

## IM: Presentación

Bittori: Yo soy Bittori Idiakez, nacida en Ezkio, en el caserío Pagoaga, y ahora vivo en el caserío Gurutzondo.

Y por lo demás, en estos años hemos pasado por todo. Estuvimos aquí unos 54 años, primero en la sombra de la ama y luego como se pudo.

IM: ¿De dónde te viene el conocimiento culinario?

BI: Con tantos años de trabajo al lado de la ama, poco a poco, y por lo menos con un poco de gusto o al menos de esfuerzo. Y cuando me quedé sola, tuve que ocuparme yo misma del negocio. Hace 25 años que murió mi madre, que es cuando yo tomé la marcha de aquí.

IM: ¿Qué recuerdos tienes de aquellos primeros años?

BI: Un poco duro desde el primer momento, tenías que seguir las cosas y... pues claro, esas penas. Al principio, bastante duro, pero al menos poco a poco y luego la gente respondía, pues te gusta.

IM: ¿Cómo afectaban al ostatu los cambios en la zona?

BI: Pues no sé, hay que ir tomando los cambios poco a poco, pero bueno, la gente exigente, exigente, tampoco sé si venía, pero se conformaba con lo que les daba, intentábamos dar bien a nuestro nivel.

IM: Cuando entraron las nuevas tecnologías, el alojamiento fue también un centro telefónico, ¿no?

BI: Si entonces nos avisaban para decir a un caserío, decídele que es así y que el entierro es a esas horas. Pues teníamos que ir al caserío a avisar. Sonaba desde la central de Zumarraga donde todos los días hacían recuento, ayer tenías tantas conferencias. Nos daba un encargo para el caserío y preguntaba cuánto costará el viaje e igual decíamos 5 pesetas. Y los días siguientes nos descontaba la conferencia. Ayer teníais tales recados y tal, que ahora no los creéis pero era así en aquella época. Tú tampoco puedes creerlo. Cómo puede cambiar la cosa. Pues eso lo conocimos.

IM: ¿Qué presencia ha tenido la pensión en las celebraciones locales?

BI: Después de la misa la gente venía más que ahora. La misa se celebraba a las 7:30 de la mañana y tomaban galletas y anís y así la gente entonaba la mañana. Y luego se celebraba la misa mayor y, después de ella, había un poco de carne cocida y luego a comer a casa.

IM: ¿Utilizabais productos locales y de temporada?

BI: En invierno si matábamos al cerdo, sus cosas. Hacíamos lomo, chorizo, jamón y todavía se acuerda la gente. En primavera también usábamos xixas y revuelto de bacalao, eso en verano y luego en otoño las ovejas. Se hacía un concurso de perros aquí en septiembre, en los campos junto al cementerio. En aquella época se mataban las ovejas y había mucha gente. Hacíamos carne gisada y buzkantzas y así. Y luego durante el invierno cordero. La sopa de castaña salía y la de pescado también de vez en cuando. Para encargar la cena y poníamos sopa de castaña y luego carne guisada u otra cosa. El huerto estaba ocupado por

el padre, y de todos nosotros un poco. Y si la mujer campesina al menos nuestra casa sigue un poco la huerta, pero no tenemos gran agricultura.

IM: ¿Cuál era el plato más popular de la posada?

BI: Venían mucho por el cordero, pero el que venía en plan merienda decía: "pues eso es bueno y lo otro es bueno". Pero en las comidas comían cordero.

IM: A ti en cambio, ¿cuál era el que más te gustaba preparar?

BI: Lo que os he dicho antes, el bacalao con pimientos verdes salía bien, y por lo demás, de carne, lo que teníamos, callos, lengua... Sé que nuestra madre hacía carne cocida los festivos, o cuando lo pedía la gente. Y por lo demás, que me gustara a mí, pues no lo sé, también asábamos pollos. Algo que digas que preparaba a gusto, pues no lo sé, el revuelto de *xixas* tampoco era malo, y la tortilla de bacalao también. Cuando era época de *xixas* trabajaba agusto con ellas.

IM: ¿Cómo condicionaba el trabajo tu modo de vida?

BI: Teníamos la casa de nuestros padres ahí arriba, donde vivimos ahora, pero si no, aquí mismo tenemos habitaciones y el día a día lo hacíamos aquí. Nos levantábamos por la mañana y llegaba el panadero, mi madre se levantaba a recibirle y desde ese momento la posada ya estaba abierta, desde las 7:30 u 8:00, hasta el anochecer, hasta cuando se iba la gente. No estaba todo el día lleno, durante la semana casi no había gente. Venían un par durante la semana, pero nosotros hacíamos nuestra vida aquí. También te aburres un poco. Después de tantos años te preguntas, ¿hasta cuándo vamos a seguir?. Se te van las ganas de trabajar, la persona cambia.

IM: ¿Cómo ves la figura de la mujer en la cocina y hostelería?

BI: Aquí, aparte del cordero, éramos las mujeres las que cocinábamos, mi madre, mi hermana o yo. Los hombres no entraban en la cocina, en el asador sí pero en la cocina no, eso lo llevábamos nosotras. Nos parecía que solo aquello era el taller de las mujeres. Ahora, en cambio, lo que hemos comentado antes, se ven más hombres que mujeres. En mi opinión, la mujer se ha quedado en segundo plano en la gastronomía.

IM: Después de todos estos años, ¿qué crees que le has aportado al pueblo, y qué te ha dado éste a ti?

BI: Eso lo tendrá que decir el pueblo, pero por lo menos yo no tengo quejas con el pueblo. Ahora cuando voy a Zumárraga me dicen "eh, allí hacíamos esto y hacíamos aquello...", y me alegra escuchar esas cosas de antaño.