75.

Aniversario-Urteurrena

Artzak-Ortzeok Elkartea

Intxaurrondo — Donostia

1921 - 1996

Saluda

El discurrir del tiempo me ha deparado tener que presentar nuestro 75 aniversario impensable en el programa de mi vida.

Por tanto, me es grato saludar a socios amigos y simpatizantes, en el mencionado aniversario y en este libro editado por tal evento recordar a cuantas personas que han hecho posible con su trabajo y el cariño para nuestra querida sociedad al poder presentarlo.

Con el trabajo y la convicción de hacerlo lo mejor que nos ha sido posible gracias a la voluntad de todos hemos sabido dar un empuje hacia adelante ha nuestra querida ARTZAK ORTZEOK ELKARTEA.

Por lo demás desear felicidad a todas las personas que con su aliento nos han ayudado y a los que no les ha sido posible en contar con su presencia siempre tendrán el recuerdo de ARTZAK ORTZEOK ELKARTEA.

GORA ARTZAK ORTZEOK ELKARTEA.

Presidente

Benito Urbina

Agurra

Urteetan zeharreko elkartearen ibilerak gure 25. urteurrena aurkeztu beharra ekarri digu, bizitzaren egitarauan nahiko ezustekoa delarik.

Beraz, bazkide, lagun eta kideak agurtu nahi ditut aipatu urteurrenean hau dela eta argitaratu lan honetan, eta baita haien lana eta elkartearekiko loturari esker lan hau aurkeztu ahal izatea lortu duten pertsona guziei ere.

Bai asmatu-lanetan, bai "ez-asmatutakoetan", baina lana ahal zen hoberen egindakoaren ustearekin, bigarren kasuan hutsegiteak -egon direnean behintzat- gaindituak izan direlarik eta denon nahiari esker, gure elkarteari aurrerantzako bultzada eman diotelarik gure Artzak-Ortzeok Elkarte maiteari.

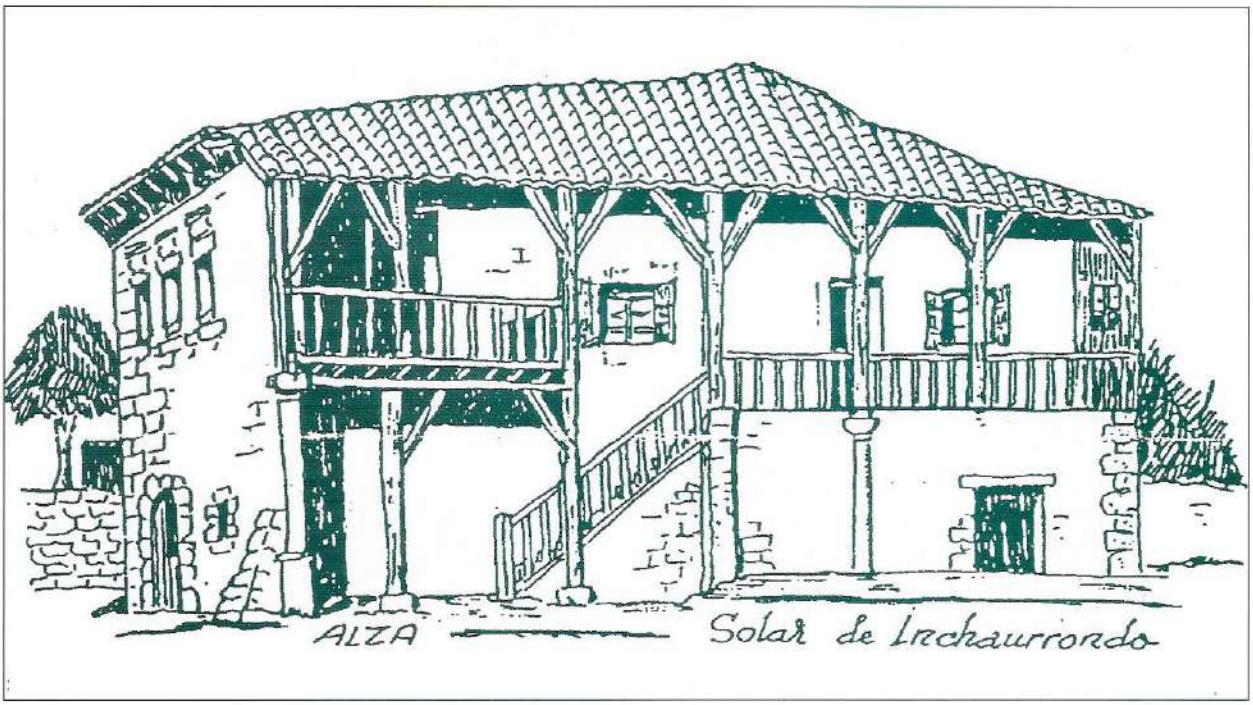
Gainontzeko, bai bere hatsarekin lagundu gaituztenei, bai hau egin ezin izan dutenei, bizitzan hoberena opa nahi diegu.

