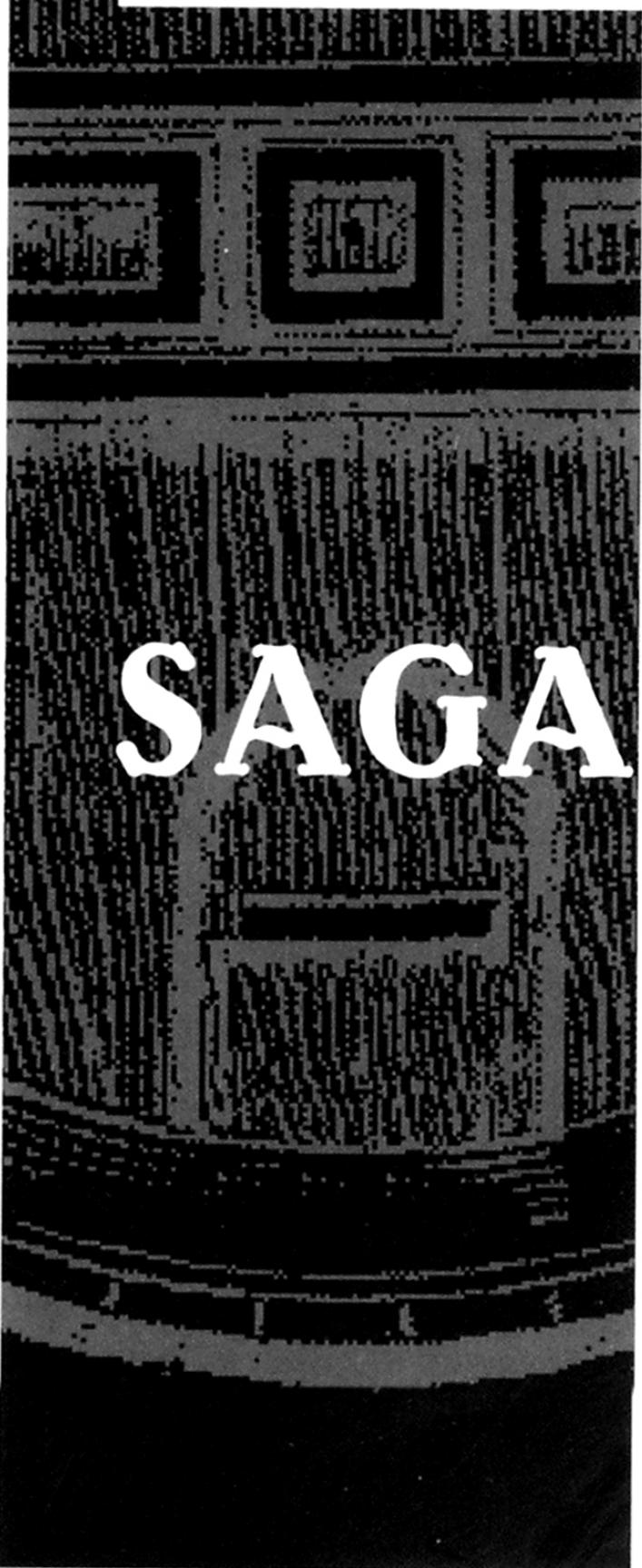


IRIZAR TABERNA (Margotuta)



TABERNAK SAGARDOTEGIAK

Egilea: Antxon Aguirre Sorondo

Antolatzailea: San Joan Konpartsua
2006ko ekainaren 27a

- Laguntzaileak:**
- Hernaniko Udal Artxiboa (Ondare Fotografikoa)
 - Ignacio Iruin - “Kardanenea” edo “Ignacio taberna”
 - Mari Tere Azurmendi } “La Cepa Riojana” edo
 - Adela Erdozia } “Jose Azurmendi taberna” edo
 - } “Azurmendi taberna”
 - Anttoni Egaña - “Egaña taberna”
 - Juani Sarasola - “Inzar taberna”

TABERNAK ETA SAGARDOTEGIAK

Antxon AGUIRRE SORONDO

Hernani y los hernaniarras nire liburuan, kapitulu bat eskaini nion gure herriko elikagaien historiari. Lan hartako paragrafo batzuk ekarriko ditut hona.

1551. urtean, erregeak agindu zuen herri eta hiri bakoitzean alondegi bat martxan jartzeko, ogitarako garia saltzeko eta gordetzeko, eta hernaniarrak horretan hasi ziren. Denek ez zuten, ordea, agindu hora begi onez ikusi. Tolosak dirurik ez zuela argudiatu zuen; Donostiak, berriz, ez zuela alondegirik behar, saltzen zuen gari guztia itsasoz ekartzen zuelako. Eta esaten denez: “itsasotik iristen den garia zorabiatuta dator, eta ez du irauten”.

Gorabehera batzuen ondoren, 1588an erabaki zuten alondegiak probintziako herri batzuetan bakarrik jartzea. Garaiolariek bertara ekarriko zuten merkantzia eta alondegietako arduradunek kontrolatuko zuten saltzen zena norberaren kontsumorako zela, eta ez berriz saltzeko. Alkateak kontrolatu behar zituen pisuak, neurriak, eta nahasketetan egindako iruzurrak. Honako herri hauetan jarri zituzten alondegiak (gainerakoetan debekatu egin zituzten): Segura, Ordizia, Tolosa, Hernani, Donostia, Errenteria, Oiartzun, Hondarribia, Alegia, Lazkao, Urretxu, Azkoitia, Azpeitia, Zumaia, Getaria, Zarautz, Orio, Bergara, Arrasate, Soraluze, Eibar, Elgoibar, Deba, eta Mutriku.

Urte bukaeran, behar-beharrezko jakiak (haragi, arrain, olio, ardo...) zein hornitzairek ekarriko zituen erabakitzenten erregidoreek, enkantean. Horrela, hornitzairen jakin horiek ziurtatzen zuten urtean zehar oinarrizko generorik ez zela faltako, eta, gainera, udalak zenbait garai garrantzitsutan onura ekonomikoak izatea ahalbideratzen zuten.

Enkantea igandean iragartzen zen pulpitutik, meza nagusiaren ondoren. “Kandela kondoen” erritua erabiltzen zuten enkanteetan: kandela itzali arte lehiatzen ziren. Gauza bera hiru aldiz egiten zuten, eta bukaeran, eskaintza onenak irabazten zuen. Irabazleak bederatzi egun zituen konpromisoa beteko zuen berme-emaile bat izendatzeko.

Gure arbasoen garaian, ekonomia izugarri protekzionista izaki, egonezin handia sortu ohi zuen konpetenzia izan zitekeen edozerk: 1569an, Martikot Zaldibiak, Hernanira haragia ekartzen zuenak, Juntari eskatu zion debeka zezala Behobiati generoa sartzea, argudiatuz, arrazoi horrek eraginda prezioak jaisten ari zirela.

Sagardoaren merkataritzari tratamendu konplexuagoa eta ezberdina ematen zitzaion, herrian bertan produzitzen zen kantitatea ikusita. Aurretik azaldu dugun bezala, 1585etik aurrera, herri bakoitzak bertako sagardoa edan behar zuen lehenik, eta bukatzen bazen, kanpotik ekarri. Hernaniko Udal Arautegiaren kapitulu batek debekatu egiten zuen kanpotik sagardoa edo

sagarra ekartzea. Horregatik, Joan Lopez Igaragorri Udalak debekatu egin zion etxean egiten ari zen tolare berriak egitea, jakina baitzen ez zuela sagastirik bere lurretan.

