



LAS PATATAS FRITAS AL ESTILO DE RENTERIA

JOSE MARIA BUSCA ISUSI

Tal es el título de un artículo que, firmado por el doctor Píñilla, apareció en la revista *Alrededor del Mundo*, el día 8 de octubre de 1902.

Resulta que soy, haciendo honor a mi primer apellido un rebuscador impenitente de cuanto se relacione con la alimentación humana y una de las cosas que más me gusta es huronear por las librerías de lance de toda ciudad, de la que soy visitante.

A lo largo de muchos años de esta práctica huronera-bibliográfica, he logrado piezas sensacionales y una de ellas, fue la de

unos recortes, viejos recortes de prensa, entre los que se encontraba éste, relacionado con Rentería, que me da buen pie para este trabajo.

El subtítulo del artículo sobre las patatas de Rentería es este: «Cómo se frien?»

Rentería ha aprovechado muy bien, en el aspecto gastronómico, su situación geográfica de ser una salida o alfoz de San Sebastián, y la de tener muy cerca de ella el santuario del Santo Cristo de Lezo, que ha gozado de la general devoción de los guipuzcoanos que gustaban celebrar sus nupcias en ese santuario.

Ya se sabe que después de la boda, tenía que venir un buen banquete y una fotografía, y así, un restaurante renteriano, el Panier Fleuri concretamente, alcanzó fama en toda Guipúzcoa y un fotógrafo que creo que se apellidaba Figursky se hizo igualmente popular debido a que los recién casados gustaban de aparecer en los periódicos de San Sebastián y el título de la fotografía solía ser poco más o menos como este: Boda de Josepa Mundiño con Patxi Etxezuri. Fotografía Figursky.

Pero también solían ir por Rentería, no a casarse pero sí a merendar, distinguidas señoras que pasaban su verano en San Sebastián y son estas señoras las que movieron la pluma del doctor Pinilla para escribir un artículo en *Alrededor del Mundo* sobre las patatas fritas de Rentería que se comían en el Panier Fleuri y por cierto, este establecimiento capeó la época bélica de xenofobia y mantuvo su nombre francés y no lo cambió por el de Cesto de Flores, como era lo normal en aquel tiempo.

Dice el doctor Pinilla, que hacia 1900 estaba de moda entre las damas veraneantes en San Sebastián ir a Rentería a comer patatas fritas, de una forma especial desconocida hasta la fecha en los hogares.

Se trataba de las patatas «soufflés», un plato de auténtica nueva cocina que accidentalmente había aparecido en Francia unos 60 años antes.

De carambola sale la cuestión de que aquellas damas no estaban preocupadas, como las actuales, por las facultades engordantes de las patatas fritas.

Eran unas patatas que se habían producido debido a un retraso ferroviario el día de la inauguración de un ferrocarril francés.

La nueva preparación se extendió rápidamente por Francia y tan lentamente por aquí, que 60 años después de su descubri-

miento, seguía siendo una novedad aún para gente de alto nivel económico.

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. No creo que diría, como se dice ahora en casos parecidos, que la cosa era «top secret».

Hoy se sabe como se hacen las patatas «soufflés», pero en las casas apenas sí se preparan, pues son más molestas de hacer que las simples patatas fritas.

El doctor Pinilla, daba la fórmula a las lectoras, pero, por lo que vemos, no la han transmitido a sus nietas o bisnietas.

Y como el artículo es completo, termina con una cosa humorística cual es esta que no viene a cuento del tema.

En una conversación entre señoras, una dice: «Qué horrible debe ser que le entierren a una estando viva».

A lo que la otra contesta: «Pues mira que es divertido que le entierren a una estando muerta».

El chiste no es que sea muy bueno, pero peores y mucho peores nos los cuentan los cómicos esos de la tele.

Rentería, en otras épocas, debió ser puerto de mar antes que se produjeran los aterramientos en el fiordo de Pasajes, producidos por el río Oyarzun y otras corrientes de agua que en él desembocan y los moluscos que en él vivían tenían fama, que creo se haría extensiva a los establecimientos de cocina de Rentería, los mariscos del fiordo de Pasajes han merecido un trabajo de José María Navaz, pero ahora el mar está un tanto lejos de Rentería y aunque no lo estuviese sería casi igual, pues, no se podrían aprovechar los mariscos, a cuenta del petróleo ese, que falta en la tierra y sobra en el mar, al menos en el nuestro.

En Panier han tenido la deferencia de preparar para nuestra revista este succulento plato de «souffles» como muestra de que la tradición perdura en su cocina y para que podamos mostrárselas a quienes no conocieron aquellos tiempos.