Gogoratu nahi ere ditugu betirako utzi gintuztenak. Eskerrik asko zuen arretagatik.

Gora Artzak - Ortzeok.

Lehendakaria

Benito Urbina



Primera Junta Directiva que solicitó los permisos necesarios para la fundación de la sociedad

Socios Fundadores
14-02-1921

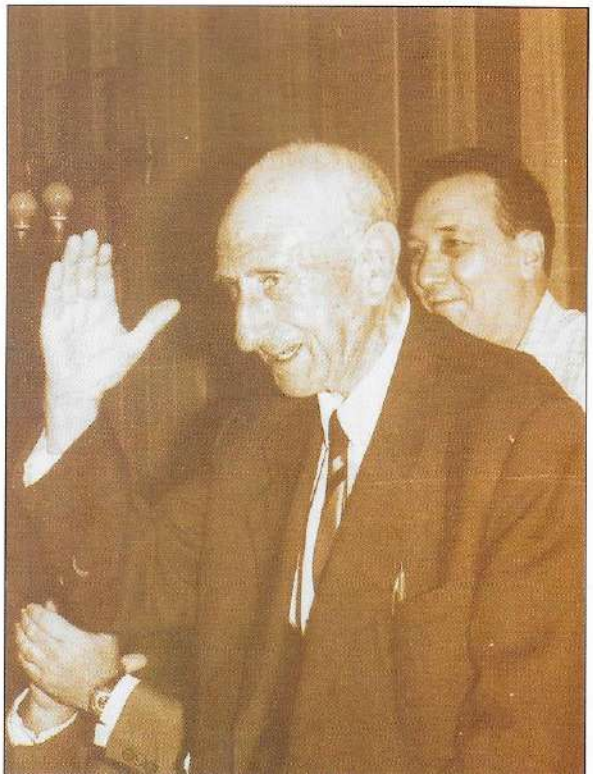
Don León Pérez
Don Fernando Más
Don Enrique Astier

