



RENTERIA, TIERRA DE BUEN YANTAR

J. GIL VITORIA

No voy a caer en la peregrina afirmación de que lo que voy a narrar sea inédito, ni insólito, ya que ambas circunstancias no se dan en cuanto a los motivos que dan pábulo a este trabajo, que solamente tiene la pretensión de dejar constancia de unos hechos, acaecidos hace ya muchos años, que ponen de manifiesto la aserción que en el título se hace de que Rentería ha sido—y creo que es—, tierra de buen yantar.

La evolución industrial experimentada por nuestra Villa, desde principios del actual siglo, acelerada primordialmente en las décadas de los años diez, veinte y treinta, trajeron otros modos, otras formas de vida, debidas sobre todo a la mayor facilidad para obtener ingresos por medio del trabajo, que ha sido la constante de nuestro pueblo en su historia contemporánea.

Y este fue el factor determinante de la instalación de establecimientos que dieron fama a Rentería en el aspecto gastronómico, como el Oarso-Ibai, que pronto daría paso al ya,—por desgracia—, legendario en nuestro pueblo Panier Fleuri, que durante más de sesenta años fue cita obligada para los amantes de la buena cocina imperante en la «belle époque», con la obligada transformación que los tiempos exigían, hasta llegar a las exquisiteces de la «nueva cocina vasca», que la heredera de las generaciones iniciadas por don Timoteo Fombellida, seguida después por su hijo Antonio, y regentada actualmente por María Jesús, «Tatús» Fombellida, que hubo de adoptar la decisión, para ella heroica, de abandonar el viejo edificio aladaño al río Oyarzun, hace muy poco tiempo, para reinstalarse en San Sebastián, donde su antecesor, don Timoteo, ya sentó cátedra en su establecimiento de la calle Guetaria.

Pero antes, mucho antes, ya Rentería gozaba de justa fama, que le había conferido el Restaurante de la Viuda de Elizechea, instalado en la calle del Arrabal, 17, de nuestra Villa, —antigua plaza del Ferial—y que actualmente se denomina plaza de Xenpelar, que ocupaba hasta no hace muchos años una parcela que luego fue parte de la moderna instalación de la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa y el edificio número 7 de Xenpelar, con acceso por la calle de Viteri.

Respecto a este restaurante, no puedo sustraerme a la necesidad de dar a conocer la pantagruélica comida servida el domingo 14 de junio, de 1903, a 114 empleados y obreros de la Real Compañía Asturiana de Minas (Capuchinos):

En ella, se emplearon 14 panes de sopa, kilo y medio de fideo. 19 gallinas. Dos celemines de alubias. 25 cabezas de

berza, con sus guisantes. Cuatro latas de tomate para la alubia. 18 morcillas. Cuatro kilos de tocino. Uno y tres cuartos de celemín de garbanzos. Cuatro kilos de longaniza. Treinta y una libras y media de carne para caldo. 42 libras de carne para guisar, con sus patatitas para la carne estofada. 20 kilos de merluza, con sus correspondientes guisantitos. 16 pares de pollos asados, con ensalada. Arroz con leche, una lata de galletas y cerezas para postre. 80 libras de pan. 132 botellas de vino, que totalizaban 100 litros. 24 litros de sidra.

Un kilo de café con el azúcar correspondiente. 15 botellas de coñac y anisette, que con manteca, aceite, el sueldo de los chicos y criadas, más el carbón utilizado, arrojaban un gasto de 494 pesetas, y como el importe de los 114 cubiertos a cinco pesetas cada uno, alcanzaba a las 570 pesetas, descontando lo aportado para las meriendas, con lo que sobró de la comida, arrojaron un beneficio aproximada de 160 pesetas.

Tampoco tiene desperdicio la relación de los menús que con motivo de las fiestas del Carnaval en San Sebastián, ofrecía el Hotel Fombellida, de la calle Guetaria.

Para la comida, Hors d'ouvres variados. Huevos a la cocotte. Pescado del día. Menestra a la Colombiana. Bistec con Maître d'hotel. Patatas fritas brillantes. Postre: dos pasteles, queso y fruta fresca.

Para la cena: entremeses variados. Consomé de Juliana con verduras frescas. Lubina cocida y salsa tártara. Solomillo a la Financiera. Alcachofas a la Parisiën. Pollo asado y berros en ensalada. Ensalada de lechuga con vinagreta «Favorita». Postres: helado de vainilla, queso y fruta. Precio de la comida o almuerzo, cuatro pesetas, y de la cena, cinco.

Y otro menú de la Casa Elizechea, éste de una cena de la Gimnástica de Ulía, el día 8 de diciembre de 1923:

Entremeses. Sopa caldosa. Fritos variados. Angulas. Liebre en salsa. Pollos asados con ensalada. Flan, fruta y tarta. Vinos de Rioja Alta y sidra embotellada, café, una copa de Domecq y cigarro puro, al precio de 12 pesetas. Y todo ello en abundancia.

De nuestra geografía ya han desaparecido estos dos establecimientos que dieron fama, justa fama a la cocina renteriana, pero ahí está el Restaurante Versailles, que cogió el «testigo» de Elizetxea y Fombellida, y ha acreditado su cocina, hasta el punto de que las reservas de plazas hay que hacerlas con meses de antelación para celebrar cualquier acontecimiento familiar o de empresa, con lo que no se ha extinguido Rentería, como tierra del buen yantar.