Urtero, udazken bukaeran, Kontzejua bildu egiten zen, eta inventarioa egiten zuten. Horrekin, herriko sagardo litro guztiekin irteera izango zutela ziurtatu nahi zuten, baina, beti ere, sagardozaleak elkarren artean lehian ibili gabe. Inventarioan erabilgarri zeuden kupelak kontatzen ziren, eta salduko ziren ordenean jartzen ziren. Ordenaren arabera, kupel bat bukatu ahala zerrendako hurrengoa irekitzen zuten. Adibidez, 1678ko azaroaren 25ean, erregidoresak plazako Aierdi etxeko gela nagusian bildu ziren eta zilarrezko ontzi batean 63 papertxo sartu zituzten, sagardo kupel bakoitzeko bat. “Esku-itsu” batek banaka-banaka atera zituen eta honako zerrenda hau osatu zuten (izen batzuk errepikatuta daude, jabe batzuek kupel bat baino gehiago zituztelako, noski):

1. Inazio Mezkelin, 2. Sebastian Ariztizabal, 3. Sebastian Miranda, 4. Frantzisko Zuaznabar, 5. Agustin Justiz Jn., 6. Juan Erauso, 7. Martin Arano Arbiza, 8. Julio Bettaenea, 9. Domingo Sasoeta, 10. Maria Lasarte And., 11. Frantzisko Larramendi, 12. Frantziska Isasa And., 13. Esteban Berrote, 14. Frantziska Isasa And., 15. Frantzisko Larramendi, 16. Esteban Berrote, 17. Alkate jauna, 18. Juan Beldarrain, 19. Frantzisko Zabala, 20. Frantziska Isasa, 21. Pedro Zuaznabar, 22. Frantzisko Larramendi, 23. Maria Ereñotzu And., 24. Maria Lasarte And., 25. Esteban Ogilurreta, 26. Maria Zabala, 27. Frantzisko Larramendi, 28. Frantzisko Zabala, 29. Alkate jauna, 30. Kristobal Zuzaga, 31. Ursola Unanue And., 32. Frantzisko Larramendi, 33. Felipe Larramendi, 34. Maria Ereñotzu And., 35. Miner lizentziaduna, 36. Juan Antonio Leizaur, 37. Martin Arano Arbiza, 38. Esteban Ogilurreta, 39. Martin Beldarrain, 40. Sebastian Ariztizabal, 41. Alkate jauna, 42. Miner lizentziaduna, 43. Frantzisko Larramendi, 44. Inazio Mezkelin, 45. Domingo Sasoeta, 46. Alkate jauna, 47. Frantzisko Bikendi, 48. Katalina Amitesar And., 49. Alkate jauna, 50. Miner lizentziaduna, 51. Frantziska Isasa And., 52. Frantzisko Larramendi, 53. Juan Antonio Leizaur, 54. Nikolas Zuaznabar, 55. Maria Lasarte And., 56. Ursola Unanue And., 57. Maria Lasarte And., 58. Frantziska Isasa And., 59. Alkate jauna, 60. Juan Perez Goikoetxea, 61. Frantziska Isasa And., 62. Miguel Galardi, 63. Frantzisko Larramendi.

Zerrendan jartzen duenez, 16 lagun ziren kupel bakarra zutenak, 10 sagardogilek bina zituzten, batek hiru kupel zituen, beste batek lau, 2 sagardogilek seina kupel (horietako bat alkatea), eta azken batek zortzi zituen. Zozketaren ondoren, guztiei gogorarazi zitzaien ezin zutela saldu urarekin nahastutako sagardorik sagardo garbia bukatu arte, eta bukatzen bazen, udalari baimenik eskatu gabe.

Gainera, sagardo berriaren prezioa erabakitzeko, ospe handiko bi pertsona, zintzoak, aukeratzen zituzten; bat sagardogileek aukeratzen zuten, eta bestea sagarrondorik ez zuten herritarrek (kontsumitzaile deituko genieke gaur egun). Izendatuek, jarri zitzaien lana onartu eta, zin egiten zuten eginbeharrak zuen beteko zituztela; prezioan ados jartzen ez baziren, hirugarren pertsona batek egiten zuen epaile lana.

Sagardoaren munduan izugarri aldatu dira ohiturak eta erabilerak. 1936a baino lehen ia baserri guztiekin zeukaten sagasti eta tolare koxkorren bat, eta bertan egiten zuten etxerako lain sagardo. Sagardotegi publikoetan urrian sartzen zuten muztioa kupeletan eta, hilabete batzuen buruan, sagardo bihurtzen zen. Salmenta garaia Aste Santuan hasten zen, eta sagardoa bukatu arte jarraitzen zuen salmentak, ekain ingurura arte edo. Txotxetik saltzen zen sagardo guztia, eta kupel bat hustu arte ez zen besterik irekitzen, kupel bat baino gehiago batera irekitzeko ohiturarik ez baitzen orduan, gaur egun bezala.

Kupela hustean bertan gelditzen ziren hondarrei ura nahasten zitzaien eta **pitarra** egiten zuten. Freskagarri bezala erabiltzen zuten alkoholik gabeko edari hori, emakumeentzat eta haurrentzat. Irailean erortzen zen sagar hel-dugabearekin, berriz, **zizarra** egiten zuten; irakin gabeko sagardoa, ia alkoholik gabea. Sagardotegietan ez zuten jaten ematen, baina, eltzeak, ogia, gazta eta abar hartuta joaten ziren gizonezkoak (emakumerik ez zen joaten, ez baitzen hori begi onez ikusten).



1931ko txosten bati esker dakigu, Hernanin, garai hartan, 35 sagardogile zirela, eta denen artean 423.527 litro sagardo egin zituztela. Probintziako beste herrien ondoan, zenbagarren sagardo ekoizlea ote zen Hernani? Donostiak egiten zuen sagardo gehien, 2.751.059 litro (Gipuzkoan egiten zenaren % 33,92); Astigarraga zen sagardo gehien ekoizten zuen bigarren herria, 524.278

litro eginda; hirugarrena Erreenteria, 435.635 litro; laugarrena Irun, 429.462 litro; eta bosgarrena zen Hernani, lehen aitatutako 423.527 litroarekin.

1991n sagardo-sagar gehien zeukan herria zen Hernani, eta terrenoaren araberako sagasti kopurua kontuan hartuta, bosgarren lekuan zegoen, Astigarraga, Ikaztegieta, Arama, eta Zarautzen atzetik. Nahiko ziurtatua dago, beraz, sagardoaren geroa Hernanin. 1996az gerontik Hernanin dago Gipuzkoako Tolare Sagardo Naturalaren Kofradia. Urtero-urtero, Tolarek partaide berriak eta Ohorezko Kofrade berriak izendatzen ditu, sagardozale eta sagardogileen artean.

Hernaniarrak sagardozaleak ziren, baina horrek ez du esan nahi inguru hauetan ardoari muzin egiten zitzzionik. Alderantziz. 1628ko urriaren 18an, errentan jarri zuten herriko ardo nafar hornikuntza zeinek egin, baldintza hauetan:

- 1 - Ardoaren errematzaileak urtean 16 dukat ordainduko dizkio herriari.
- 2 - Ardoak ona izan behar du eta “ez Burundakoa”.
- 3 - Behar adina ardo izango da beti. Noizbait falta bada dukat bateko isuna jarriko zaio.
- 4 - Taberna publikoa eduki behar du herri-kaxkoan.
- 5 - Ardo berria iristen denean, eta tabernan deskargatu aurretik, erregidoreei deitu behar die, ardoa proba dezaten eta kalitate onekoa dela ikus dezaten. Bestela, dukat bateko isuna jarriko zaio eta urtebetetz kenduko zaio errenta.
- 6 - Goizetik gaeuko 9ak arte pertsona bat egongo da tabernan.
- 7 - Urtero, San Joan jaietan edan daitezen, herriari 4 edo 5 ardo “pipa” emango dizkio debalde.
- 8 - Ardo txarroa 30 marabeditan salduko da.