Don Juan Eguiguren
Don José M. Aguirre
Don Pedro Arzac

Don Mariano Ayerza
Don Nicasio Pérez
Don Ricardo Cormán

Don Sebastián Garitano
Don José Mª Arzac
Don Juan Osteriz

Don José Mª Ibarzabal
Don Lorenzo Isturiz



Presidentes 1921 - 1996

	Fecha de Directiva
Sr. León Pérez	14.02.1921 / 18.03.1922
Sr. José Imaz	18.03.1922 / 23.02.1924
Sr. Luciano Orzaeta	23.02.1924 / 17.02.1925
Sr. J.M. Ibarzabal	17.02.1925 / 09.02.1927
Sr. Tomás Lamarca	09.02.1927 / 28.02.1927
Sr. Ricardo Garmendia	28.02.1927 / 21.08.1929
Sr. Juan Porras	21.08.1929 / 20.11.1929
Sr. Juan Ugalde	20.11.1929 / 07.10.1931
Sr. Juan Porras	07.10.1931 / 21.12.1933
Sr. Francisco Zubeldia	21.12.1933 / 02.01.1935
Sr. Carmelo Zubeldia	02.01.1935 / 16.01.1936
Sr. Aurelio Mora	16.01.1936 / 03.04.1938
Sr. Santiago Fernández	03.04.1938 / 01.02.1940
Sr. Ignacio Iraeta	01.02.1940 / 25.01.1941
Sr. Tomás Labarca	25.01.1941 / 30.01.1943
Sr. Francisco Gallego	30.01.1943 / 03.03.1945
Sr. Francisco Zubeldia	03.03.1945 / 25.01.1947
Sr. Benito Arostegui	25.02.1947 / 31.01.1948
Sr. Benito Moneo	31.01.1948 / 22.02.1949
Sr. J.M. Aizpurua	22.02.1949 / 24.04.1949
Sr. Juan Porras	24.04.1949 / 08.05.1951
Sr. Francisco Gallego	08.05.1951 / 16.01.1952
Sr. Emilio Solana	16.01.1952 / 16.01.1954
Sr. Juan Porras	16.01.1954 / 26.01.1956
Sr. Francisco Guesalaga	26.01.1956 / 28.01.1958
Sr. Francisco Aldaz	28.01.1958 / 24.01.1960
Sr. Inocencio Erkizia	24.01.1960 / 22.02.1962
Sr. José Castillo	22.02.1962 / 08.11.1962
Sr. Ignacio Beguiristain	08.11.1962 / 26.11.1964
Sr. Ignacia Aguirre	26.11.1964 / 15.01.1967
Sr. José A. Moneo	15.01.1967 / 16.01.1969
Sr. José Luis Goya	16.01.1969 / 26.01.1971
Sr. Ignacio Beguiristain	26.01.1971 / 27.07.1973
Sr. Juan M. Illarregui	27.07.1973 / 25.07.1975
Sr. José Gómez	25.07.1975 / 25.01.1977
Sr. Juan M. Arostegui	25.01.1977 / 23.01.1979
Sr. José Suso Zuazu	23.01.1979 / 29.01.1981
Sr. Antonio Vega	29.01.1981 / 25.01.1983
Sr. J.M. Arratibel	25.01.1983 / 29.01.1985
Sr. J.M. Arratibel	29.01.1985 / 29.01.1987
Sr. Xabier Elias	29.01.1987 / 16.02.1989
Sr. Luis M. Alkain	16.02.1989 / 12.02.1991
Sr. J.L.Buenetxea	12.02.1991 / 12.02.1993
Sr. Ignacio Uranga	18.02.1993 / 27.02.1995
Sr. Benito Urbina	27.02.1995 / .....

50 Aniversario

Nuestra impaciencia se ha cumplido. Estamos a la puerta del Cincuentenario. Ha sido un largo y ameno recorrido de 50 años de vida social, donde hemos visto en vosotros, queridos socios vetustos, un sinfín de actividades llenas de ilusión y entrega desinteresada.

¡Sí, Intxaurrondo es un Barrio afortunado!

