De la vida Beratarra -100 AÑOS

Beratarras en la terraza del Euskalduna

Si amigos, en el mes de Agosto se cumplirán cien años de servicio al público del bar de La Agustina, Elgorriaga, "Charlot" o Euskalduna. A pesar de tanto nombre se trata del mismo bar, conocido a lo largo de estos cien años con distintos nombres, pero siempre con la misma familia, y por el que han pasado cuatro generaciones :

1 - Agustina Irazoqui Irigoyen y Joxe Elgorriaga Irazoqui. "La Agustina" y "Elgorriaga"
2 - Su hijo Eugenio Elgorriaga Irazoqui y Micaela Goyeneche Violet. "Elgorriaga" y "Charlot"
3 - Su hijo, Fernando Elgorriaga Goyeneche y Mª Consuelo Tombo. "Elgorriaga" y "Euskalduna"
4 - Sus hijos Urtzi y Ainhoa. "Euskalduna"

El negocio comenzó en 1912, cuando Joxe y Agustina abrieron el primer establecimiento que tenía de todo: bar, comedor, tienda e incluso un sitio donde las gentes de los caseríos próximos acudían a cambiarse antes de ir Misa (sobre todo el calzado).

También a lo largo de estos años ha sido lugar de reuniones, charlas y celebraciones varias (bautizos, comuniones, bodas….)

Como os digo antes y según qué años fue conocido con esos distintos nombres. Quizás a los más jóvenes os extrañe lo del apelativo CHARLOT. Pues bien, como me dice Micaela se lo ganó su marido Eugenio por su carácter bonachón, pero sobre todo por su alegría y porque se pasaba el día con sus chirigotas haciendo reír a la gente de su alrededor. Por aquellos años destacaba el gran cómico Charles Chaplin, conocido como "Charlot" así que enseguida bautizaron cariñosamente con ese nombre tanto a Eugenio como al bar.

Los comienzos para las primeras generaciones fueron duros y tenían que echar mano de todo. El establecimiento contaba con una pequeña terraza y a continuación tenía una huerta en la que cultivaban alimentos para su cocina, también criaban cerdos, en fin…. como todo vecino en aquellos años. Por eso todo lo que vendían era artesano cien por cien.

Pegada al acceso al huerto solía estar la "toca" y también la "rana", juegos que en aquellos años servían de entretenimiento a los clientes que aprovechaban para jugarse la ronda de txikitos, siendo el menos afortunado en dar a la chapa el que tenía que pagarlos. Me dice Fernando que en 1960 los txikitos estaban a 20 céntimos de peseta, hoy están los vinos peleones a 40 céntimos, pero de euro. Años más tarde sacarían los altavoces con música a la calle, para animar el cotarro.

En el local se celebraron bodas, bautizos, comuniones, despedidas, defunciones (aunque os extrañe también hace unos años, después del funeral se reunía la familia a tomar un tentempié con los allegados antes de volver a casa), comidas del Ayuntamiento, la fiesta de los quintos que entonces era el día en que los jóvenes del pueblo eran "revisados, tallados y declarados aptos para cumplir el servicio militar". En estas celebraciones el helado que ofrecían como postre lo hacían ellos a mano.

También era lugar de aterrizaje, mejor dicho de desembarco, de aquellos jóvenes que venían de la mar y a su regreso a casa, además de traer buen material a Micaela, se reunían para degustar las buenas cazuelas del "Charlot" y entre trago y trago, canturreada por aquí, bertsos por allí, la juerga se alargaba y hubo años en que les pillaba la

"ronda" (pasaba la autoridad municipal para que cerraran los bares a ciertas horas). Recuerda Micaela que en alguna ocasión tuvo que ir "Antoñico el alguacil" a poner un poco de orden entre los clientes.

Cuando fallecía algún vecino del barrio de Suspel-Ttiki bajaban su cadáver hasta un punto situado junto a Almacenes Bidasoa y mientras esperaban la llegada del sacerdote para ir a la Parroquia y luego al Cementerio, hacían alguna visita al Charlot para coger fuerzas y llevar el féretro a hombros. Y, por supuesto, también al regreso del cementerio era visita obligada el bar.

Hacia 1950 no se estilaba (antes se decía así) poner salmón en las celebraciones y tenían mucha más aceptación las truchas con jamón que las preparaba muy bien ya que el jamón era casero pues mataban de tres a cinco cerdos para consumo en el comedor y en el bar.

En esos años era normal ver a la gente merendar morcillas individuales con su porrón de vino o su "pinta" de vino (botella de ¾ de litro).

Cuando se jugaba al mus se ventilaban la botella de litro, si pedían "media y media" era media de vino y galletas, cacahuetes, castañas... que servían en dos platillos puestos a cada lado de la mesa, junto a los jugadores.

Las mesas del bar eran de madera, estaban sin barnizar y las limpiaban con agua, jabón y lejía. Se podía apreciar y palpar la beta de la madera de tanto limpiarlas. En algunos bares las tenían adosadas a la pared (así ocupaban menos sitio) y luego las bajaban para la "partida". Unos años después se colocaron encima de las mesas unas uralitas (verdes o rojas) siendo más fácil limpiarlas. El suelo del Charlot era igualmente de madera y fregoteado con aquellos cepillos de raíz llamados de barco.

