

A RENTERÍA, *a comer patatas suflés*

Maite Ruiz de Azúa

San Sebastián
año 1899, la reina
regente María
Cristina con sus
hijos en el Palacio
de Miramar.

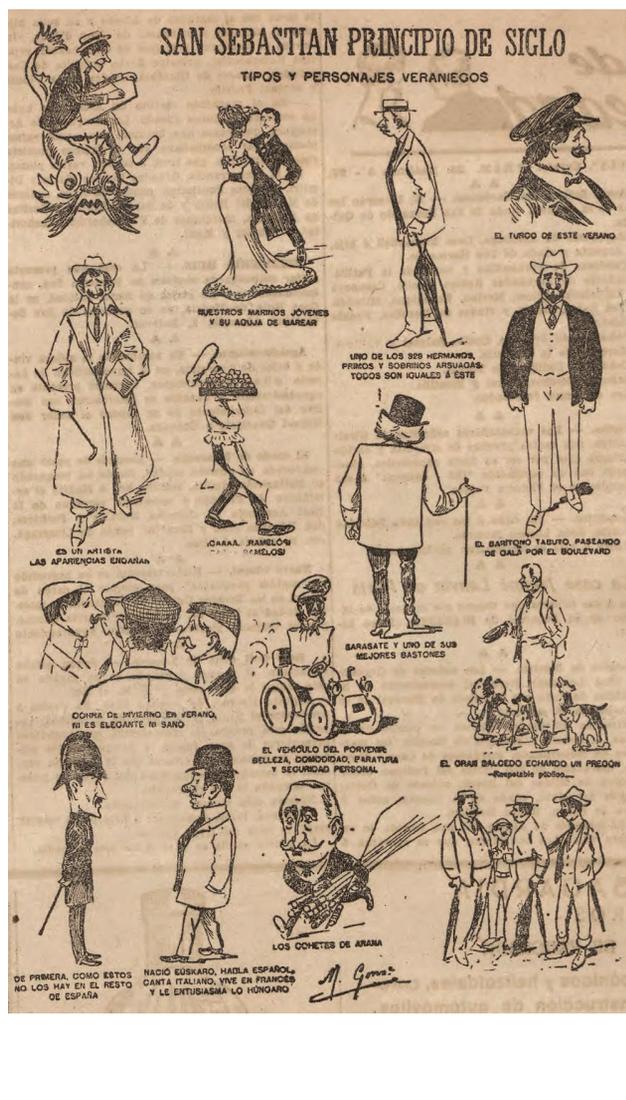


A finales del siglo XIX, cuando la reina regente María Cristina trasladó los veraneos de la Corte a San Sebastián, la ciudad se convirtió en destino vacacional para la familia real, aristócratas, alta burguesía, escritores, artistas, políticos, diplomáticos, etc.

Se crearon espacios para los veraneantes (además del propio Palacio Real de Miramar), que comprendían hoteles, casinos, cafés, teatros, la plaza de toros, el hipódromo, etc, y junto a estos edificios una oferta de entretenimientos que también incluían los itinerarios por Gipuzkoa para conocer y disfrutar de la provincia. Debido a la proximidad con la capital, una de las excursiones más exitosa y apreciada, incluso por la reina María Cristina, era llegar hasta el Santo Cristo de Lezo. Justo por ese camino, en Rentería, se encontraba el restaurante Oarso-Ibai, que muy pronto empezó a tomar nombre gracias a sus apreciadas patatas suflés.

La presencia de Rentería en este arranque de la Belle Époque, ya aparece recogido en la obra *Madrid gentil, torres mil* (1958) de Tomás Borrás:

“San Sebastián, en endósmosis con Madrid; Madrid, saturándose allá de calma y ráfaga de Cantábrico; San Sebastián en Madrid, por el invierno, alrededor de la Reina bienamada que trasladó la Corte a Donostilla (sic), cuidadísima ciudadita limpiada con plumero de nube de seda, que aún siente cierto respingo de calofrío (sic) si se habla de Biarritz, ¡el pecado!, y consi-



dera aventura para semanas de comentario irse al Oarso-ibán (sic), de Rentería, a comerse unas patatas sopladas allí famosas.”