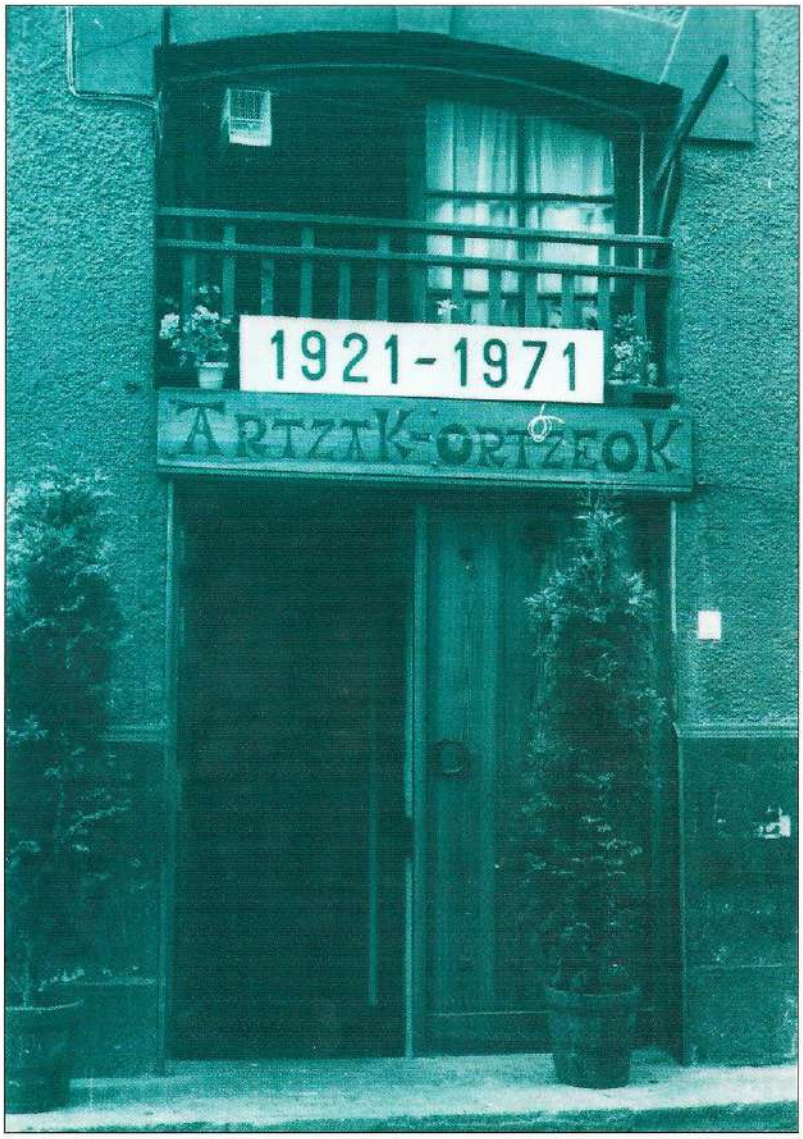
Acogió en sus entrañas, en su voluntad de afecto y prosperidad, a gentes sencillas, que jamás regatearon esfuerzo alguno para engrandecerlo. Esa es nuestra fortuna.

No hicisteis la sociedad para vuestro simple recreo. Teniais un ideal más sano y ambicioso, amabais a Intxaurrondo y a él os entregabais.

Recogemos con cariño vuestra ejemplar enseñanza y hacemos nuestro, vuestro afán de mantener al Barrio dentro del ambiente sano, alegre y dinámico, que siempre le ha caracterizado.

En la puerta de entrada al nuevo medio siglo, hacemos un alto para mostraros nuestra gratitud. En nombre y representación del Barrio de Intxaurrondo, Artzak - Ortzeok, agradece sinceramente los esfuerzos de cuantas personas y entidades han colaborado directa o indirectamente en favor de sus actividades.

En el júbilo de este Cincuentenario y ante la posibilidad de poder recordaros a todos, Artzak - Ortzeok abre incondicionalmente sus puertas, para ofreceros el testimonio de su expresivo reconocimiento. ❖



A Manera de Prólogo

¡Qué agradable es evocar! Sobre todo, las escenas de la juventud pasada, ráfaga de ilusión que se desvanece como las volutas de humo de un cigarrillo...

Evoquemos, pues, los dichosos y románticos comienzos de nuestra amadas fiestas en el momento de cumplir éstas sus primeros 25 años.

