

PRIMER ANIVERSARIO DEL FALLECIMIENTO DE MANOLO ELIZETXEA ARANBURU (1904-1998)

Desde niño entre perolas y sartenes en los fogones y para colmo
jubilado de "La Esmaltería Guipuzcoana, S.A"

Rafa Bandrés Pascual



Manolo Elizetxea en su domicilio de la calle Alfonso XI en diciembre de 1987.

Encaja adecuadamente en este "Oarso 99", último número del siglo XX, y que cierra el segundo milenio, traer a sus páginas las biografías de renterianos de este siglo, de la generación del 25. En este caso la de un curioso personaje, que fue cocinero y montañero por afición, pastelero contra su voluntad, y -para colmo- trabajó hasta los 65 años, hasta su jubilación, en una empresa de perolas y sartenes, "La Esmaltería Guipuzcoana, S.A."

Nos estamos refiriendo a Manolo Elizetxea Aranburu, que el próximo 10 de agosto se cumple el primer aniversario de su fallecimiento, ocurrido en plena Semana Grande donostiarra, a los 94 años de edad. En su funeral, celebrado en la Iglesia de los Padres Capuchinos, se pudo ver una nutrida representación de la hostelería de la provincia.

La biografía de Manolo no deja de ser curiosa e interesante, incluso hasta histórica, para los renterianos, al conocer

el tesón de ciertos hombres, en este caso, repetimos, de la generación del 25, que nos precedieron y de los que nos tenemos que sentir orgullosos.

Manolo fue un renteriano terriblemente ocupado con sus dos aficiones apasionadas: el monte y la cocina. Sin embargo, como hemos reseñado al comienzo, fue pastelero, de los buenos, contra su voluntad. Veamos su historial:

Manolo Elizetxea Aranburu nació en la Fonda "Elizechea" que regentaban sus padres: Enrique Elizetxea Arreita también renteriano y nacido en la misma casa, y la madre y cocinera la hernaniarra María Aranburu Balerdi. Manolo nació el 9 de julio de 1904 en dicha fonda, donde hasta hace cuatro años estuvo el Banco Vizcaya, en el nº 7 de la Plaza de los Fueros.

Fueron doce hermanos, ocho varones y cuatro mujeres. Manolo fue el segundo. Actualmente solamente siguen viviendo las cuatro hermanas, Pilar, Lola, Modesta y María Luisa.

Manolo anduvo entre perolas y sartenes en los fogones de la gran cocina de la Fonda de sus padres, donde le reñían las mujeres pues las estorbaba cuando andaban muy ajetreteadas sirviendo los acostumbrados banquetes. Su afición y curiosidad por la cocina la compartía, en su niñez, con la escuela particular a la que acudió hasta los 13 años, en el piso segundo del número 1 de la calle Santa Clara, en la casa "Antia", con el maestro Mariano Martínez Mediano. A esa edad, cegado por la atracción de la cocina, se lo hizo saber a su padre, el cual asesorado por otro gran renteriano e íntimo amigo Ramón Illarramendi Lecuona, por creerlo mejor y más lucrativo en aquellos tiempos le metieron en lo que él precisamente no quería, a pastelero, en la Pastelería "Elías Ayestarán" en la calle Urbietta nº 20 de Donostia, a los 13 años. A los 18 salió de ella siendo oficial pastelero, pero salió porque quería ser cocinero y entró de aprendiz de cocinero en el "Gran Casino de San Sebastián", con el chef Jasok y siendo director André Lorso en 1922, pasando al fogón a los dos días, al comprobarse su desenvoltura en la cocina. Termina el verano del "Gran Casino" y pasa al "Palax" de Madrid en el mismo otoño de 1922, sorprendiendo su juventud, 18 años, y le aceptaron por tres días de prueba, y a la hora de comenzar las prue-

bas quedó admitido. Tenía el "Palax" tres pasteleros y, como faltaba por causas de un improvisado viaje el jefe de ellos, que era alemán, pusieron a Manolo de jefe hasta la incorporación del titular, quedando luego de segundo.

En 1923 regresa a casa y como hacía falta un pastelero en el hotel "María Cristina" de San Sebastián, se presentó y quedó empleado de pastelero y de cocinero, que eran entonces las dos profesiones que había venido realizando hasta entonces.

Momentos antes de tener que ir a la "mili", con la quinta de 1925, le atacó el reuma, que le inutilizó para trabajar durante diez años, teniendo que hacer curas en los baños de Fitero, Dax y en "La Perla" de San Sebastián, en la que se tomaban baños calientes.