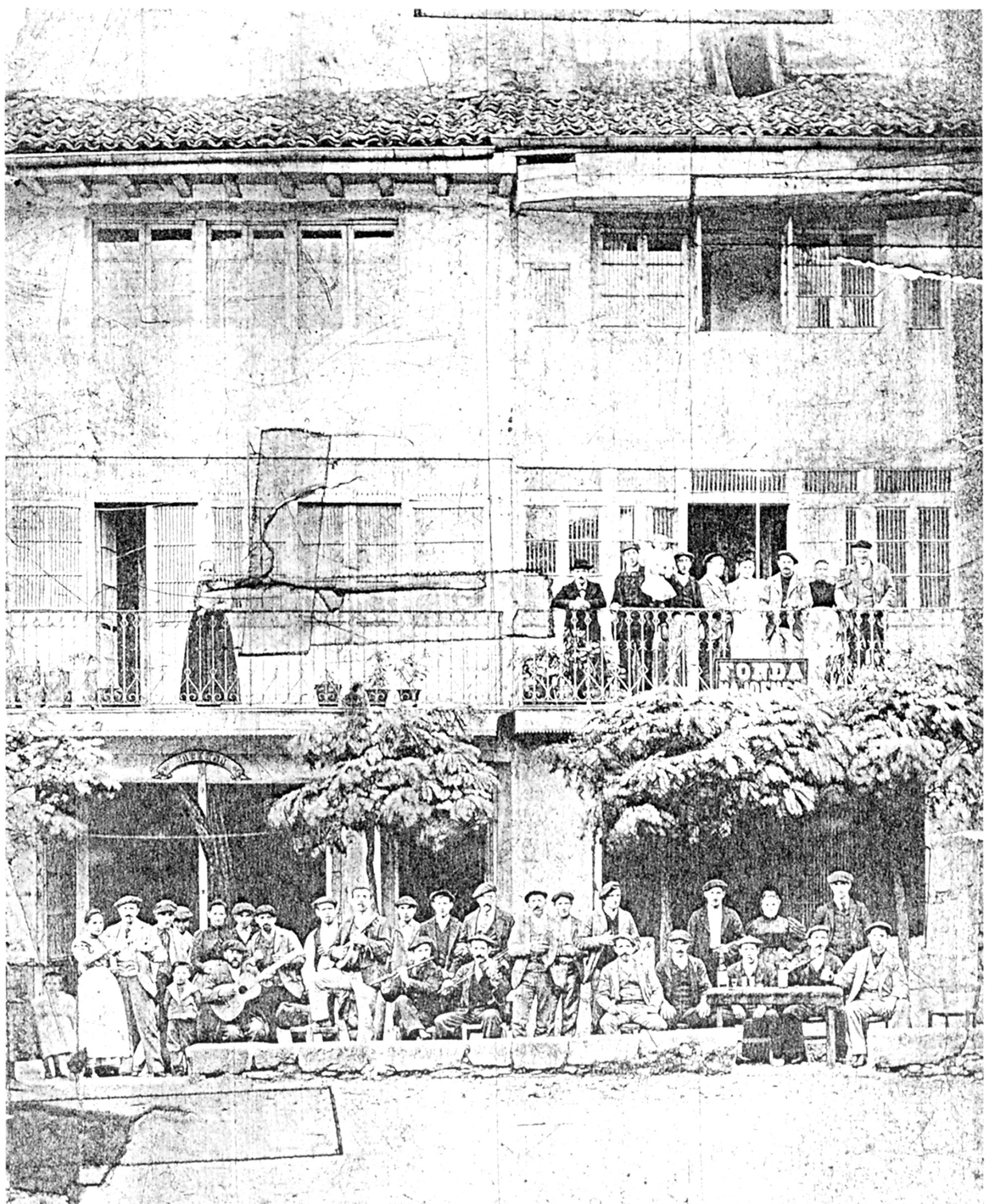
Garai hartan burdinolek herriko ekonomian zuten garrantziagatik, olagizonek 600 erreal bakarrik ordaintzen zituzten urtean edandako ardo guztiaren ordainetan. 1849an, ordea, erregidoreek pribilegio hori kentzea erabaki zuten. Arrazoia begi-bistakoa da: burdinoletan ardo asko edaten zen, eta, bestalde, jadanik ez zuten aurreko mendeetan izan zuten interes ekonomikoa.

Interesgarria izan liteke Hernaniko Udal Arautegia aipatzea. 1766koak horrela zioen, besteak beste:

1. art.- Debekatua dago arrazoi pisuzkorik gabe gaeuan kalean ibiltzea, kantatzea, eta “irrintzi egitea”, behin arima-otoitzak egin eta gero (iluntzean). Isuna 500 marabedi eta hiru eguneko kartzela-zigorra izango da.
3. art.- Tabernariek eta ostalariek kontzejuak erabakitako neurriak errespetatuko dituzte ardoa eta sagardoa saltzeko; salmenta bukatu egingo da etxeratze-kanpainen ondoren (eguna bukatzean jotzen ziren). Ez zaio inori jokorako

kartarik utziko eta ez da ardorik edo sagardorik salduko, meza nagusi garaian, bezperetan, prozesio garaian eta arrosario garaian. Isuna 500 marabedikoa iza-ten zen.

10. art.- Saltzaileek ezingo diote inori ardorik edo pattarrik eman etxe-ratze-kanpainen ondoren, baina bai herriko medikuak edo zirujauak hala aginduz gero.



JOXE MARI TABERNA (Los tilos-Ezkiaga Pasealekua – 1876 urtea –)

1917ko ordenantzetatik ostatuei, tabernei, eta sagardotegiei buruzko artikuluak atera ditugu. Honela zioten:

Kafetegiak eta beste saltoki publikoak

112. art. Kafetegiak eta beste saltoki publiko edo antzeko postuak irekita egongo dira egunez eta gauez, ixteko araututako ordura arte.

Ardoa saltzen duen edozein kafetegi, billar eta abar taberna gisa hartuko da ordenantza horiei dagokienean.

Debekatua dago saltokiak itxi eta gero etxekoa ez den norbait barruan geratzea.

Sagardotegietako eta tabernetako argiak

113. art. Taberna, sagardotegi eta abarretako nagusien ardura da irekita daukaten bitartean saltokiak nahikoa argi izatea.

Saltoki publikoetan sartzen diren bezeroak

114. art. Bezeroek ezin dute ordena galdu, zaratarik edo liskarrik sortu, edo bestelako gehiegikeriarik egin, eta ezingo dute bertatik atera, taberna publiko bihur ez dadin. Araua hausten duenaren aurka ez da neurririk hartuko saltokietako nagusiek ez badiete udal agintariei abisurik ematen. Nagusiak berak izango du gertatuaren ardura.

Ixteko orduak

115. art. Tabernak eta antzeko saltokiak gaueko hamaketan itxiko dira apiriletik irailera, biak barne, eta gaueko hamarretan gainerako hilabeteetan.

Elkartea eta kasinoak

116. art. Zirkuluek, kasinoek, eta elkarteeek beren arauen arabera funtzionatuko dute, arau horiek legezko agintariekin onartu baldin badituzte.

Jabeen ardura

117. art. Saltoki publikoetako nagusien edo bulego-arduradunen zeregin da aurreko artikuluak dioena zuzen betetzea.

Saltoki publikoetan udaltzainak sartzea

118. art. Udaltzaingoko edozein kidek eskubidea duka saltoki publikoetan sartzeko, gorabeheraren bat sumatzen badu edo bere eskuhartzea beharrezkoa dela iruditzen bazaio.