En 1892 Antonio Peña y Goñi escribe una carta al musicólogo Felipe Pedrell, donde le habla de la existencia de un restaurant en un pueblecito muy bonito llamado Rentería:

“Construyóse dos años ha a la orilla derecha del río Oarso y frontero a la estación del ferrocarril y a las fábricas de galletas de Olibet y la de francobelga que bordean la vía y comunican a aquel pequeño barrio la extraordinaria animación de la industria moderna.

Se inauguró modestamente, sin estrépito de reclamos, con el nombre de Oarso-Ibai (Río Oarso) y no tardó en acudir allí la gente veraniega de San Sebastián, atraída por lo pintoresco del

sitio, por la calidad de los manjares, bebidas y refrescos que servían a la concurrencia así como el esmerado trato que se ofrecía a todos en el establecimiento novel.

Hacia falta la excelentísima moda para consagrar un estreno tan brillante, y este año ha caído en Oarso-Ibai con todas sus consecuencias. Ha sido, pues, el restaurant de Rentería, durante el estío que acaba de transcurrir, punto obligado de reunión de todos los mundos sociales: el grande, el chico y el mediano que se han solazado a *piacere*, bajo el imperio de la moda, en dulce y atractiva promiscuidad.”

A partir de 1897, la inauguración de la línea del tranvía eléctrico entre San Sebastián y Rentería, fue un aliciente más que añadir a los planes de los veraneantes, quienes empezaron a considerar que era un diversión excelente tomar uno de aquellos tranvías, llamados “jardineras”, de bancos corridos, que les permitía ir contemplando el paisaje y el puerto de Pasajes hasta llegar a su destino, donde habrían de realizar dos actividades imprescindibles: comprar galletas y merendar patatas suflés.

Un año más tarde, el diario madrileño *La Época* publicaba el 1 de agosto de 1898, en la sección “Notas donostiarras” una breve noticia, firmada por Castell, que a su vez había aparecido en *El Imparcial*, sobre la decadencia del pelotarismo, donde se trata el cierre de los frontones Jai-Alai y Beti-Jai de San Sebastián y la inactividad de los pelotaris, entre los que menciona a los renterianos Elicegui y Gamborena, “que se aburren en Rentería” y Samperio, “que negocia en Buenos Aires”. Pero en relación al tema que nos interesa, añade el siguiente comentario:

“Y como no hay partidos, la gente que llenaba los frontones se va en tranvía a Pasajes a ver el movimiento de barcos, cuando le hay; a Rentería a comer patatas suflés en Oarso Ibai, el restaurant de moda.”

Otra alusión aparece en *ABC*, el 11 de septiembre de 1902, con motivo de “Una exposición en Rentería”, (exposición de industrias locales), donde se presenta nuestra villa de esta manera:



Tranvía de San Sebastián, jardinera.
Fondo Juan José Olaiola.

“un pueblecito de tres millares de habitantes, con un prodigioso desarrollo industrial, pero conocido de toda la gente que veranea en San Sebastián porque en media hora le lleva el tranvía al veraneante al centro de la villa, conocido por el restaurante Oarso Ibai que tres años atrás puso de moda las patatas soufflés y por los memorables partidos de pelota jugados en su frontón.”

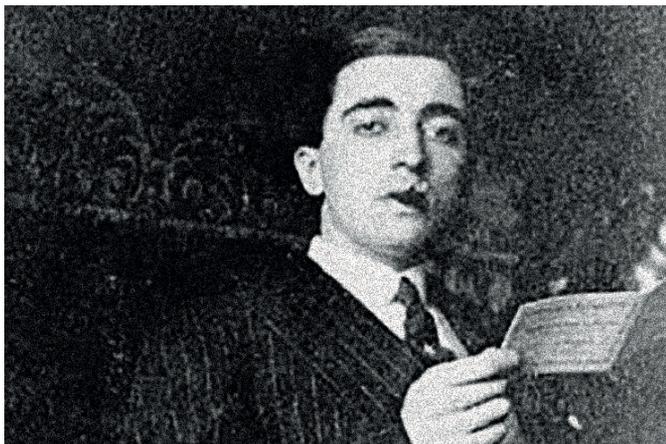
José María Busca Isusi publicó en la revista *Oarso* de 1980 un artículo titulado “Patatas al estilo de Rentería”, donde hacía mención de cierta receta publicada por el doctor Pinilla en la revista *Alrededor del mundo*, con fecha de 8 de octubre de 1902, para satisfacer la curiosidad de aquellas distinguidas veraneantes que, como al parecer estaba de moda, durante su estancia en San Sebastián iban a venerar la imagen del Santo Cristo de Lezo y después se acercaban hasta nuestra villa para comprar galletas en La Ibérica y merendar chocolate