También había una trampilla por la que bajaban a la bodega donde estaba la bebida fresca y existía un acuífero y allí iban a por agua fresca.

El vino les suministraba Manuel Taberna, venia con su furgoneta, la paraba en la cuesta y traspasaban el vino a garrafones, los llevaban al almacén y allí pasaban a botellas.

El carbón para la cocina económica lo llevaban en sacos trasportados al hombro hasta la llamada carbonera y de allí en pequeñas cantidades al fogón.

La comida la compraban en el pueblo, el pescado a "Maritxu la pescadora", aunque también se lo traían los hombres de la mar, y las truchas les suministraban los expertos pescadores de Bera, entre ellos Sandiez.

Para ir al comedor se pasaba primero por el bar y luego por la cocina.

Cuando daban bodas, como dice Micaela, desmontaban algunas camas para tener más sitio y si durante todo el año Jesusa y Beñardo les echaban una mano, en estas ocasiones más todavía.

Eugenio Elgorriaga Irazoki, Agustina Irazoki y Fernando Elgorriaga Irazoki

Antton Barrero, Bautista Oroz, Fernando Elgorriaga, Javier Telletxea "Txopitón" y Perico Astondoa en la terraza de Charlot, junto a la "Toca"

Micaela Goyeneche Violet y Eugenio Elgorriaga Irazoki

Hubo una pareja de Alkayaga que celebraron aquí su boda, bautizo de los hijos, bodas de plata y bodas de oro (para esta ocasión creo que serían ya viejos amigos de la casa).

En 1970 pasó definitivamente a llamarse Bar Restaurante EUSKALDUNA, pero vamos a retroceder unos años.

Al inicio de la guerra en 1936, Eugenio y sus hermanos cubiertos con unos sacos y llevando una carretilla pasaron a Francia, pero al poco tiempo volvieron entrando por la Junquera. Eugenio y Fenando tuvieron que ir al frente, bueno Eugenio, como era un manitas, se quedó reparando los camiones. Micaela mientras duro la contienda estuvo en Madrid, pero el bar permaneció abierto.

Después regresaron a Bera y en 1948 Eugenio y Micaela continuaron con el negocio del bar. Por entonces la cosa estaba "chunga", me dice Micaela, no así, me recalca, en la época del contrabando pues aquellos fueron "los años de oro" remata entre sonrisas.

Durante el tiempo que hubo soldados (en Ameltziaga, en Ola, y en el pueblo) daban muchas meriendas, no así cuando vinieron "las chicas de la Resi" (albergue de caxerna) pues sólo les veían subir y bajar, pero no consumir.

Durante la euforia de los partidos del Gure Txokoa en Aguerra, los aficionados, que también iban a la Timotea, acudían en el descanso a tomar fuerzas para aguantar el otro tiempo de duraba la pelea, sobre todo contra el Beti Gazte .

Así mismo cuando se acudía al crucero para despedir al Angel de Aralar (entonces la visita duraba tres días ya que bendecía los campos de los distintos barrios, visitaba el Asilo, la Parroquia …..), una vez terminada la ceremonia con el Agur Miguel Arkangel…, subían a refrescar la garganta a la terraza del Charlot .

Por Fiestas tenían gran jolgorio y para apaciguar el trabajo venían los primos de Urruña, para quienes Micaela tenía que preparar garbanzos pues era lo que más les gustaba.

La terraza servía de Organización de la carrera de Fiestas. Se hacían las inscripciones, se repartían los dorsales (apilados en orden numérico) y se entregaban los premios. Premios en metálico y en especies (cordero, coñac Terry, champan, algún maillot, …) Ahora nos parece ilógico regalar alcohol a los ciclistas, pero entonces había necesidad y sobre todo el cordero les venía de maravilla.

En el crucero terminaban los correcalles cuando la música era en Bera y en Pedromari cuando era en Alzate, correcalles que terminaban a las 21h. el da la tarde y a la 1 de la madrugada el de la noche. Después la gente se distribuía por los distintos bares pero la terraza del Charlot siempre tenía más gancho para la tertulia final.

Beratarras celebrando una boda en la terraza de "La Agustina"

El día 6 de agosto, que era el "día de los casados", salían los matrimonios a "cenar fuera", como se decía entonces, y después se acercaban a la Plaza de los Fueros a bailar cuesta arriba-cuesta abajo incordiados por algún camión que se le ocurría pasar a esas horas por allí .

Me dicen Micaela y Fernando que en aquellos años, como se dice ahora, era una pasada el consumo de vermut, champan, licor Karpy, coñac, ….., en fin, plena euforia.

Para estos días de fiestas, además de la ayuda de Jesusa y Beñardo, traían chicas para servir, igual que en las bodas, bautizos y otras celebraciones, y creo que de las visitas al bar con la excusa de tomar txikitos salió algún matrimonio.