Saltoki publikoak irekitzea

119. art. Kapitulu honetan aitaturiko saltokiak ezingo dira ireki, jabeak, aurrez, udaletxeen horren berri eman ez badu.

1931. urtean, Hernaniko saltokien erroldan honako hauek agertzen ziren (sagardotegirik ez dut aitatu):

Ostatuak:

- Joxe Arruabarrena.
- Joxe Mari Zigaran.
- Emilio Gutierrez.
- Joxe Antonio Loiarte.
- Segundo Sarasua.

Tabernak:

- Joxe Aristi.
- Joxe Arruabarrena.
- Isidro Artetxe.
- Joxe Antonio Balerdi.
- Zelestino Caraciolo.
- Luisa Danborenea.
- Joxe Egañaren alarguna.
- Felix Elizegi.
- Joxe Ramon Galdeano.
- Anjel Gorostidi.
- Emilio Gutierrez.
- Juan Iruin.
- Romualdo Lasa.
- Joxe Manuel Lizegaren alarguna.
- Juana Loidi.
- Joxe Antonio Loiarte.
- Juan Mari Lujanbio.
- Minerren alarguna.
- Luz Minguez.
- Julian Miranda.
- Juana Otamendi.
- Diego Sasianbarrena.
- Domingo Urruzola.
- Zubiriaren alarguna.

Ardoak kopuru handietan (handizkako ardoak):

- Juan Miguel Aspiazuren alarguna.
- Julian Miranda.
- Marcos Zubeldia.

1931n honako hauek agertzen ziren (hemen ere ez ditut aitatu sagardotegiak, ezta Lasarte auzoko tabernak eta ostatuak ere)

Ostatuak:

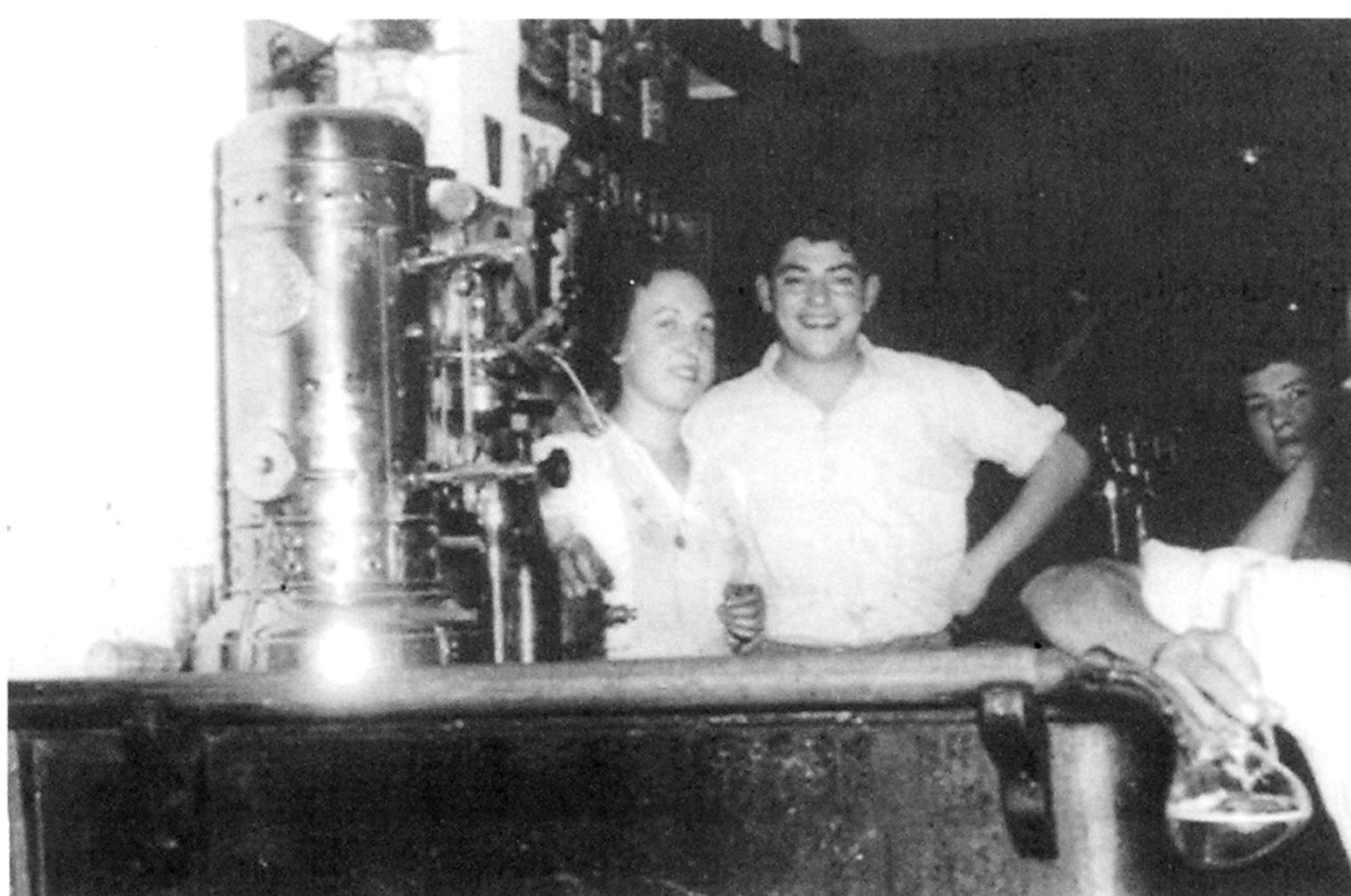
- Bar Florida, Inazio Inzarena.
- Bar Hernani, Joxe Mari Mutiloarena.
- Bar Irizar, Juan Miguel Irizarrena.
- Bar Joxe Mari, Joxe Mari Zigaranena.
- Egañaren alarguna.
- Felix Elizegi.
- Inazio Iruin.
- Segundo Sarasua.
- Inazio Setien.

Bitxia da, baina garai hartan Irizarrek bakarrik zuen telefonoa; 7166 zenbakia.

Tabernak:

- Frantzisko Alkorta.
- Joxe Azurmendi (Karabel).
- Evaristo Fernandino.
- Simon Garmendiaren alarguna.
- Anjel Gorostidi.
- Anbrosio Iraolaren alarguna.
- Joxe Antonio Balerdi.

Ikus litekeen moduan, ostate eta taberna ugaritasuna ez da oraingoa.



MARI TERE AZURMENDI – JUAN JOSE SAGARNA (KIXKILLU)



EGAÑA TABERNA (MANUEL MUNTTO-Akordeoia jotzen)



EGAÑA TABERNA

TASCAS Y SIDRERIAS

Antxon AGUIRRE SORONDO

En mi libro *Hernani y los hernaniarras* dediqué un capítulo a la historia de los abastos en nuestra villa. De dicha obra copio algunos párrafos.

Hernani se puso manos a la obra en cuanto el rey ordenó que en cada pueblo y ciudad se acondicionase una alhóndiga para el almacenamiento y venta de trigo para hacer pan. Pero no todos vieron aquella obligación, datada de 1551, con buenos ojos. Así Tolosa declaró carecer de fondos para hacerla, y San Sebastián que no necesitaba alhóndiga pues todo el trigo que se vendía era traído por mar y, como es sabido, “trigo que viene del mar está mareado y no se conserva”.

