

JOXEMI SAIZAR

Luis Mari Ezeiza • Gozogilea

«Gure lanean hozkailua izan zen aldaketa garrantzitsuena»

Luis Mari Ezeiza gozogile tolosarrak bizitza osoa eman du aitarekin ikasi zuen ofizioan; erretiratuta dagoen arren gozogintzaz gozatzen jarraitzen du, eta Tolosa Goxua azokan omenduetako bat izan zen



Luis Mari Ezeiza gozogilea, Ezeiza gozotegiaren kanpoan bere emaztearekin. J. SAIZAR

Duela aste batzuk izan zen Tolosa Goxua azoka berezian herriko gozogile beteranoenak omendu zituzten, eta tartean izan zen Luis Mari Ezeiza (Tolosa, 1930). Bizitza osoan aitarekin ikasitako ofizioan aritu ondoren, erretiroaz gozatzen du, baina gozogintza alde batera utzi gabe.

Noiz eta nola hasi zinen gozotegian lanean?

Aitarekin, 16 urterekin. Aita Nicola sek 1924an ireki zuen Rondilla kaleko gozotegia. Aurretik Olsagastin aritu zen ikasten eta beste leku batzuetan. Ama dendan aritzen zen eta aita obradorean. Txikitatik zerbait egiten aritzen nintzen etxeko negozioan, enkargutan edo laguntzen. Baina 16 urterekin Eskolapioak utzi eta goizetan lanean hasi nintzen eta arratsaldeetan Izaskun Peña maistrarekin kontabilitatea eta beste gauzak ikasten jarraitu nuen. Gero Donostian eta beste leku batzuetan ere gozotegirako gauzak ikasten jarraitu nuen. Mundu honetako aldizkariak eta beti jarraitu izan ditut, gaur egun ere.

Tolosak beti izan ditu gozotegi onak. Gelditzen ez direnak gogora ekar itzazu?

Lehen aipatu dizut Olsagasti, Rondilla kalean. Mujika Rondilla eta Arostegieta artean zegoen, pasadizoaren ondoan. Oso gizon jatorra zen. Eta Malkorra Korreo eta Leitza kaleen arteko kantoian. Etxean ez zuten jarraipenik izan eta itxi egin ziren. Malkorraren familiakoak dira Donostiako Otaegi eta Elizondoko Malkorra gozodendakoak.

Zein izan dira zuen produktu eza-gunenak?

Teilak eta zigarriloak asko zabaldu dira. Bartzelonara askotan joan naiz azoketara, han egiten direlako azoka onenak eta han ikusitako teilak birsortzea pentsatu nuen. Urte asko dira, 40 edo 50, ez dakit.

Zergatik izan dute arrakasta?

Leku askotan egiten dira, baina denak ez dira berdinak. Casa Julianek asko lagundu zuen zabaltzen, hemen eta kanpoan. Ondo mantentzen zen produktua zela ikusi zuen eta postre bezala jartzen hasi zen zigarrotxoekin batera. Anekdotak polita daukat gai honekin lotuta. Behin gizon tolosar bat Julianera afaltzera joan eta teilak eta zigarrotxoak emazteari eman zizkion opari berezi gisa eta emazteak erantzun zion tontoa zela, horiek egunero zituztela Ezeizanean.

Eta zein ziren egiten zenituzten beste produktuak?

Bonbak, pastelak, tartak, pastak... Aitarengandik ikasitakoak eta gero bonboiak, opilak eta horrelakoak hasi ginen egiten. Gure turroiak egiten ere urte asko daramatzagu. Ogia ez zen egiten orduan gozotegietan. Kafetegia bai, bagenuen orduan ere.

Hasi zinenetik erretiratu zinen arte, zein aldaketa nabaritu zenuen?

