

Bakailaoa gora eta bakailaoa behera...  
Bakailaoa egiteko errezeta bila ibili naz eta  
Miren Eigurenek (1924-2010) idatzi eban  
errezeta liburu batez egin dot topo. Hamen  
daukaguz errezetok, Mirenen eskuz idatzita,  
asmoa izan ezkeru zeuk be ahalegintzeko. Mi-  
ren sukaldaritza irakasle be izan zanez, zuo-  
tariko batek baino gehiagok ezagutuko dozuez.



# On egin!

**H**aririk tiraka..., Miren urte askotan ibili zen beharrean bere familiakoena zen Santi tabernan. Jatetxe aparta zen!

Mirenen alaba Miren Bengoetxeak ikusten dituzuen argazki dotore hauek utzi dizkigu. Bere *birramu-mak* sortu zuen Santi taberna, Miren Eigurenen *amumak*.

Eta hara nondik gure lagun Tere Osesek (*Tere Txilena*, alabatza hartutako Lekeitiarra 1976tik) idatzita dituen Miren Eigurenek kontatuko pasadizo batzuk, eta utzi egin dizkigu... XIX. mendera eroango gaitue...



## Bacalao a la vizcaína

### Salsa vizcaína:

#### Ingredientes:

1 cebolla grande, 1 puerro, 3 dientes de ajo sin pelar  
Aceite de oliva; corteza de pan; 1 lata de tomate natural  
Poner a ablandar primero la cebolla y el puerro y un poco más tarde los dientes de ajo (para que no se quemem).  
Cuando empiece a ablandarse echarle la corteza de pan y daren bien. Después un lata de tomate natural y los pimientos que habíamos puesto a remojar, agua y una chondada de vino blanco.  
Dejar la fuego unos 3 cuartos de hora, bajar el fuego y cuando empiece a hervir poner y echarle azúcar y sal según le haga falta. Pasa la salsa.

Tener a remojo el bacalao unos 30 horas y si está duro ponerlo con un poco de agua en una caguela y cuando empiece a salir la espuma apartarlo del fuego.  
Dejar enfriar y colocarlo en una caguela de barro con la piel para arriba y quitarle las espinas.  
Echarle por encima la salsa y ponerlo a fuego bajo, que hierva unos 10 minutos, poner y en caso de que le haga falta echarle más sal.

Adornar con pimientos rojos en tiras y presentar con un trapo atado alrededor de la caguela.



Miren Figuren Mendigurenen (Miren Banda) errezetak.



## Bacalao al pil-pil

### Ingredientes:

Bacalao bien remojado (cantidad a gusto)  
aceite de oliva; 10 dientes de ajo

Descaman el bacalao y ponerlo en agua fría; calentarlo y retirar cuando le salga la espuma (que no hierva)  
(Reservar algo de agua de la cocción)  
Freír los ajos haceados a lo largo en abundante aceite de oliva y dejarlos que se doren y después pasarlos a una caguelita para que se enfrien (El bacalao lleva aceite frío, ya que con caliente no le sale la gelatina)  
Quitar las espinas al bacalao y ponerlo en la caguela con un poco de aceite en el fondo y echarle poco a poco el aceite que habíamos dejado enfriando y a fuego bajo, mover el bacalao hasta que engorde e ir añadiendo aceite y algo de agua como antes.  
Se adorna con los ajos y con un pimiento chorrizo.  
[La ceta le da más gelatina]

# EN CASA DE SANTI

## "SANTI TABERNA"

Memorias de Miren Eiguren, recogidas por Tere Osés.

*En casa de Santi  
hay buen sitio allí  
hay una cocinera  
que se llama Antoni*



Cuando oí que los hombres cantaban esta copla por la calle, me puse a llorar sin consuelo. Antoni era mi abuela y me dolía que se mofaran de ella; me hubiera gustado salir a defenderla, pero no me atrevía; nadie haría caso de una niña de seis años. Corrí entonces a la cocina y junto al fuego entre sollozos conté lo que había escuchado. Para mi sorpresa, mi abuela se enfadó conmigo, diciéndome que era una niña tonta. Creo que mucho tiempo después comprendí que la copla lejos de insultar a Antoni, la alababa como cocinera. Porque eso era ella: una hábil cocinera que supo conquistar el estómago, y también el aprecio, de su clientela.

Este episodio, sucedido según mis cálculos hacia mil novecientos treinta, es el primer recuerdo que guardo de mi abuela, que entonces aún no tenía sesenta años y que para mí era una anciana venerable, de cabello gris, enérgica y mandona.