Tras un tira y afloja, en 1588 se acuerda establecer alhóndigas sólo en algunos puntos de la provincia, donde los trajineros descargarían sus mercancías, los encargados de las alhóndigas vigilarían que lo mercado fuese para consumo directo y nunca para la reventa, en tanto que a los alcaldes se les responsabilizaba de controlar los pesos y medidas y de evitar las mezclas fraudulentas. Las localidades donde se establecen alhóndigas (prohibiéndose que haya en otras) son: “Segura, Villafranca, Tolosa, Hernani, San Sebastián, Rentería, Oyarzun, Fuenterrabía, Arería, Lazcano, Villarreal, Azcoitia, Azpeitia, Zumaia, Guetaria, Zarauz, Orio, Valle de Vergara, Mondragón, Placencia, Eibar, Elgoibar, Deva y Motrico”.

Al final de cada año, los regidores sacaban a subasta el suministro de las vituallas necesarias (carne, pescado, aceites, vino...) que así recaía en proveedores exclusivos que aseguraban que no faltaran los géneros básicos durante el año, además de permitir que el concejo obtuviera beneficios económicos en ocasiones muy importantes.

La subasta se anunciaba el domingo desde el púlpito tras la misa mayor, y se desarrollaba siguiendo el rito del cabo de vela: se podía pujar hasta que la vela se apagara. Esta operación se repetía por tres veces y a continuación se escogía la mejor oferta. El adjudicatario disponía de nueve días para poner un fiador garante del cumplimiento del compromiso.

En una economía ultraprotecciónista como la de nuestros ancestros, la aparición de cualquier forma de competencia producía un enorme desconcierto: en 1569 Marticot de Zaldibia, proveedor de la carne a Hernani, pide a la Junta que impida que entre género por el paso de Behobia ya que por esa causa estaban cayendo los precios.

Distinto y más complejo era el tratamiento que se le daba al comercio de la sidra, dado el volumen producido en la propia localidad. Como expusimos más arriba, al menos desde 1585 los pueblos de la provincia debían consumir

su propia sidra antes de permitir la importación de nuevas partidas. En uno de sus capítulos, las ordenanzas municipales de Hernani prohibía introducir sidra ni manzana foránea. Por ello, cuando llega a oídos de los regidores que el vecino Joan López de Ygaragorry está construyendo lagares nuevos en su casa, pese a carecer de manzanos en sus tierras, el Ayuntamiento determina paralizar la obra.

Al objeto de regular que toda la sidra tuviera salida pero evitando que los sidreros entraran en competencia unos con otros, a finales de cada otoño el concejo se reunía para hacer inventario de las cubas disponibles y marcar el orden en que se irían poniendo a la venta, de forma que según se iba vaciando una kupela se abría a continuación otra por riguroso orden. Por ejemplo, el 25 de noviembre de 1678 se reúnen los regidores en la sala principal de la casa de Ayerdi “pegante a la plaza”, e introducen en un cántaro de plata 63 papelitos correspondientes a las cubas de los sidreros, de donde una “mano inocente” van sacándolos de uno en uno, resultando la siguiente lista (la repetición de nombres indica, lógicamente, diferentes barricas de los mismos propietarios):

1. Ignacio de Mezquelin, 2. Sebastián de Ariztizabal, 3. Sebastián de Miranda, 4. Francisco de Zuaznabar, 5. D. Agustín de Justiz, 6. Juan de Herausso, 7. Martín Arano de Arviza, 8. Julio de Bettaenea, 9. Domingo de Sassoeta, 10. D^a María de Lassarte, 11. Francisco de Larramendi, 12. D^a Francisca de Isasa, 13. Esteban de Berrote, 14. D^a Francisca de Isasa, 15. Francisco de Larramendi, 16. Esteban de Berrote, 17. El señor Alcalde, 18. Juan de Beldarrain, 19. Francisco de Zavala, 20. D^a Francisca de Isasa, 21. Pedro de Zuazanabar, 22. Francisco de Larramendi, 23. D^a María de Hereñozu, 24. D^a María de Lassarte, 25. Esteban de Oguillurreta, 26. D^a María de Zavala, 27. Francisco de Larramendi, 28. Francisco de Zavala, 29. El señor Alcalde, 30. Cristobal de Zuzaga, 31. D^a Ursola de Unanue, 32. Francisco de Larramendi, 33. Phelipe de Larramendi, 34. D^a María de Hereñozu, 35. El licenciado Miner, 36. Juan Antonio de Leyçaur, 37. Martín Arano de Arviza, 38. Esteban de Oguillurreta, 39. Martín de Beldarrain, 40. Sebastián de Ariztizabal, 41. El señor Alcalde, 42. El licenciado Miner, 43. Francisco de Larramendi, 44. Ignacio de Mezquelin, 45. Domingo de Sassoeta, 46. El señor Alcalde, 47. Francisco de Viquendi, 48. D^a Catalina de Amitesar, 49. El señor Alcalde, 50. El licenciado Miner, 51. D^a Francisca de Isasa, 52. Francisco de Larramendi, 53. Juan Antonio de Leyçaur, 54. Nicolás de Zuaznavar, 55. D^a María de Lassarte, 56. D^a Ursola de Unanue, 57. D^a María de Lassarte, 58. D^a Francisca de Isasa, 59. El señor Alcalde, 60. Juan Pérez de Goicoechea, 61. D^a Francisca de Isasa, 62. Miguel de Galardi, 63. Francisco de Larramendi.

De lo que resulta que 16 vecinos tenían una sola barrica, 10 productores disponían de dos, uno poseía tres cubas, otro cuatro, dos sidreros tenían seis (uno de ellos el alcalde) y otro ocho. Tras el sorteo se recuerda a todos que no podrán vender “sidra aguada” hasta que se agote la pura y previa solicitud del correspondiente permiso al concejo.

También para tasar el precio de la nueva sidra, dos personas de reconocido prestigio e intachable moral eran designadas una por parte de los sidreros o productores y otra por los vecinos que no tenían manzanos (hoy diríamos los consumidores). Tras aceptar el empeño juraban cumplir honestamente; si no se ponían de acuerdo en el precio nombraban a un tercero que haría de juez.

En el mundo de la sidra, los usos y costumbres han cambiado enormemente. Antes de 1936 casi todos los caseríos tenían manzanales y en algunos casos pequeños lagares donde obtenían la sidra para las necesidades familiares. Las sidrerías públicas llenaban en octubre sus *kupelas* con el mosto de manzana para que en el curso de los siguientes meses fermentara en sidra. La temporada de venta comenzaba en Semana Santa y concluía cuando se agotaban las existencias, lo que sucedía hacia el mes de junio. Toda la sidra se vendía al *txotx* sirviéndose mediante una canilla. Al terminar una *kupela* se abría la siguiente, pues no existía la actual costumbre de abrir varias a la vez.

El poso que quedaba en la *kupela* una vez vacía de sidra, se mezclaba con agua, formando así la ***pitarra***, bebida no alcohólica y barata que hacía de refresco para mujeres y niños. Con la manzana caída en septiembre, sin madurar, se elaboraba la ***zizarrá***, sidra sin fermentar y en consecuencia de bajísima graduación alcohólica. En las sidrerías no se servían comidas, pero los hombres (las mujeres no acudían porque “no estaba bien visto”) llevaban sus cazuelas, pan, queso, nueces u otras viandas.



Por un informe del año 1931 sabemos que en aquellas fechas en Hernani había 35 productores sidreros que ese año elaboraron 423.527 litros. ¿Pero qué lugar ocupaba nuestra villa en el conjunto de la provincia? En cabeza estaba San Sebastián con 2.751.059 litros (el 33,92 % de todo lo que se producía en Gipuzkoa); le seguía Astigarraga con una producción de 524.278 litros; tercero Rentería con 435.635 litros; cuarto Irún con 429.462 litros; y quinto Hernani con los citados 423.527 litros.