También al igual que en otros bares y en los lavaderos del pueblo y algún otro lugar, en Charlot se celebraban los almuerzos de fiestas consistentes mayormente en fritada de carne, eso sí, bien regada y acompañados de un acordeonista, acordeonistas que estaban en los distintos bares para animar el cotarro.

Metidos en comidas recordaremos que en Semana Santa el día de Viernes Santo eran tradicionales las cazuelas de bacalao, mientras que en Año Viejo no era tan generalizado el celebrarlo fuera de casa, aunque sí que se hizo algún cotillón.

En 1970 hicieron la reforma de la casa y pusieron habitaciones para alquilar y dar servicio a la clientela. Este año seguía siendo la trucha y no el salmón el plato el plato fuerte y el menú para los franceses venía a costar 10 francos.

Hacia 1976 Fernando cogió las riendas del negocio y hoy en día hijos Urtzi y Ainhoa ya continúan la saga familiar.

En estos cien años de vida de La Agustina-Elgorriaga-Charlot-Euskalduna, creo que no hay beratarra que no haya pasado por este bar, además de los numerosos clientes no beratarras que les visitan.

ALGUNAS CURIOSIDADES

El primer frigorífico instalado en Bera fué en el Euskalduna.

Un vecino de Bera que iba todos los miércoles del año y durante muchos años a San Sebastián para ver los partidos de pelota, antes de coger el autobús comía en Charlot.

Eugenio trabajó de aprendiz de herrero y mecánico con Lanz. Allí aprendió a arreglar camiones, luego reparaba los de Justo Azcona, que entonces tenía tres, y también tanteó a los camiones de gasógeno de Fundiciones. Tocaba en la Banda, era un manitas regulando y reparando relojes de pared, especialmente los de pesas, en fin, como dicen ahora, se apuntaba a un bombardeo.

Dicen que cuando se trasladó el busto de Fermín Leguía del crucero a su actual emplazamiento, Eugenio, no sé si imitando a las ceremonias de primeras piedras o recordando a los faraones y sus tumbas, el caso es que en la base del monumento a Leguia colocó algunas cosas del día, algunos nombres y alguna botella, sería para que el buen Fermín no pasara sed en el "otro barrio".

También cuentan que con su habitual buen humor, durante el currelo cuando le parecía que había que descansar un ratito decía: GOLPE DESTAU y paraba para descansar.

En 1987 se rodó en Bera "El Polizón de Ulises ", que por cierto en la calle Azate tuvieron un percance al romperse la rueda del carro en el que iba la actriz Imperio Argentina, y acudían a comer al Euskalduna unas 50 personas. El director Javier Aguirre vio que tenían colgando unos jamones, así que fue a estar con Fernando y tuvo que prestarle 30 jamones por unos días para rodar unas escenas en Gartzezuria.

El año pasado se rodó en Villa Cruz Alta durante un tiempo escenas de "Urte Berri on Amona" y mientras duró el rodaje acudieron el director, Telmo Esnal, y su equipo al Euskalduna a comer y cenar, pues algunos días rodaron de madrugada.

Juan Domingo Perón, que fuera presidente de Argentina, junto con su esposa visitaron un par de veces la terraza del Euskalduna.

Tuvieron una serie de mascotas. Primero una cría de jabalí que le regalaron unos cazadores, que de pequeñito andaba por el bar, luego fue creciendo, empezó a molestar y con 150 kilos lo tuvieron que sacrificar. Luego tuvieron un loro, éste era más tranquilo y se paseaba pacíficamente por el comedor sin molestar. Pero quien se llevó la palma fue un macaco pequeño que se trajo Fernando de Barcelona, como todo al principio bien hasta que un día le vino la vecina diciendo que le desaparecían los hue-

Beratarras en la terraza del Euskalduna

vos del gallinero y comprobaron que el autor era el mono, siguieron las fechorías y un buen día el artista pilló una "moñona" a base de Anís de las Cadenas y después de un pequeño estropicio en el almacén, se subió al tejado y tras "Dios y ayuda" consiguieron atraparlo. Final del macaco: un día que no estaba Fernando, la Micaela se lo vendió a un viajante de langostinos.

En fin amigos, estos apuntes solo son parte de esos cien años de vida de este cariñoso establecimiento.

¿Qué tal si este año organizamos un correcalles como los de antes, vamos al crucero y cantamos a los del EUSKALDUNA (y también a LA AGUSTINA, a ELGORRIAGA y a CHARLOT) el zorionak zuri….?

También los Gigantes y Cabezudos, en su tradicional parada en el crucero, podrían acercarse a la terraza para tomar el vermut.

Y si hay alguna carrera ciclista, ¿por qué no entregar los trofeos en esta terraza?

Y si organizamos un Campeonato de "Toca" o "Rana"?

Y……..

Que paséis unas Felices Fiestas y en especial toda esta familia que tan bien ha tratado a los beratarras, esperando y deseando continuéis haciéndolo muchos años más.

Jose Antonio Errandonea Querejeta "Totono"

Micaela Goyeneche con las chicas que le ayudaban en 1971

Eugenio Elgorriaga, Florentina, Micaela y Jesusa Goyeneche, Mª Angeles Berasain. 26 de Noviembre de 1950