Mi abuela, Antonia Onaindia Barrutia, nacida en 1872, hija de José María y María Dominga, era markinarra, del caserío Meabe de Xemein. Su madre murió muy joven dejando siete hijos pequeños y su padre se volvió a casar. Mi abuela contaba que fue muy pocos días a la escuela, porque nada más comenzar las clases cogió viruelas, al igual que todos sus hermanos, tres de los cuales murieron entonces. Ella recordaba que alguien les dejaba la comida en la puerta de la cuadra mientras estaban enfermos. También contaba que, de joven, bajaba en burro desde las estribaciones del monte Oiz, con hielo de los neveros para vender (entonces se le llamada nieve – edurra-).

Al morir el padre, los hermanos fueron repartidos entre parientes. Antoni se fue a vivir a Markina con unos tíos que regentaban una taberna, en donde mi abuela comenzó a trabajar a la edad de diez años. Para unas fiestas del Carmen llegó a Markina una cuadrilla de lekeitiarras, entre ellos uno que tocaba la flauta. De taberna en taberna, llegaron hasta aquella en la que Antoni trabajaba con sus tíos y o bien el flautista encantó a la tabernera con su música, o ella con su gracia y desplante encantó al músico, pero lo cierto es que el encuentro terminó en boda, que se celebró hacia 1894. El afortunado flautista era mi abuelo, Santiago Mendiguren Zabala, hijo de Daniel y María Ignacia.

La pareja se instaló en la calle Azpiri de Lekeitio. Santi era carpintero de profesión, pero además trabajaba para un farmacéutico de Arranegi que fabricaba gaseosas. Al parecer, por razones políticas se produjo la



Antonia Onaindia Barrutia eta Santiago Mendiguren Zabala.

ruptura laboral, porque el farmacéutico quiso forzar a Santi para que diera su voto a un determinado candidato. El abuelo Santi, muy firme en sus ideas, hizo caso omiso de tal orden, por lo cual, fue despedido. Fue un descalabro para la situación de la familia, aunque Santi se las arreglaba como podía, haciendo las cuentas en la Cofradía y para el barco Nuestra Señora del Socorro.

Pero hubo una persona de buena voluntad, que se ofreció a prestarle dinero para que comprara la maquinaria que necesitaba para fabricar él mismo las gaseosas. Era toda una aventura el negocio, pero finalmente lo aceptó y comenzó con su empresa, que se instaló en un local alquilado en el nº 6 de la calle Azpiri. Para abaratar gastos, decidieron arreglar esos locales como vivienda, con habitaciones y cocina, y allí se instalaron mis abuelos con sus hijos: Basilisa (1897-1981), que fue mi madre, María, Benito y Daniel.

Fue allí, en ese sitio, donde se inició lo que más tarde se convertiría en el restaurante "Santi". Todo comenzó con unos cuartillos de vino para los marineros, que traían de casa algo de comer. Sugirieron a Antoni que les asara unos txitxarros y la animaron a comprar garrafas de vino, que más tarde fueron pellejos, y así pudo disponer de más género para una clientela que poco a poco iba aumentando. También la cocina sufría transformaciones, el fuego hecho con la leña que le traían las baserritarras, más adelante se encendía con carbón vegetal.



Antoni, Basilisa eta Maria barran eta bi bezero formal-formal mahaian.

En un comienzo Antoni solo contaba con la ayuda de sus hijas, Basili y María, aunque con el tiempo también las nietas nos fuimos incorporando al servicio del “Santi”, además de personal contratado.

La abuela tenía unas ideas muy claras sobre lo que no quería en su taberna: nada de publicidad, ni letreros de ninguna especie. Era una convencida de que “ya vendrán si están a gusto”. La verdad es que aunque muchos parecían “estar a gusto” había días en que la clientela mermaba y en esos casos ella montaba su peculiar reclamo publicitario. Comenzaba por ordenar que no se tiraran a la basura las cáscaras de gambas utilizadas para la sopa sino que se esparcieran por el suelo junto a la barra, lo que era una forma de demostrar a los que llegaban que por allí ya habían pasado numerosos clientes. Esta treta era infalible según ella, convencida de que nada atrae tanto a un hambriento como comprobar que otros ya han comido.

Entre los habituales estaba Juanito, un personaje muy popular de aquellos tiempos en Lekeitio, que siempre alababa cuanto mi abuela preparaba. Un día apareció por la taberna, diciendo que “don Carlos” tenía gran interés en ir a probar la cocina de Antoni. Ella se negó en redondo dando como razón que lo de “Santi” era una taberna de gente de la mar y no un restaurante de señores. Juanito no cejó en su empeño hasta que por cansancio Antoni claudicó y fijaron la fecha en que el interesado vendría a comer con sus amigos. Claro que había un problema gordo: la taberna

no tenía manteles y a ver cómo esos comensales iban a sentarse ante una mesa desnuda. Mi abuela recurrió a sus arreos nupciales y del fondo de un arcón sacó una sábana en la que ella misma había bordado las clásicas iniciales. Finalmente llegó el día en que don Carlos Solano y sus amigos disfrutaron de una gran comida en una mesa de mantel y Antoni recibió muchas felicitaciones por su excelente cocina. Habría que añadir que estos comensales llegaron a ser clientes habituales.