Ya en 1991 Hernani era la primera localidad en número de manzanos para sidra, y la quinta en plantaciones en relación a su superficie municipal, después de Astigarraga, Ikaztegieta, Arama y Zarautz. Que es tanto como decir que el futuro de la industria sidrera en Hernani está asegurado. Desde 1996, la villa es sede de “Tolare”, Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, que cada año nombra nuevos miembros y “cofrades de mérito” entre productores y sidreros.

Que los hernaniarras fueran aficionados a la sidra no significa que el vino fuera menospreciado por estos pagos. Muy al contrario. El 18 de octubre de 1628 se pone en arriendo el abastecimiento de vino navarro bajo estas condiciones:

- 1 - El rematante del vino tendrá que pagar al municipio 16 ducados al año.
- 2 - El vino tendrá que ser de calidad y “no de la Burunda”.
- 3 - Habrá siempre en abundancia y si faltara se le penalizará con un ducado cada vez.
- 4 - Deberá tener taberna pública dentro del casco de la villa.
- 5 - Cuando lleguen nuevos vinos tendrá que avisar a los regidores para que pasen a catarlo y comprueben su calidad antes de descargarlos en la taberna, so pena de un ducado de multa y anularse el arriendo durante un año.
- 6 - En la taberna habrá una persona continuamente desde la mañana hasta las 9 de la noche.
- 7 - Dará a la villa 4 ó 5 cinco “pipas” de vino gratis para su consumo en las fiestas de San Juan.
- 8 - El azumbre de vino se venderá a 30 maravedís.

Atendiendo a la importancia de las ferrerías para la economía municipal, los ferrones pagaban un canon único de 600 reales por todo el vino consumido durante el año. Hasta que el 9 de diciembre de 1849 los regidores acuerdan suprimir este privilegio. La razón es evidente: en las ferrerías se consumía gran cantidad de vino y, por otra parte, las ferrerías ya no tenían el interés económico de los siglos precedentes.

Resultará interesante traer aquí las ordenanzas Municipales de Hernani. Entre las del año 1766 se decía:

Art. 1º. Nadie podrá sin causa justa andar de noche por las calles ni cantar “ni relinchar” después del toque de oración de Ánimas (al anochecer) so pena de 500 maravedís y tres días de cárcel.

Art. 3º. Los taberneros y mesoneros deben utilizar para la venta de vino y sidra las medidas afieladas por el concejo (es decir inspeccionadas); no venderán tras el toque de “campana de queda” (la que se hacía al caer el día), no facilitarán naipes de juego, ni venderán vino o sidra en tiempo de las misas mayores, vísperas, procesiones y rosarios. El castigo por incumplimiento era de 500 maravedís por cada vez.

Art. 10º. Que ninguna persona que tenga en venta vino o aguardiente lo saque tras el toque de la campana de queda, pero sí servirá por orden del médico o del cirujano de la villa.

De las ordenanzas de 1917 hemos sacado los artículos relacionados con tascas, bares y sidrerías y decían lo siguiente:

De los cafés y otros establecimientos públicos

Art.112. Las puertas de los cafés y demás establecimientos públicos o puestos análogos estarán siempre abiertas de día y aún de noche hasta las horas señaladas para su clausura.

Todo café, billar, etc., donde se venda vino, será considerado y tratado como taberna para los efectos de estas ordenanzas.

Se prohíbe que después de cerrados dichos establecimientos queden en ellos personas que no sean de casa.

Luz en sidrerías y tabernas

Art. 113. Los dueños de las tabernas, sidrerías, etcétera, cuidarán de que haya suficiente luz en dichos establecimientos mientras permanezcan abiertos.

Concursantes a establecimientos

Art. 114. Los concurrentes tienen la obligación de observar buen orden, no producir bulla, ni provocar riña, ni otros excesos y permanecer en ellos sin salir para que no se convierta en taberna pública. Sin perjuicio de proceder contra los infractores de este artículo los dueños de los establecimientos serán responsables inmediatos, sino dan parte de lo ocurrido a la Autoridad municipal.

Horas de clausura

Art. 115. Las tabernas y demás establecimientos de su clase se cerrarán a las once de la noche en los meses de Abril a Septiembre, ambos inclusive, y a las diez en los restantes.

Círculos y casinos

Art. 116. Los círculos, casinos y sociedades se atendrán a lo que prescriban sus reglamentos aprobadas por la competente autoridad.

Responsabilidad de los dueños

Art. 117. Los dueños o encargados del despacho en los establecimientos públicos serán responsables de la puntual observancia de lo prevenido en el artículo anterior.

Entrada de los agentes en los establecimientos públicos

Art. 118. Todos los individuos de los cuerpos de Policía Urbana y de Seguridad podrán entrar libremente en los establecimientos públicos cuando vean algún desorden en ellos o crean necesaria su intervención.

Apertura de establecimientos públicos

Art. 119. Ninguno de los establecimientos comprendidos en el presente capítulo podrá abrirse en lo sucesivo sin que el dueño dé parte previamente a la Alcaldía.

En el censo de establecimiento de Hernani, de 1931 figuraba (no cito las sidrerías):

Bares:

- José Arruabarrena.
- José M^a Cigarán.
- Emilio Gutiérrez.
- José Antonio Loyarte.
- Segundo Sarasúe.

Tabernas:

- José Aristi.
- José Arruabarrena.
- Isidro Arteche.
- José Antonio Balerdi.
- Celestino Caraciolo.
- Luisa Damborenea.
- Vda. de José Egaña.
- Félix Elízegui.
- José Ramón Galdeano.
- Ángel Gorostidi.
- Emilio Gutiérrez.
- Juan Iruin.
- Romualdo Lasa.
- Vda. de José Manuel Licega.
- Juana Loidi.
- José Antonio Loyarte.
- Juan María Lujambio.
- Vda. de Miner.
- Luz Mínguez.
- Julián Miranda.
- Juana Otamendi.
- Diego Sasiabarrena.
- Domingo Urruzola.
- Vda. de Zubiría.

Vinos por mayor:

- Vda. Juan Miguel Aspiazu.
- Julián Miranda.
- Marcos Zubeldia.

En el de 1931 figuraba (no cito tampoco las sidrerías, ni los bares y tabernas de su barrio de Lasarte):

Bares:

- Bar Florida, de Ignacio Inza.
- Bar Hernani, de José María Mutiloa.
- Bar Irizar, de Juan Miguel Irízar.
- Bar José Mari, de José María Cigarán.
- Vda. de Egaña.
- Félix Elícegui.
- Ignacio Iruin.
- Segundo Sarasúa.
- Ignacio Setién.

Como curiosidad indicaremos que solamente el Bar Irizar tenía teléfono, el número 7166.

Tabernas:

- Francisco Alcorta.
- José Azurmendi (Carabel).
- Evaristo Fernandino.
- Vda. de Simón Garmendia.
- Ángel Gorostidi.
- Vda. de Ambrosio Iraola.
- José Antonio Balerdi.

Como se ve la abundancia de bares y tabernas no es de hoy.



URUMEA KALEA (Andre kale)



AZURMENDI TABERNA

IGNACIO IRUIN-I ELKARRIZKETA:

- **TABERNAREN IZENA:** Kardanenea edo “Bar Ignacio”
- **TABERNA NOIZ HARTU ZENUTEN?** Traspasuan hartu genuen 1930. urtean. Eta 1948an utzi eta Eizaguirretarrak hartu zuten “EIZAGUIRRE” izenez bataiatua.
- **TABERNA ZE EGUNETAN EDUKITZEN ZENUTEN IRIKITA?** Egunero.
- **TABERNAN EDARIAZ GAIN, JATEKORIK SALTZEN ZENUTEN?** Nere amak patata tortilak egiten zituen pintxo modura jateko.
- **ZER ZEN TABERNA BAKARRIK EDO TABERNA ETXEAREKIN?** Taberna gurasoek hartu zutenez, tabernaren gainean heuren etxea zegoen. Taberna, kale Nagusian zegoen ta bi ate zituen: bata, kale Nagusian ta bestea Tilosetan ta bertan jantokia jartzeaz gain, dantzaldiak egoten ziren. Bandak deskantsoa egitean, tabernakoak pianoa jotzen zuen. Bandaz gain, txistua ere jotzen zuten baina hau, ezen ongi etorria izaten.