con churros y bolados y las famosas patatas suflés en el Panier Fleuri, según receta inventada en Francia y muy extendida en ese país y cuya elaboración no era habitual aquí, por lo que se tenía por un manjar novedoso, incluso entre la gente de alto poder económico. Señala Busca Isusi:

“...las presentaban con gran ostentación y pasaba entonces como pasa ahora, que las señoras pedían la fórmula de esta preparación al dueño del restaurante, que según el doctor Pinilla, se negaba a darla”.

Ilustra este artículo una fotografía de un plato de patatas “soufflés” preparado por Panier a petición del autor.

También en *ABC*, con fecha de 13 de junio de 1905, se da cuenta de la siguiente noticia:



El escritor chileno Joaquín Edwards Bello.

"LA FAMILIA REAL EN RENTERÍA.

La Real familia ha hecho una excursión a Rentería, en donde han realizado una jira campestre.

El Rey y el Infante iban en automóvil; la Reina y la Infanta en coche; el ministro de Estado y el séquito del Rey en varios carruajes.

Merendaron en Oarso Ibai las clásicas patatas soufflés, y regresaron precipitadamente porque estalló una tormenta."

Por su parte, el rey Alfonso XIII en su *Diario íntimo* escribe:

"Los hermanos nos convidaron a tomar patatas fritas en Rentería, a las cuatro. Antes había sido la felicitación a Mercedes"

Año 1908, en la revista mensual *El mundo militar* se habla de entretenimientos veraniegos:

"por las tardes toma usted el tranvía y se va al monte Ulia, desde donde se ve a San Sebastián como si fuera un relieve del Museo de ingenieros, y se pueden comer patatas fritas en el restaurant, o se marcha a Rentería, donde también se sirven patatas fritas."

En torno a esta época, el escritor chileno Joaquín Edwards Bello en *Andando por Madrid y otras páginas*,

obra con la que se dio a conocer y donde plasma la interpretación sobre Europa de un sudamericano, relata cómo pasó un tiempo en el balneario de San Sebastián. Posteriormente, en *Cuentos de todos los colores* de 1912, colección de narraciones de corte modernista, aparece una referencia al tema que nos ocupa:

"También iba a Rentería a comer patatas fritas; o a Hernani, donde está el nido que fue del águila vasca, el general del ejército negro, Ignacio de Loyola. También frecuenté el Casino y jugué al treinta y cuarenta; jugué como un bárbaro."

El núm. 48 de *La Esfera*, de 28 de noviembre de 1914 la sección "Santuarios españoles" dedica su artículo a "El Santo Cristo de Lezo", cuyo autor es Augusto Martínez Olmedilla. Refiere cómo los veraneantes buscan distracciones fuera de San Sebastián:

"Pongamos que hoy hemos ido a Rentería. Las clásicas patatas fritas de Rentería hacen una enérgica llamada a nuestro deseo de merendar tras visitar la Basílica del Santo Cristo de Lezo gratamente, y hay que satisfacer esta imperiosa exigencia de nuestro sibirismo. Porque es de advertir que la vida del veraneante en la Bella Easo, se reduce a una no interrumpida deglución. (...)

Estábamos caminando hacia Rentería. Hace calor, y el fresquecillo del tranvía en marcha nos produce una sensación de optimismo inenarrable. Marchamos hacia las patatas fritas con el entusiasmo del héroe que va camino de la gloria. Al bordear la anchurosa bahía de Pasajes, señalamos en lontananza la sombría casona que albergó a Víctor Hugo (...)