Fueron pasando los años y mientras en nombre de la casa de “Santi” adquiría fama, la abuela perdía fuerzas y muy a su pesar debió dejar el mando a Basili, mi madre, que continuó la labor de Antoni, fallecida en 1935. Cuando a su vez mi madre se retiró, fue mi turno el hacerme cargo de la cocina del “Santi”. Para entonces la antigua taberna se había transformado, contaba con mayor espacio y mobiliario y, por cierto, cada mesa lucía su mantel.

En fiestas y en época de vacaciones atendíamos no solo a clientes habituales, sino también a veraneantes y turistas que subían la empinada calle Azpiri para degustar la comida del “Santi”; el trabajo por tanto aumentaba y nuestras jornadas resultaban largas y fatigosas, aunque nos sentíamos compensadas al comprobar lo satisfechos que quedaban los clientes. Los platos de mayor demanda eran sopa de pescado, bacalao a la vizcaína, txipirones, txangurro, langosta a la americana, carne a la jardinera, angulas, pimientos rellenos.....



Mostradorean: Begoña Zuzaeta, Anastasia, Basili Mendiguren, Miren Eiguren, Ana Mari Trebiño eta Maria Mendiguren.

☀️ "Handiki horreek etorri ziranian, han negoan ni. Eta ondo dakit nik zertzuk jan eta edan ebezan. Borboiak, Don Juanek jan, txangurrua eta tximiñoiak tintan. Edan ebanari ganean hoba ixilik egon. Ondo jan eta hobeto edan eta gero Giralda yate ederrera buelta ziranian, Carlos Barrera kazetariari Don Juanek esandakuak kontauko deutsuedaz "Me habian dicho que aqui se come bien y veo que es cierto. He de felicitar al cocinero." Al cocinero diño honek, bazkaria prestau eutsenak danak andrak izanda. Hortik atara kontuak tximiñoiari eta txangurruari sakatzeko zenbat botella eragin ebezan! Portzierto, años cincuenta diño Terek, baina Don Juan Lekittora etorri zan urtia 63<sup>o</sup> izan zan, egunagaz be akordaten naz, agorrillaren 28<sup>o</sup>.



Santineko atzealdean: Miren Eiguren, Jose Bengoetxea "Jose Banda", Karmele Eiguren, Juanillo, Benedicta, Basili Mendiguren eta Mari Angeles Arritola (Lopeznekua). Umea, Miren Bengoetxea.



Tabernaren atzealdea: Maria Mendiguren eskumara, Basilin arreba, "Gaseosas Mendiguren" enpresa sortu zuena. Alboan Manuela, laguna.





Santiñeko bentanan: Miren Eiguren, Karmele Eiguren, Benedicta, Jesus Bengoetxea "Jesus Banda" eta bere emazte Begoña Zuzaeta.

Por fin hubo de llegar el momento en que nos pareció necesario dejar este trabajo, una decisión difícil pues significaba abandonar nuestro medio de vida y el hogar en donde habíamos crecido. Esas paredes albergaban los recuerdos de nuestra niñez y juventud y de los cientos y cientos de personas que durante años acudieron al "Santi"

Fuimos tres generaciones de mujeres de una familia quienes mantuvimos encendidos los fogones del "Santi", hasta que en 1964 pasó a otras manos, si bien hasta hoy continúa abierto con el mismo nombre, en el mismo lugar, después de un siglo.

Tere Dsés, enero de 2016.

 Badakizue Karmele Jaiok idatzitako "Amaren eskuak" nobelaren azal-  
lian agertzen dan argazkia Santi tabernan hartuta dagoela? Eta bertan agiri  
diran bi emakumiak Miren Eiguren (goian) eta bere aizta Karmele dirala?  
Izan be, Karmele Jaioren izeko eta ama dira Miren eta Karmele Eiguren,  
eta nobelako hainbat pasadizo Santi tabernako kontuetan oinarrituta dagoz.  
Nobelan ez da aipatzen Santi tabernaren izena, baina txikitxatik bere amari  
entzundako hango hamaika kontu erabili ebazan Karmele Jaiok bere nobela  
idazteko, gehienak sukalde barruan batzen zirian emakumienak Zenbat lan  
egin ete eben hareek emakumiak! Zenbat bakailao, arrain-zopa, intxaur-saltsa...  
Baina guzti honegaz batera, zenbat kontu, zenbat barre, zenbat alkar laqu-  
tza, zenbat konplizidade...