Garrantzitsuena hozkailua izan zen. Hari esker produktuak hobeto mantentzea lortu genuen eta lehen hori ezinezkoa zen. Horri esker tarta erdi-hotzak egiten hasi ginen eta arrakasta handia izan zuten eta dute gaur egun. Izozkiak ere hasi ginen egiten. Eta mikrouhinen labea ere oso ondo etorri zitzaizkigun.

65 urterekin erretiratu zinen. Jarraitzen al duzu lanbidearekin harremanetan?

Bai, askotan joaten naiz oraindik Amaratzen dugun lantegira. Han seme bat, Patxi, aritzen da eta denda bestea, Juan Antonio. Eta biloba ere hasi da, hil zen Luis Mariren semea. Beste semeak berriz, Javier, Casa Ezeiza sortu zuen duela urte batzuk. Gauza berdintsuak egiten dituzte eta harremana ere mantentzen dugu.

Publikoak zein harrera egiten zien?

Betiko gauzak kontsumitu izan dira asko: bonbak, tximistak...

Zein da zure gozo gustukoena?

Hojaldrezkoak: jesuitak, kondeak...

Eta tartetan ere hostorea, hostopila.

Eta lanik zailena?

Denekin kontuz ibili behar da, hojaldrearekin bereziki.

Urtean zehar, zein ziren lan gehieneko garaiak?

Beti goizeko bostetan hasten ginen

(orain ere ordu horretan esnatzen naiz askotan, baina lotan jarraitzen dut) eta igandeetan goizago. Errege bezpera zen lan gehieneko gaua. Eta beti norbaitekin gaizki gelditzen zara. Askotan lorik egin gabe gelditzen nintzen. Korazonistetara mezetara joan eta lo hartzen nuen. Inauteri igandean pastel asko saltzen zen. Eta sanjoanetan ere bai. San Jose eguna ere handia zen orduan,

Santiago bezala. Baina orain galtzen joan dira ohitura eta jai horiek eta horrekin batera gozokiak erostearena.

Tolosan gaur egun beste gozotegi famatuak ere badira. Zein harreman duzue eta zein da bakoitzaren espezialitatea?

Joxe Mari Gorrotxategi nire adinekoa da eta beti izan dugu harreman ona. Xaxuak dituzte bereziki eta txokolaterako joera handia izan dute beti. Ibañeztarak izozkiak egiten hasi ziren Gorosabel parean eta gero jarri zuten gozotegia Trianguluan. Haiekin ere ondo moldatu gara. Gorosti eta Saizar berriz, berriagoak dira eta ez dut harreman handirik izan.

“Tolosan lehen ere gozotegi onak izan ziren: Olsagasti, Mujika eta Malkorra»

“Galtzen joan dira ohitura eta jai batzuk eta horrekin batera gozokiak erostearena»

Orain erretiratuta, zer jaten duzu gozotegitik?

Lehenagoak: hojaldreak, tximistak... Sendagileak ez dit oztoporik jartzen eta seinale ona da.

Eta kanpora joaten zarenean zein gozo berezi ikusten dituzu?

Lehen Donibane Lohitzunera joaten ginenean adibidez, tarta erdi-hotzak eta ikusten genituen. Baina aspalditik egiten ditugu hemen. Berdintsuak dira leku guztietan. Orain asko joaten gara Benidormera eta han pastel handiak egiten dituzte, tarta bat zatitan zatituta, gaztelu modukoa. Horrekin ia afaldu duzu.

Beste zaletasunik izan al duzu?

Eskupilota beti gustatu izan zait. Gaztetan jokatzeko nuen, baina lagun batek esan zidan esku gogorak nola izango nituen egun osoan gurina artean ibilita. Orain ere gustura ikusten dut pilota telebistan. Mendiara ere joaten nintzen, Herniora batez ere eta Uzturrera.




Aranguren

Emakume Korreo, 1 - 943 67 33 11
Gizon Korreo, 4 - 943 67 05 25

TOLOSA
www.arangurentolosa.com
confeccionesaranguren@yahoo.es