozogintza lantegia utzi eta Jonek jarraitu zuen jardun horretan.

Azkenik, 1994 aldera, Jon Grandek hartu zuen osterara ere dastategiaren eta gozogintza lantegiaren ardura, eta gaur egunera arte darama bere bikotea den Marta Gereduzekin batera.



Sorkunde, Mertxe, Bego, eta Dani altzoan.