Ya llegamos a Rentería. ¡Oh encanto singular de las patatas fritas, rociadas con sidra espumante! Y he aquí que, en menos que lo pensamos, la sabrosa pitanza desaparece. "¡Cuán presto se va el placer!, que dijo Jorge Manrique."

Acerca del restaurante, durante esta época, nos habla el ingeniero Juan Usabiaga en el artículo "Rentería, potencia industrial", publicado en la revista *Oarso* de 1935,



cuando evoca sus años de juventud, en los que ocupó el cargo de director de la Papelera Española:

“...tengo que dedicar un recuerdo a Zalacain, fundador del que fue célebre restaurante “Oarso Ibai”, por haberse en él, por primera vez en España – un título más para ser colocado en uno de los cuarteles del escudo renteriano- hecho las patatas sopladas: restaurante que luego y todavía hoy, se llama “Panier Fleuri”, cuando aquel excelente matrimonio, Clementina e Higinio, dejaron, al establecer la Alcoholicera, su instalación en terreno ocupado por aquella Sociedad y tomaron el “Oarso-Ibai”, llevando a él con su espíritu de trabajadores implacables y verdaderos artistas y técnicos de la ciencia llamada recoquinaria, ¡que también la cocina es ciencia y arte!. Su enseñanza, que era la de sus tiempos,”Panier Fleury”.

Higinio Zalacain *Xulo* retomó el negocio en un edificio que tenía cierto aire de estación de ferrocarril, se trajo



En esta postal fechada en 1906, se lee el nombre del restaurante como “Oarso Ibai”.

un cocinero de París y mantuvo el nombre de Oarso-Ibai hasta poco antes de adquirirlo Timoteo Fombellida, entonces lo rebautizó como Panier Fleuri.

En la obra *Recuerdos de otros tiempos 1900-1936* de José Álvarez de Estrada menciona con cierta nostalgia aquellos años que duró la guerra europea, 1914 y años sucesivos en los que “no existían más que coches de caballos. La gente iba a Rentería al Panier Fleury, a tomar las clásicas patatas soufflés.”

En 1915 en la revista *Blanco y Negro* aparece un relato donde se recoge una escena en la que los protagonistas se desplazan hasta este lugar:

“Era legítima aspiración de los tórtolos reanudar el idilio alguna tarde, poniendo los medios para que fuese tomando aspecto de relaciones formales. La ocasión presentóse, aprovechando breve ausencia del indiano. Triunfador, buscó Raimundo a su madre a la hora de comer.

–Esta tarde van Luz y su madre a Rentería. El padre ha tenido que ir a Bilbao para negocios. Nosotros iremos en el automóvil, haciéndonos los contradizos, con el fin de que la mamá no proteste. (...)

Pero todo era poco para conseguir aquella alianza, que valía millones. A media tarde emprenden

dieron la excursión, bordeando la anchurosa bahía de Pasajes, surcada por frágiles esquifes, entre los grandes transatlánticos, en espera de carga o descarga. En el restorán de Rentería hallaron a Luz y su madre. Por el gesto de contrariedad de la pobre señora, fácil era comprender que fue por completo ajena al complot tramado por los tórtolos. Fríamente correspondió a las efusiones de Raimundo y su madre. Pero al conjuro de las patatas fritas, regadas con sidra en abundancia, la tirantez pareció paliarse un tanto”.

En esta misma publicación, pero en un número de 1919 se incluye el siguiente texto:

“Estos mismos atardeceres veraniegos tienen melancolía suficiente para los que no padecen el defecto de la frivolidad. Bullanguera playa de San Sebastián, te prefiero triste y comunicativa con mi alma en las horas crepusculares, mientras baila la juventud en Igueldo y el mundo elegante come patatas soufflés en Rentería, y mientras a otros muchos elegantes desnudan en el Casino”

La escritora guipuzcoana Mercedes Sáez Alonso publica en 1950 *El tiempo que se fue*, donde también hay un breve pasaje encuadrado en la Belle Epoque sobre las actividades de los excursionistas, el primero de ellos dice:

“... en aquellos viejos autos (...) Los Panhard 40 caballos, los Mercedes 20 caballos, los Dion Boutton de 14, todos se lanzaban a recorrer las polvorientas carreteras para realizar excursiones que Rentería acaparaba casi totalmente brindando la novedad de ofrecer, en vez de las famosas patatas souffléés, unas sabrosísimas paellas.”