Corría el año 1919. En todo el contorno de Puertas Colorada desde las cocheras a Herrera, no se conocían otros festejos que los organizados en Alza con ocasión de sus fechas patronales.

¿Era ello tolerable? la muchacha de la barriada de Inchaurrondo opinaba que no. Y se preguntaban unos a otros:

- ¿Por qué no organizamos nosotros, también, algunos otros festejos que bien pudiera ser sonados?

Los que así discurrían -mocosos de 12 a 15- eran los Más, los Montoya, los Arcelus, Aztier... que, más bien que por el apellido eran familiarmente conocidos por "el hijo del secretario", el "del linternero", el "del celador", el "del tonelero"...

- Pues hay que hacerlos... ¡vaya! - insistían, ternes que ..... los más optimistas.

- ¡Claro que hay que hacerlos! -asentían los demás.

- Pero - llegaba a objetar, tímidamente, alguno de aquellos el vales, más sereno o más receloso que los restantes -; ¿dónde tenemos dinero para costearlos?

- ¡Se busca!

- ¡ Ya irán saliendo almas caritativas!

- ¡Hacemos una suscripción por las villas, y ya veréis como responden sus inquilinos!

- Y con algo que nos den nuestros padres, encima, ¡ ya está!.

A medida que se cambiaban impresiones, cundía entre los chavales el optimismo para la realización de tales proyectos, convencidos, cada día más de la factibilidad de los mismos.

Quién proponía que uno de los números del programa bien podría ser un baile con acordeón; quién se inclinaba por una serie de juegos populares, como el del puchero, la carrera de sacos, etc., quién no concebía programa alguno de festejos que se preciase sin el estampido horrísono y frecuente de cohetes, bombas y chupinazos... Ruido, señor; mucho ruido; cuanto más, mejor; aunque no se nos vea, que se nos sienta...

A todo esto, habría que engalanar e iluminar la barriada; se colocarían hileras de farolillos a la veneciana desde el caserío Inchaurrondo a los de Garicano y José Ramón, y en todas las fachadas -se instalarían otros faroles idénticamente vistosos. Toki-Alay, Lecu-Eder, José Luis y la casa Nieves-enea no se habían construído todavía.

Grandes propósitos abrigaban aquellos rapaces -que hoy son hombres hechos y derechos-; pero sus alientos tenían mucha semejanza con los cohetes que ellos pensaban lanzar al espacio en la barriada de Inchaurrondo: mucho ruido, pero nada más. Era que no tenían experiencia, pero... ¿cómo habían de tenerla, señor?

La Providencia vino en su exilio, poniendo en su camino a una señora del barrio, doña Raimunda Curcieres, la cual simpatizando con aquellos proyectos, los alentó y encauzó, ofreciendo a los muchachos, incluso, su propio domicilio para sus reuniones.

Los festejos se celebraron, al fin, dando comienzo a las 5 de la tarde de la víspera de San Juan. Aquellos festejos fueron los primeros que se organizaban en la barriada.

¿Serían aquellas reuniones en casa de la señora Curcieres los primeros pasos, todavía inciertos, de la Sociedad "Artzak - Ortzeok", ... Bodas de Plata que se festejan este año? ❖

Bodas de plata e historial de "Artzak-Ortzeok"

Apuntes para una historia de nuestra sociedad

En los 25 años que lleva la vida nuestra Sociedad, ha justificado con creces su condición de recreativa y demostrado de manera inequívoca su capacidad para la organización de festejos de cierta originalidad, abundantes y variadas.

"Artzak-Ortzeok", llegada a la vía pública en 1921, nació pletórica de ilusiones, con el exclusivo objeto de correr con la obligación de alegrar la barriada de Inchaurrondo, huérfana, hasta entonces, de una entidad de este carácter.

Desde su aparición en el panorama popular, "Artzak-Ortzeok", pusóse bajo la advocación de la Santa Cruz, cuya fiesta, como es sabido, se celebra el 14 de Septiembre.