JUANI SARASOLA-RI ELKARRIZKETA:

- **TABERNAREN IZENA:** Irizar taberna.
- **NAGUSIAREN IZENA:** Juan Miguel Irizar eta Juani Sarasola.
- **TABERNA NOIZ HARTU ZENUTEN?** 1941. urtean erosi genuen eta urte ona egokitu zitzaigun urte hartan gose asko baitzegen eta gaztain asko saldu genituen.
- **TABERNA ZE ORDUTAN IXTEN ZENUTEN?** San Juanetan, goizeko hiruretan. Asteburuetan, hamabitan.
- **TABERNAN ASKO ABESTEN AL ZEN?** Afaldu eta gero, asko abesten zen.
- **ARDOA NONDIK EKARTZEN ZENUTEN?** Billabonatik. Bertan almazena bat zegoen ta ortik ekartzen genuen beraiek jubilatu arte.
- **ZER ZEN TABERNA BAKARRIK EDO TABERNA ETXEAREKIN?** Taberna, jangela eta goiko pisuarekin: gelak pentsio bezela genituen.
- **TABERNAN JOLASTEN AL ZEN?** Bai. Kartetan. Apustuak egiten ziren: “5 céntimos que juego, 5 céntimos quiero ganar” esaten zuten.
- **ARDOA ZE PREZIOTAN SALTZEN ZENUTEN?** Txikitoa: 15 zentimotan. Baino, tabernariarentzat, txikito bakitzetik 10 centimo gelditzen zen. Udaletxeak, seiluak ekartzen zizkigutenean eta seilu bakitza 5 centimo balio zituen. Ondorioz, txikito bakoitzetik, Udaletzeari 5 centimu eman behar genizkien.
- **EMAKUMEAK TABERNETARA NOIZ HASI ZIREN SARTZEN?** San Juanetan eta igandetan hasi ziren sartzen. Ardoa edaten hasi zirenean, gizonezkoak beraien artean hau esaten zuten: “ Ze itsusia emakumea ardo

beltza edaten, ardoa txuria edango bazuten sikiera". Ez dakit zergaitik, baina taberna hau betidanik, emakumeena baino gizonezkoena izan da. Goizuetatik, Donostira joan baio lehenago, goizeko 8etan gosaltzea jende asko etortzen zen.

MARI TERE AZURMENDI ETA ADELA ERDOZIAR-I ELKARRIZKETA:

- **TABERNAREN IZENA:** Hasieran, "La Cepa Riojana eta Jose Azurmendi" izena jarri zioten , baina egun batean kamioi bat pasa eta kartela hautsi zuen. Ondorioz, hau gertatu ondoren, "Bar Azurmendi" izenez ezagutu da.
- **TABERNA NOIZ HARTU ZENUTEN?** Roke Telleria eta Jazinta Miranda-k 1939an erosi zuten ta guk 1960. urtean, beraiei erosi eta 1993an itxi egin genuen.
- **ZER SALTZEN ZENUTEN?** Bereziki ardua saltzen genuen: bai, gure tabernan, Hernaniko elkarteen, Donostiako "Urola" tabernan, etxeetan eta bai ardandegian. Arduaren hiru barrika 330 litro bakoitzeko genituen. Ardoan prezioa:
 - Litro 1 ardoa: 1 pezeta.
 - Txikitua: 15 sentimotan.

Barraren atzean, emakumeak zein gizonak zeuden.

Ardoaz gain, Ron-Negrita, Anis de Mono, Anis de las Cadenas, Terri, Soberano, Beterano eta Fundador.

A granel; Orujo, Anisa, Koñaka, Vino dulce, Sifon, Limonada, Txus, Zerbeza eta Kafea.

Ardua, hasiera batean, Nafarroatik ekartzen genuen eta gero Errioxatik. Baina, Jose kamioiakin hasi zenean, Murtziatik ekartzen hasi ginan.

Jose Azurmendi, izan zen lehenengoa ardua kamioietan ekartzen zuena.

Gaineratu beharra dago, kuadrilaren bat sagardotegira juten zenean, esaten zigutela: "Adeli, sagardotegira goazenez, ez atera ezer, gero etorriko gera, kafea kopa eta purua hartzera". (Sagardotegira joan behar zutenean, lehenago poteoa ez zuten egiten).

- **TABERNA ZE EGUNETAN EDUKITZEN ZENUTEN IRIKITA?** Urte osoan. San Ignazio eta San Jose arratsaldetan.

Aste Santua, prozesioa edo hileta pasatzen zirenean orduan bakarrik itxi egiten ziren tabernaren ateak.

Eguerritan afaltzeko eta urte zahar egunean ere taberna itxi egiten zen.

Urte zaharrean, gaua pasa Adarra Obradorean egiten genun.

- **TABERNAN EDARIAZ GAIN, JATEKORIK SALTZEN ZENUTEN?**
Gosariak bakarrik ematen genituen. Osteguna, fériaren eguna, zen egunik fuertearia. Baserritarak fériara etortzen baitziren.
Batzuk, beraien janaria ematen zuten ta guk kazuela berotu besterik ez genuen egin behar eta hori dohainik egiten genuen. Horretarako, sua ekonomika erabiltzen genuen.
Bestetik, kubiertakoak eta ogia dohainik ematen genien.
- **TABERNAN JOLASTEN AL ZEN?** Bai. Kartetan; Musean eta 4 erregetan. Apustuak ez ziren egiten.
- **ZER ZEN TABERNA BAKARRIK EDO TABERNA ETXEAREKIN?** Taberna bakarrik zen. Tabernako lurra desnibelatua zegoen; sarreratik urbil zegoen barraren zatia, gizon altuentzako zen eta barrako beste iskina, hau da, beste punta gizon txikientzako zen.
- **TABERNA GIROTEKO MUSIKALARIAK KONTRATATZEN ZIREN?**
Akordoiari boluntarioak etortzen ziren (Manuel Muntto). Entzunez jotzen zuten.
Bestetik, tabernariok, Igandetan Tilosetako dantzaldia antolatzeko dirua jartzen genuen. Donostitik ere kuadrilak etortzen ziren. Beraiek ekarritako bokadiloa jan eta gero kantatzen hasten ziren, baita poteoan ere.
Bazkal ondoren eta afal ostean, asko abesten zen.
Jose Ansorena, urte zahar egunean, txistua jotzea etortzen zen.
- **EMAKUMEAK TABERNETARA SARTZEN AL ZIREN?** Ez. Gainera, sartzen zen emakumea, herrian gaizki begiratzen zioten. Emakumea, taberna kanpoan gelditzen zen.
- **TABERNA ZE ORDUTAN IXTEN ZENUTEN?** Gaueko 12tan ixten ziren. Ixteko ordua izanik, askotan esan behar izan genien, ez genuela gehiago zerbituko, baina hauek ezin bidali ibilzten ginen, Serenoa (Arapatagorri) eterri arte. San Juanetan ez genuen ixteko ordurik izaten.
Botila berezia zuten, gizonak betetzen zuen ta jarri bezain pronto esaten zioten: “botila hori eskatuta al zegok!, badagero guretzako koadrilan”. Almazenean edaten zuten hogei bat lagun artean. Berri z bete eta han egoten zen berriro eskatu arte.
Garai hartan ez zuten txuletarik jaten, kaxuelak prestatzen zitzazten bezperatik enkargaturik.
Ilario: begira ze porru onak ekarri ditudan.
Nikolas: nik arraultzak ekarriko ditut Mokotikan.
Eta zu Adeli, preparatu tortila bihar goizerako. (Tortila preparatzen du batxuri askokin). Usai ona zegoen tabernan.

