

BEHATXULOTIK

Juantxo EGAÑA



RICARDO MARTIN. PHOTO CARTE FUNTSA. KUTXATEKA

DONOSTIA ALDEKO JATETXE BATEKO SUKALDEA, DUELA MENDE BAT

Joan den mendeko 20ko hamarkadan, Donostiako turismo gidek hiriko alde zaharra aipatu eta gomendatzen zuten, «haren kale estu eta itzaltsuengatik, intimitate atseginez beateak, eta bere herrikoitasunagatik». Urte haietarako, gida horiek inguruan zeuden jatetxe ugariak eta euskal sukaldaritzako plater askotariko eta goxoak gomendatzen zituzten. Gipuzkoako gida grafiko-deskribatzaileak gomendatzen zuen Donostian sotoetan zeuden sagardotegiak bisitatzea: «Fresko eta itzaltsuak, kupelak beteta eta mahai luzeez hornituak». Maria Cristina, Londres, Continental eta Gran Kursaal hoteletako sukaldeak ospetsu egin ziren, baita Victoria Eugenia antzokiaren beheko aldean zeuden Maxim 's eta Tabarin jatetxeetakoak ere. Jatetxe garrantzitsuenetako bat Nicolasa Pradera sukaldariak gobernatutakoa izan zen, 1912an ateak ireki zituen. Donostiatik ez oso urrun, Erreterian, Timoteo Fombellidak Panier Fleuri hotel-jatetxea ireki zuen 1915ean. Euskal sukaldaritzaren maisu eta dibulgatzaileak ere ez ziren falta izan Donostian. Felix Ibargurenek sukaldaritza akademia bat izan zuen XIX. mendearen amaieratik; era berean, "Novedades" aldizkariaren kolaboratzaile izan zen, "El arte culinario" izenburuko zutabea idatziz. Bilbon, Florentina Intxausti gabiriarrak ere sukaldaritza akademia bat izan zuen, 1929an Elkano jatetxea bihurtu zena. Ez dago argazki honi buruzko informazio handirik. 1921ean Donostia aldean egina da. Sukaldaria ageri da bere laguntzaileekin batera, lapikoetan arkume bat prestatzen duten bitartean; bigarren planoan zerbitzari bat dago.