COSAS DONOSTIARRAS

COCINA É HISTORIA

El asunto interesa á todos: á unos porque son aficionados á comer, á comer bien y con elegancia, y á otros, porque también son aficionados á la crónica, á la historia.

En este artículo pequeño, hemos de exponer asuntos muy grandes: cocina, historia, recuerdos y más recuerdos.

Allá, por aquellos días felices que se halló en San Sebastián *el muy famoso rey-poeta-pintor,* por su nombre propio Felipe IV, sabe todo el que haya estudiado dos cuartos de historia á qué obedeció su venida y porque les cupo tanta gloria á las mismas *koskas* de San Vicente

Pues bien: durante la estancia de aquella familia real, se presentaron á la regia mesa, las comidas más elegantes, más lujosas y de mayor primor en los salones del palacio Balencegui, que sirvió de albergue á los egregios príncipes, y que existió en la calle Mayor hasta que desapareció en 1813.

Ahora, pasemos de golpe un período de trescientos años, de lo contrario tendríamos que citar *demasiadas comidas,* y detengámonos en los días que conocieron nuestros abuelos, es decir, detengámonos ante el recuerdo de otro rey que se llamó Fernando VII.

Veamos lo que nos dice nuestro muy querido Angel Pirala, dibujante y escritor de mucho valer.

¿Qué comió el rey Fernando el año 28 cuando vino á la ciudad de San Sebastián?

Surtían la real mesa cazadores á jornal, y no pequeño; pescadores recogían á diario mariscos en la costa y salmones en el Bidasoa; ochocientos reales se pagaron á la viuda de Pozzy por champagne; cuatrocientos ochenta por nieve á la popular Facunda Orti, dueña del café del Cubo; setecientos cuarenta reales á don Pedro Queheille por cigarros habanos, y otros gatos, algunos curiosísimos, que ascienden sólo los de mesa y boca á ochenta y dos mil quinientos noventa reales, y que demuestra la esplendidez y buen gusto de aquellos buenos donostiarras, encargados de proveer la real mesa que se cubría con rica mantelería de Damasco, adquirida á doña Francisca Bally, y la vajilla fué adquirida á don Nicolás Pedrallo, etc., etc.

Todas, todas aquellas comidas, las de ambas épocas, fueron preparadas, lo mismo la de la mesa de Felipe como la de Fernando por cocineras donostiarras.

Como se vé, San Sebastián en todos los tiempos, ha tenido fama justísima de saber presentar, por manos blancas, desde los platos más delicados y artísticos hasta los más característicos y populares, lo mismo el aristocrático faisán, que la popular cazuelita de chipirones ó de lapas.

Estas cuatro líneas nos ha sugerido la visita que hicimos días pasados á la Gran Academia de Cocina práctica, que ha sido abierta en el palacio de la Sociedad de Amigos del País.

Estuvimos en la hora de la clase; y allí vimos á muchas distinguidas señoras, que estaban atendiendo al maestro de cocina, meritísimo profesor, quien explicaba la cátedra culinaria.

Pero antes de decir otra cosa vamos a detenernos unos segundos en este renglón, pues nos urge sacar de la cocina al maisua y ofreciéndole la diestra, presentarlo al pueblo soberano.

Este es un donostiarra purísimo, en su espíritu y en su fisico, en su idiosincrasia y estilo de expresarse, en sus apellidos, también de pura raza, y pertenece en cuerpo entero á familia de artistas: su abuelo fué el primer tamborilero del país basco y compositor original y de gran carácter. En la familia todos tienen su nota, siempre simpática, siempre donosti: sus hermanos son, el uno, Clemente, el eminente violinista Shisito, el amigo de confianza de Sarasate; el otro hermano, que le conoce y le ama el San Sebastián viejo, es Eleuterio, y hoy muy desgraciado, que sufre con paciencia, hecho un angel, horrorosa enfermedad.

Nada, que de esa casa donostiarra, no siempre resultaron músicos, pero resultaron maestros y el maestro de referencia es el que dirige la cocina de la Sociedad de Amigos del País; Félix de Ibarguren.

Pues bien, Félix de Ibarguren es cocinero y repostero reputadísimo, y su profesión ejerce con toda elegancia; es conocidísimo, no sólo aquí, sino en otros centros, en donde se le dispensa verdadera distinción.

En San Sebastián, hasta ahora, faltaba una cosa; había academia de canto, academia de ciencias, academia de gimnasia, academia de baile, academia de esgrima, y lo que faltaba, ha venido á completar la Academia de Cocina práctica para el bello sexo.

Antes de que se nos olvide, lo mismo en tiempo de Felipe que de Fernando, cuando las señoras de San Sebastián, celebraban su fiesta onomástica, á los convidados de aquel día la señora ó echeko-andre brindaba á los comensales un plato preparado por las delicadas manos de la propia festejada.

Hoy, sin que se pierda la tradición, esperamos presenciar, cuando celebren las señoras que asisten á la clase de cocina su santo, al dirigirle la enhorabuena los convidados, oiremos el siguiente dialogo:

—¡Oh! señora, mil y mil felicidades, pero qué plato tan delicado y elegante.—

Y la señora contestará, risueña y contenta, lo siguiente:

—Es verdad, yo io he hecho, pero hay que fijarse, que soy discipula del gran maestro de cocina, del simpático Félix Ibarguren.

Y por último: tenemos la seguridad que, cuantas cursan en la Academia de la Sociedad Vascongada, serán en breve, muy capaces, de dirigir la cocina de un Felipe, de un Fernando y demás monarcas.

Y también es muy cierto que la clase del mismísimo Félix de Ibarguren me ha inspirado estas líneas, y justo es que este boceto le brinde á él mismo, al celebrado cocinero donostiarra.

F. LÓPEZ-ALÉN