También es de esta autora el libro *Este mundo*, donde asimismo encontramos otra cita:

“Conozco familias, y ustedes también las conocen, que van a Santander, porque, estando allí, se les ofrece la oportunidad de poder ir todas las tardes a Santillana del Mar, y hay también quien

alaba las ventajas de San Sebastián por el hecho de poder merendar patatas fritas en Rentería o “pasar” a Francia.”

Del barcelonés Juan Perucho es el ensayo *La puerta cerrada*, donde volvemos a encontrar una referencia similar a las mencionadas hasta ahora:

“A mediodía se bañan en la Concha, como se paseaban por Recoletos durante el invierno, oyen música en el boulevard, como en Zaragoza o Pamplona; beben sidra, comen patatas fritas en Rentería y juegan en el Casino, donde pierden, eso sí, pesetas nacionales, no francos.”

En la revista *Mundo Gráfico* del 3 de septiembre de 1919, A. R. Bonat firma un relato titulado “El buen veraneante” en la sección “Páginas Festivas” El relato refiere, con tono crítico e irónico, cómo un tranquilo veraneante en San Sebastián se ve empujado por otro a realizar las actividades que ha de realizar todo “buen veraneante”, la propuesta que le hace es la siguiente:

“- (...) vamos a recoger las respectivas familias y a Rentería.

El veraneante pacífico, de buena gana le diría al otro que para ir con la familia en un tranvía no vale la pena molestarse en ir a la bella Easo, pero se resigna y replica:

-¿De modo que tenemos excursión?

-Formidable, y de esas que nos envidiaría el mundo entero. ¡Vamos a comer patatas fritas!

La mirada que el pacífico dirige al incitador es todo un poema. ¡Comer patatas fritas constituye un placer de los dioses, envidiado por el orbe! ¡Quién se lo iba a decir, cuando él, en Madrid, goza de ese placer a diario y en el seno del hogar!”

Tras un trayecto en tranvía no demasiado largo para el veraneante, de nombre Salustiano, por fin “viene la parte más seria del programa, que consiste en pretender la conquista de la patata frita. ¿Sí, eh? Pues ya hace falta tener pacien-

cia y resignación. A brazo partido logra tenerse asiento en una mesa; y después de estar palmeteando media hora seguida (...) aparece una camarera.

- *Alborotoros* que *hases*. Yo vengo cuando *puedas*.

Y dicha esta sentencia incongruente, desaparece la joven, dejando otra vez en su espera a los aspirantes a la patata frita.

- No es muy divertido que digamos esto.

- Hombre, no sea usted impaciente; hay que tener en cuenta la mucha gente que hay.

- Y que son patatas suflés.

- ¿Ah, sí?

- Sí, primero tienen que freírlas, y luego meterlas el aire dentro.

- ¡Atiza!

Pero como se ha ido con un optimismo y toda paciencia, los excursionistas esperan a que, por casualidad, vuelva por allí la camarera.

- ¿Qué quieren?

- Patatas fritas.

- ¿Patatas *dises*? ¿Se tendrán que esperar!

Don Salustiano se resigna, y propone echar una partida de tute, llegarse a la Casa Consistorial y empadronarse, ver si hay alguna peluquería para que le corten el pelo; pero los demás protestan y tiene que aguantarse.

Cuando ya va haciéndose de noche aparecen las patatas.

- ¡Deliciosas!

- Admirables, al par que exquisitas.

Se comen las patatas; se deja como pago de ellas una fortuna, y tras tremenda lucha por el tranvía, a San Sebastián de nuevo."