Y coincidiendo con tal fecha, su presencia se ha dejado sentir con animados programas de festejos en los que campeaba la esplendidez y el buen gusto.

Sería interminable la enumeración de todos los festejos celebrados a lo largo de estos cinco lustros de su existencia.

Por esta razón vamos forzando un poco la memoria, y evocar brevemente algunos de los principales. ❖

Artzak -Ortzeoken zilarrezko ezteiak eta historiala

Gure elkartearen historiarentzat zenbait oh

Gure elkarteak bizirik daramatzan 25 urt atsegingarri denaren izaera adierazi izan du eta argiz erakutsi du makina bat jai jator eta u antolatzeko gaitasuna.

"Artzak - Ortzeok", 1921.ean jaioa, ilusioz jaio zen, Intxaurrondoko auzunea, ordurarte ho elkarteei zegokionez humezurtza zena, alaitzek bakarrarekin.

Herri giroan azaldu zenetik, "Artzak - Or Santa Krutzen babespean jarri zen, bere eguna, denez, Irailaren 14ean ospatzen delarik.

Data honekin bat bere lekukotasuna sumat izan da jai-egitarau alaietan edertasuna eta gus erkatuz.

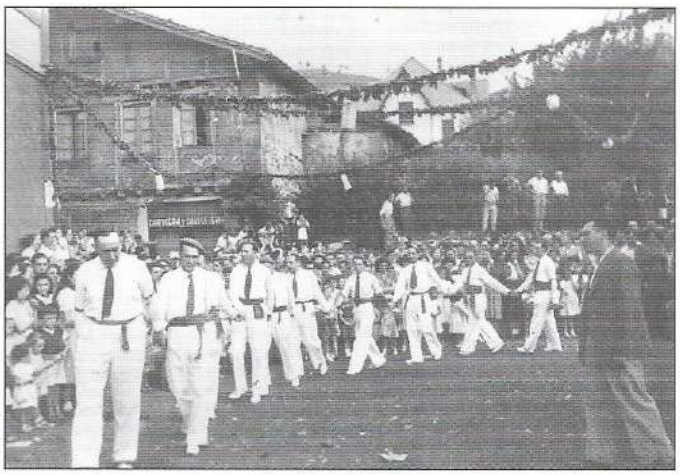
Bukaezina litzateke bere bizitzako bost bost hauetan ospatutako jai guziak zerrendatzea.

Honexeagatik, oroimena pixka bat bort garrantzitsuenak soilik aipatuko ditugu laburki. ❖

Artzak-Ortzeok "Recreativa, Beneficio, Deportivo, etc"

Por seguir un orden, en cuestión de festejos, ya desde su fundación , la sociedad, ha puesto en práctica, su título de recreativa, así podemos contar, entre las múltiples actividades, de los primeros años de su existencia, algunas de las que por estos tiempos, de finales del siglo, no se acostumbran a realizar.

Así citaremos en septiembre de 1926, una memorable cabalgata nocturna, compuesta de tres carrozas, la 1ª con la madrina de las fiestas, rodeada de su corte de honor, la 2ª una comparsa o escolta de indios y en la tercera un precioso ramillete de infantiles bellezas femeninas del barrio.



Seguiríamos con una carrera de cintas a caballo, y según cuentan, los caballos al galope, desarrollaban una velocidad superior, a la que ordinariamente, suelen llevar las bicicletas.

En el año 1927 la sociedad consiguió el primer premio, en una romería vasca, organizada por "Umore Ona" en Ulia, con una preciosa "gurdiya", siendo premiada con el segundo puesto en el año 1928, volviendo a ser 2ª, detrás de la Sociedad de Herrera, en el concurso realizado en 1931, organizado asimismo por la sociedad Umore Ona del Barrio de Gros. Esta vez en el Barrio de Loyola. ❖

Artzak - Ortzeok "Atsegingarri, Onuragarri, Kirol, e.a."

