

IM: Aurkezpena.

Bittori: Ni naiz Bittori Idiakez, Ezkion jaioa, Pagoaga baserrian, eta orain Gurutzondo baserrian bizi naiz.

Eta gainontzean, ba, danetik pasa degu urte hauetan. 54 bat urte pasa ginutzen hemen, lehenengo aman itzalen eta gero ahal zen bezela.

IM: Nondik datorkizu sukaldaritzarako ezagutza?

BI: Aman ondoan hainbeste urten lan eginda, aldiko pixkat, aldiko pixkat, gustoa hartu edo behintzat saiau ta komedoren sartu. Eta bakarrik gelditzen joan nintzenean, ba, neuk heldu behar izan nion negozioi. Ama hil zela 25 urte die, ordun hartu nitun nik hemengo martxea.

IM: Ze oroitzapen duzu lehenengo urte haietaz?

BI: Lehenengotik gogor xamarra, segitxezkeotan heldu beharra zenion gauzei eta...ba horixe, pena horiek. Lehenengotik nahikoa gogorra, baina behintzat aldiko pixkat sartu eta gero jendek responditu itten zon, ba gustoa hartzen.

IM: Inguruan emandako aldaketek nola eragiten zuten ostatua?

BI: Ba, ez dakit, aldaketak aldiko pixkat hartzen joan behar izaten da baina beno, jende exigente, exigentea ere ez dakit etortzen zen honea baina emandakoarekin konformatzen zien, saiatzen ginen ondo ematen geure mailan.

IM: Teknologia berriak sartu zirenean, telefono gune ere izan zen ostatua, ezta?

BI: Orduan baserri bateko abisua ematen bazizuen esaiozu halakoi hue il dala eta entierroa halako ordutan dala. Ba joan behar izaten genun baserrira abisua ematera. Egunero konfronta egiten zuten Zumarragako zentraletik hotsegiten zuen. Atzo zeneuzken hainbeste konferentzi. Ematen zizuen baserrirako enkargue eta zenbat kostauko da harutza biagea eta esaten gendun 5 pezeta igual. Eta hurrengo egunen deskontatu egiten zizuen kobrau zenun konferentzia. Atzo zeneuzkan halako portek eta halakoxe, orain sinistekok ez dienak garai hartan. Zuk ere ezin dezu sinistu ere egin. Nola aldu daiken gauzea. Ba hoiak ezagutu ginduzen.

IM: Ze presentzia izan du ostatuak herriko ospakizunetan?

BI: Meza ondorenen hemen, eta jendea orain baino gehiago etortzen zan. Goizen 7:30tan izaten zen mezea eta ondorenen anise gailetak in eta hola jendek entonatzeko pixkat. Eta gero meza nagusia izaten zan eta haren ondorenen ba saldea, haragi egosie eta txoixo egosia egoten zan. Eta meza ondorenen ba hortik tiratzen zon jendek eta gero etxera bazkaltzera.

IM: Bertako eta sasoiko produktuak erabiltzen zenituzten?

BI: negun txerria hiltzen bagendun bere gauzak. Solomoa, txoixoa egin eta oraindior ere jendea akordatzen da, jo, txerri txoixo harek eta...Eta urdaiazpikoa ere bai, etxekoa pretauber. Udaberrin, xixak eta bakailao rebueltoa ere erabiltzen gendun, uda garaien hori eta gero udazkenen ardik. Txakur konkursoa egiten zan hemen setienbren, kanposantu

ondoko zelaien. Garai hartako hasierea ematen gendun ardie hil eta jende asko izaten zan garai hartan. Ardi gixatue, buzkantzak eta horik. Eta gero negun zehar arkumea. Gaztain zopea irtetzen zon eta arrai zopea ere noizean behin ere. Afaritxoa enkargatzea etorri eta ipinizu gaztain sopea eta gero haragi gixatue edo beste zeoze. Baratzea aita zanak soron ibiltzen zan eta danetik gendukan pixkat. Eta nekazari emakumea ba gure etxekok behintzat baratzea oraindik pixkat jarraitzen degu, baina hola esateko nekazaritza haundia ez degu euki..

IM: Zein zen ostatuko platerik ezagunena?

BI: Arkuma garaien arkumagatik asko etortzen zien, baina gainontzekok hola merienda planen etortzen zianak ba zeonetik eskeni ta “ba hori ona da ta bestea ona da” esaten zuen. Baina jatorduk jatorduk arkuma janekok zien.

IM: Zuk, ordea, zein zen gustokoen prestatzen zenuena?

BI: Lehen esan niena, bakailaoa piper berdeekin ondo irtetzen zon eta ganontzen eukitzen zenun tripakik ebai, mingaine eta haragi aldetik ba hoi. Lehengotik ama zana badakit jaietan ta hola haragi gixatue ere itten zon, hua ipini ta eskatzen zonen jende eta gainontzen nere gustokoa gustokoa ba ez dakit ba, oilaskoa ere erre izandu gendun, gauza bat esateko gustora preparatzen det ba ez dakit, xixa tortila ere ez zan txarra ta bakailao tortila ere bai. Xixa garaien xixakin gustora itten nun lan.

IM: Nola baldintzatzen zuen lanak zure bizimodua?

BI: Hor goien etxea bagendukeen oin bizi gean lekun gurasona ta hola, baina bestela hemen kuartok badauzkegu eta bizimodua hemen itten gendun. Goizean jeiki ta panaderoa goiz etortzen zan, harentzako jeiki ta ama zana beti jaiki ta ia taberna zabalik zeon, zazpi tardik o zortziretako ta hemen iluntzearte, jendea zeon arte. Ez zen egun guztin beteta astegunen ez zan jendeik eta egoten, etorriko zien paren bat hiru asten ta hola ta baino bizimodua hemen itten gendun. Pixkat ere aspertu itten zea, hainbeste urten esaten dezu noaino segi behar deu, ia lanerako gogoia ere juten da, aldau itten da personea.

IM: Nola ikusten duzu emakumearen figura sukaldaritza eta ostalaritza?

BI: Hemen arkumeaz aparte emakumek itten genun sukaldaritza, amak, ahizpak o nik. ta gainontzeko ez zen gizonik sukalden sartzen, sukalden burduntzin bai baina sukalden ez, hori geuk ematen genun. Iruditzen zitzaigun ordun emakumen lantegia zela hori bakarrik, oin berriz lehen esan deguna, gizonetako gehio ikusten da emakumea baino, emakumea oin nik uste sukaldari bigarren planon geatu dala.

IM: Urte guzti hauen ondoren, zer uste duzu eman diozula herriari ,eta zer eman dizu honek zuri?

BI: Hori herrik jakin beharko do baina behintzet nik herrikin ez dauket kejaik batere. Oin Zumarragari jun ta esaten diate “Ee han itten gendun hau ta itten gendun...” ta poza ematen dizu garai bateko gauza horik.