Txomin etortzen zela egunero gosaltzea bere kaxuelakin, esan zuen:
“zenek ekarri ditu xixak?” Ilariok erantzun zion Adelik.Ta Nikolasek esan zion:

“utzi zak kazuela eta eterri gurekin, asko zegok eta”.

Txominek esan zion Adeliri: “ ekar ezazu ardo hoberena”. Ta tortila jaten hasi ziren.

Txominek uste zuen, tortila xixarena zela, baina porruena zen eta ez zuen inoiz jakin benetan ze jan zuen.

ANTXONI EGAÑA-RI ELKARRIZKETA:

- **TABERNAREN IZENA:** Egaña taberna.
- **NAGUSIAREN IZENA:** Jose Egaña eta Juan Aranburu.
- **TABERNA NOIZ HARTU ZENUTEN?** 1905. urtean erosi zuten nere gurasoek eta 1985. urtean itxi genuen.
- **TABERNA ZE EGUNETAN EDUKITZEN ZENUTEN IRIKITA?** Egunero.

Aste Santua, prozesioa edo intierroa pasatzen zirenean orduan bakarrik itxi egiten ziren tabernaren ateak. Hileta eta gero, hil dakoen familiakoak tabernara etortzen ziren hamaketakoa eta bazkaria enkargatzea. Emakumeari; gailetak ardo goxoakin ematen genien eta gizonezkoaei, berriz, gazta eta ardoa.

Eguerritan afaltzeko eta urte zahar egunean ere taberna itxi egiten zen.

- **TABERNAN EDARIAZ GAIN, JATEKORIK SALTZEN ZENUTEN?** Bai. Edaria, ardoa ta bazkaria ematen genuen.
- **JENDE GEHIENA ZE EGUNETAN JOATEN ZEN?** Osteguna eta igandean joaten zen jende gehiena. Goiko pisuko komedorea betetzen zen.
- **TABERNA ZE ORDUTAN IXTEN ZENUTEN?** Serenoa kanta honekin etortzen zenean izten genuen:

“11 horas y Sereno.

12 horas y Sereno y cuando llovía cantaba

11 horas y lloviendo

12 horas y lloviendo”

Serenoak, Hernaniko portal gehienen giltzak zituen, ta norbaitek giltze ahaztua ezkero, Serenoak irekitzen zion etxeko atea.

- **ARDOA NONDIK EKARTZEN ZENUTEN?** Martxante (Nafarroa) eta Jalen (Aragon)-etik.
- **TABERNAN JOLASTEN AL ZEN?** Bai. Kartetan: Mus eta Tutean. Ardo porroi batekin.

Apustuak egiten ziren; kafea edo porroia jokatzen zuten.



MARI TERE AZURMENDI



JUANA ARANBURU - ANTTONI EGAÑA



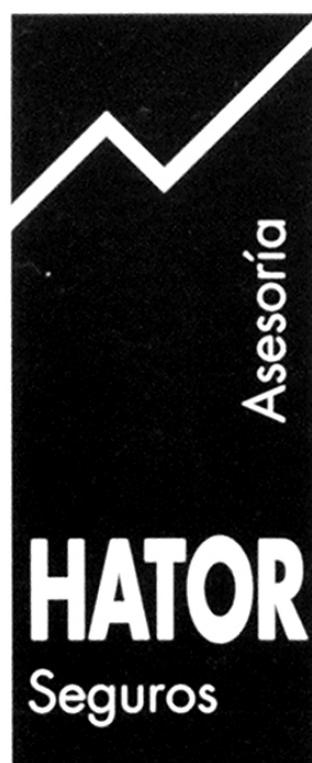
ORONA

Igogailuak
Eskailera Mekanikoak
Egitura Espazialak

Orona Koop. Elk.
Lastaola Industrialdea. 20120 Hernani
Tel.: 943551400 - Telefaxa: 943550047



HERNANI UDALA



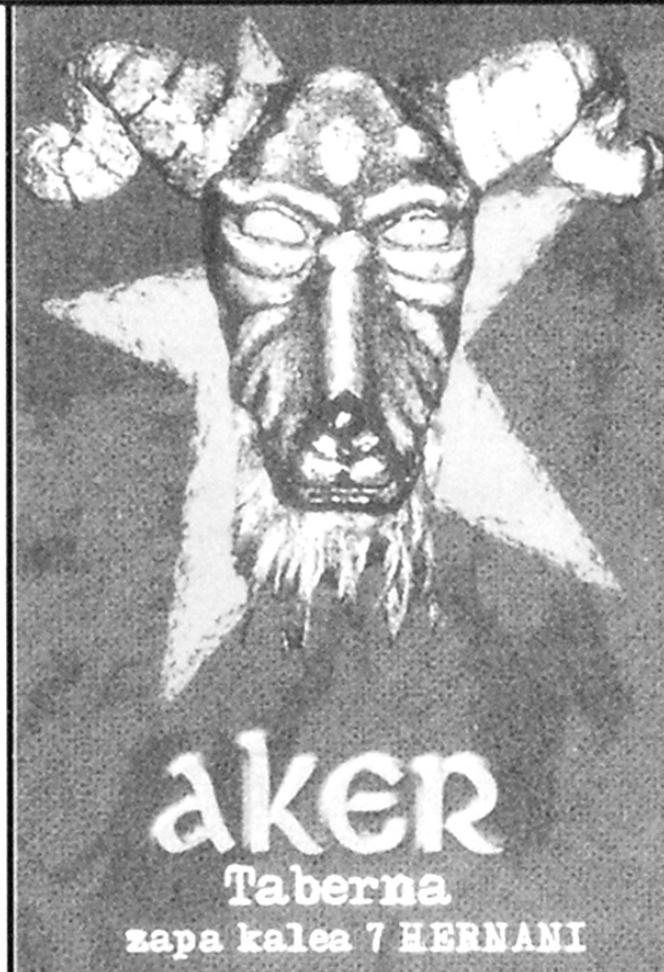
Kardaberaz, 60 - HERNANI - Tf. 943554312

HATOR
Seguros

Fiscal
Laboral
Contable
Administrativa



Cardaveraz, 68
20120 HERNANI
Tels. 943551494 - 943551912
Fax 943551130



PUTZUETA

HARATEGIA - URDAITEGIA

Aita Kardaberaz Kalea, 39 - Tel.: 943 552 787
HERNANI



LAN AHOLKULARITZA
AHOLKULARITZA FISKALA
ASEGURUAK. INBERTSIOAK

Juan de Uribia, 15 - HERNANI
Tel. 943 331 267 - Faxa 943 330 892
Harriberri, 9 - ALTZA (Donostia)
Tel. 943 352 794 - Faxa 943 353 379

ELECTRODOMESTICOS

ANEXO
ETXETRESNAK

Izpizua, 21
Tel. 943550381 - Faxa 943335907

HERNANI

Juan Bautista Erro, 2
Tel. 943591558
ANDOAIN

OINDI taberna

NAGUSIA, 25 HERNANI 943 557 509

Carrocerías KEPA, s.l.

Chapa y Pintura - Bancada Universal
Cabina Horno

B.º de la Florida, 56 · 2^a Planta, Local 33
Tel. 943 550 404 - 20120 HERNANI