Ordena jarraitzeagatik, jaiak direla eta, bere sorreratik bertatik, elkarteak bere atsegingarri izena agerian jarri zuen, honela bere sorrerako urteetako beste hainbat ekintzen artean, gaur egun, mende bukaera honetan, ez-ohikoak diren zenbait aipa ditzakegu.

Honela, 1926.eko Irailean gau-kabalgata ikusgarri bat aipatuko dugu 3 karrozaz osatua, lehena jaietako amandrearekin bere ohoreko korteaz inguratua, bigarrena Indio taldea eta hirugarrena auzoko haur-neska ederrez osaturikoa.

Zaldi gainean jokatutako zinta-lasterketarekin jarraituko genuen, eta diotenez, zaldiek lauoinka, txirrinduek eraman ohi duten baino abiadura handiagoa lortzen zuten.

1927. urtean elkarteak, Ulian "Umore Ona" elkarteak antolaturiko euskal erromerian lehen saria jaso zuen gurdi eder bati esker, 1928. urtean bigarren sariaz saritu zutelarik, 1931. urtean berriro Gros auzoko "Umore Ona" elkarteak antolaturik, baina honetan Loiolako auzoan, Herrerako elkartearen ondotik berriro ere bigarren izan zelarik. ❖

En 1932, durante las fiestas de la Santa Cruz en Septiembre, se organizó una original "Murga" con 17 animosos componentes de Artzak-Ortzeok, a la comparsa acompañaban, un alcalde y su correspondiente alguacil, simulando haber llegado de una localidad francesa, para tomar parte en las fiestas organizadas por la sociedad.

Esta murga y en colaboración con la alcaldía de Altza, y con las sociedades Herrera Sport y Beti Aurrera de "Vinagres", organizó una esplendida fiesta en Jolastokieta y con una Banda de Música, costeada por nuestra sociedad, postularon con entusiasmo y buenos resultados, a favor de las damnificados a consecuencia de la inundación causada en Rentería, por el río Oiartzun, y que fue una auténtica tragedia en el año 1933.

1932. urtean Iraileko Santa Krutz jaietan, ez-ohiko "Murga" bat antolatu zen Artzak - Ortzeokeko 17 lagun animosori esker, alkatea eta alguazila taldean ikusi ahal zitezkeelarik; hauek elkarteak antolaturiko jaietan esku hartzeko asmoz Frantziatik etorritakoak zirela antzesten zuten.

Murga honek Altzako alkatetza, eta "Vinagres"ko Herrera Sport eta Beti Aurrera elkarteekin izugarriko jaia antolatu zuen, Jolastokietan, eta gure elkarteak ordaindutako musika banda batekin 1933. urtean Oiartzun ibaiak eragindako uholdean (izugarri gogorra izan zena) kalteturikoen alde ekin zioten gogoz eta emaitza onez. ❖

En otro tipo de actividades, eran frecuentes las excursiones, acompañado por un acordeonista, y se recorrían localidades y montes de la zona.