En 1935, cuando se encontraba mejor de su enfermedad, se colocó en "La Esmaltería Guipuzcoana", en los hornos y con el calor que hacía en ese trabajo, a fuerza de sudar, se curó casi del todo de sus dolencias reumáticas.

Ya en 1936, animado por Primitivo Cortés y su esposa, que tenían una heladería en la calle Zamalbide del barrio de Casas Nuevas, les ayudó en una pastelería que abrieron en plan de lujo en la calle Viteri nº 21 y Manolo combinó la pastelería con su trabajo en "La Esmaltería".

Vino la guerra, la mal llamada guerra civil, y se la pasó cocinando. Comenzó haciendo la comida en el "Yute", en Rentería, en los pabellones de "Niessen" (hoy Centro Cultural "Villa de Errenteria"). Realizó todo el frente de guerra del norte hasta Gijón, donde cayó prisionero, siendo llevado a la gijonesa cárcel del Coto, desde donde le trasladaron a un edificio medio en ruinas que era una harinera, en malas condiciones, y cocinando fue pasando a mejores tratos, siendo conducido hasta León donde le dejaron en libertad. Volvió al *txoko* en 1940, año en el que se casó con la renteriana de la calle Arriba, Antonia Letona Asteasu, que falleció el 1 de febrero de 1990.

Tuvieron tres hijos, dos chicos mellizos y una chica, de los que tuvieron siete nietos. Uno de sus hijos fue remero, hasta hace muy poco, de "Koxtape".

Tras regresar de León, Manolo siguió trabajando en "La Esmaltería", jubilándose a los 65 años en 1969. Combinó su trabajo con ocupaciones sin compromiso, pero firmes y serias, en diversos hoteles de gran prestigio y categoría. De trabajar con Primitivo Cortés pasó al Casino-Restaurante "Igueldo", donde estuvo hasta 1968. También colaboró en Casa "Nicolasa", con la que confeccionó cenas y comidas y cenas oficiales en los salones del Ayuntamiento donostiarra o de la Diputación, en las recepciones que se ofrecían al general Franco, o a Yurramendi, obispo preconizado de Ciudad Rodrigo el 31 de marzo de 1948; o al obispo Font Andreu el 4 de septiembre de 1950. También estuvo en acontecimientos sociales, como la boda de la hija de Patricio Echeverría, en el Hotel "Arocena" de Cestona, el 10 de febrero de 1953.

Trabajó en muchas ocasiones con el restaurante "Panier Fleuri" desde 1936, destacando la boda de la hija de la duquesa de Osuna en Montilla (Córdoba), y en todos y

cada uno de los acontecimientos familiares de la familia Fombellida, propietarios de este restaurante, en las bodas de los hijos y nietos de don Timoteo.

Todavía, no hace muchos años, podíamos ver a Manolo hacer personalmente la compra en la Plaza de Abastos, con su capazo, realizando la comida en casa al alimón con su esposa, no dejando de preparar excelentes postres, su profesión impuesta.

Otra de sus facetas fue la de colocar en todos los caseríos del término municipal de Rentería el nombre del caserío, un *lauburu* y el escudo de la Villa en una tabla grabada. Era un montañero empedernido.

Sería interminable enumerar detalladamente la vida culinaria de este hombre, de este renteriano; pero dejamos aquí plasmada una pincelada de ella.

Y como homenaje póstumo, al cumplirse el próximo 10 de agosto el primer aniversario de su fallecimiento, en las Navidades de 1987 le solicitamos para su publicación en la prensa, como así lo hicimos, que nos recomendara un menú para la Nochevieja. Nos miró fijamente y con cierta ironía dudó entre besugo o angulas, y como si estuviera ejerciendo de chef en un "Panier", Casa "Nicolasa", "María Cristina", etc..., haciendo un expresivo frote de dedos índice y pulgar (dinero) de la mano derecha, nos lanzó el siguiente menú:

*"Una crema de mariscos,
angulas salteadas.
Liebre salteada al coñac y
turnedó Rossini con trufas,
champiñones, espárragos,
alcachofas y guisantes.*

*Como postre, helado sorpresa
al Armañac.*

*Y como bebidas Blanco
Diamante, Tinto Riscal y
Champán".*

Por si alguno quiere realizarlo para despedir el siglo XX y recibir el XXI la próxima Nochevieja y entrar en el tercer milenio con buen menú.

;;Manolo Elizetxea Aranburu, goian bego!!