Y llegamos a 1920, cuando Timoteo Fombellida adquiere el Panier Fleuri. Fombellida era propietario en San Sebastián del Hotel Roma y del Café Guipuzcoano. y continúa sirviendo desayunos, comidas, meriendas y cenas, además de las famosas patatas suflés, y los chocolates con churros que venían buscando los veraneantes.

La revista *Rentería* de 1922 publica una fotografía del Panier, con el siguiente comentario:

"A la orilla del Río Oyarzun se alza este bello Restaurant, punto de cita de la gente elegante veraniega, que, a la sombra de los plátanos de sus jardines, se solaza y divierte. Casa de primer

El selecto Restaurant Panier Fleuri

Entre el gran mundo que favorece a Guipúzcoa con su presencia en época estival es punto de cita inigualable este elegante establecimiento, afamado mercedamente por su impecable servicio, como corresponde a la refinada calidad de la clientela que lo favorece con su predilección.

Es difícil conservar un prestigio en el ramo de restaurant durante muchos años.

La constante preferencia que el mundo aristocrático dispensa a Panier Fleuri, está justificada por muchos motivos: por el inmejorable trato que en él recibe el cliente, por la corrección exquisita de su dueño D. Timoteo Fombellida y por su arte singular en el servicio de toda clase de consumiciones, desde el simple refresco, al fastuoso banquete de bodas integrado por delicados manjares y rociado con bebidas selectas.

Por eso podemos asegurar que Rentería posee un restaurant de «primissimo carullo» y ese es Panier Fleuri.

orden en cuanto a comida e higiene. Amplios comederos y todo cuanto exigen el más refinado confort moderno.

Su nuevo propietario, el acreditado hotelero de San Sebastián D. Timoteo Fombellida está dispuesto a conservar el prestigio del establecimiento adquirido no reparando en medios para aumentarlo todo.”

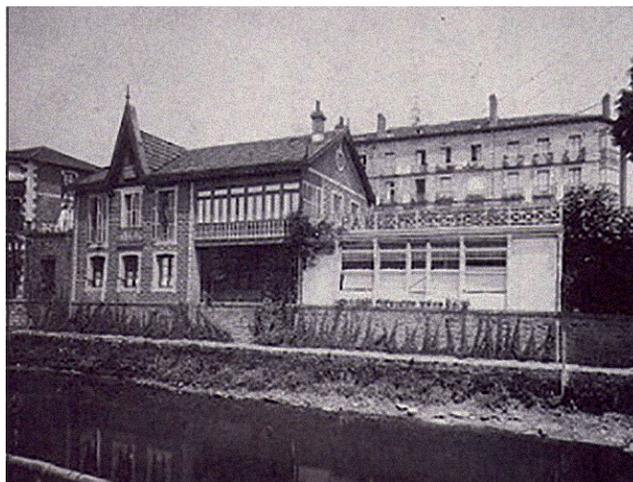
Continuó Fombellida ofreciendo a sus clientes ese plato que tanta tradición tenía y tanta fama había aportado al establecimiento, y así en épocas más recientes tenemos citas como esta de Fernando Savater incluida en un artículo dedicado al filósofo Juan Zaragüeta, que se publicó en la revista *Anthropos* en el año 1988:

“Durante algunos años, un día de agosto nos reuníamos don Juan, Xavier Zubiri y yo en San Sebastián y solíamos irnos al famoso restaurante Panier Fleury de Rentería a merendar y a hablar de filosofía. Debo decir que don Juan comía más que Zubiri y yo juntos, y en el menú no faltaba ni el chorizo, ni el chocolate, ni las patatas “soufflés”, ni la filosofía.”

Y cerramos este recorrido tal y como clausuraban los veraneantes el mes de agosto, todavía a eso de fines de la década de los sesenta y principios de los setenta, según cuenta Tina Díaz en *Transacción*, se mantenía la costumbre:

“...al final del verano, nos despedíamos del veraneo, nos despedíamos con los entremeses del Panier Fleuri de Rentería, molidos de tanto comer.”

Dicho lo cual solo nos queda añadir: ¡Buen provecho!



El Panier en 1920, recién adquirido por Timoteo Fombellida.