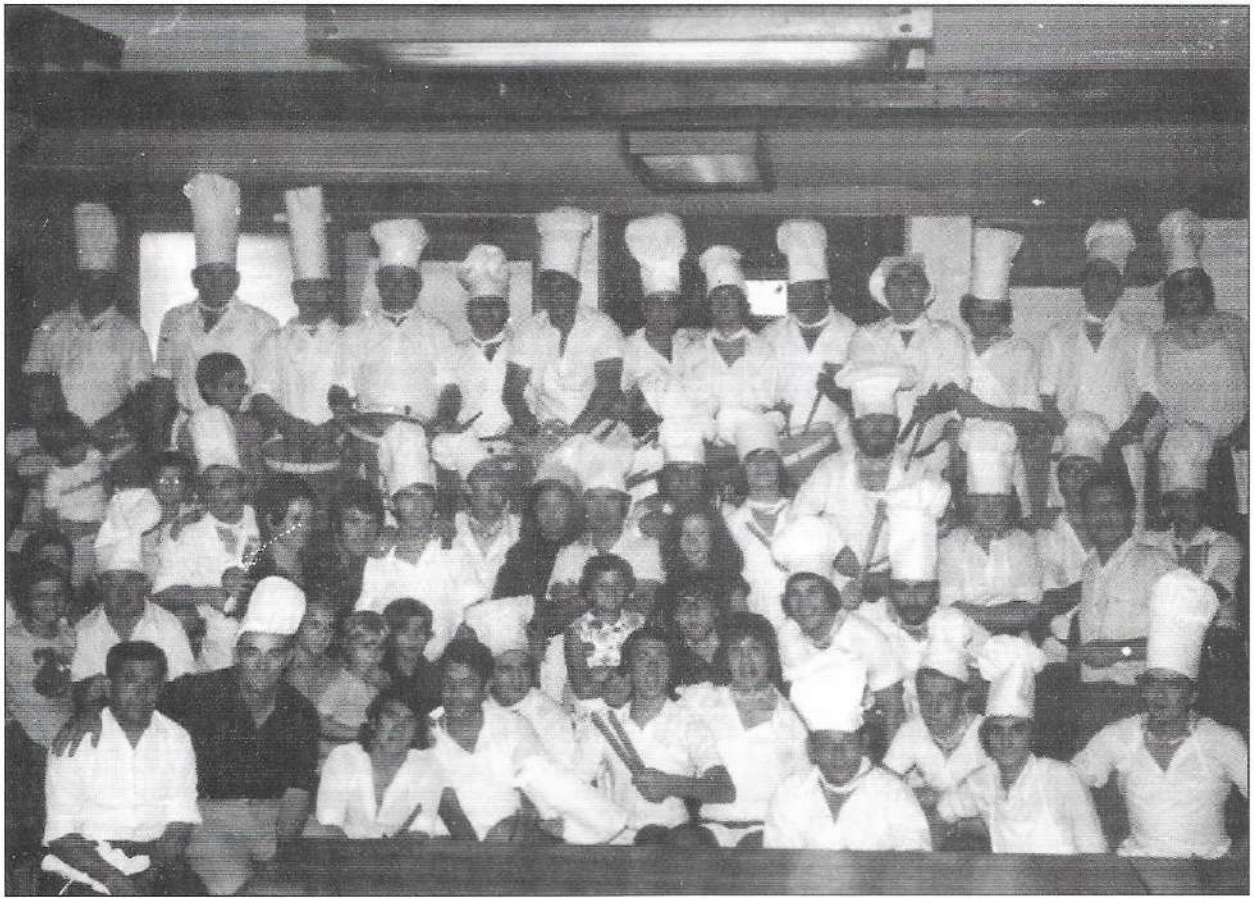
Por otro lado quedan los famosos carnavales de 1936, y como no los partidos de fútbol, en los que destacaron algunos socios, llegando a jugar en el campo de Atotxa, la final de un campeonato.

Con este resumen de la revista editada en conmemoración del 25 aniversario de Artzak-Ortzeok, se puede intuir como se desarrollaban algunas de las actividades, que por aquellas fechas, se organizaban. ❖

Beste ekintzei dagokienez ohikoak izaten ziren irteerak, eskusoinularia lagun zutelarik eta inguruko herri eta mendiak zeharkatzen zituzten.

Bestalde 1936.eko ihauteri sonatuak geratzen dira, eta nola ez, futbol lehiak, zenbait bazkide ezagun egin zirelarik eta Atotxako futbol zelaian txapelketa final bat jokatzera iritsi zirelarik.

25. urteurrena dela eta argitaratu aldizkari honen laburpentxo honekin garai hartan antolatu zenbait ekintzen barri jaso dezakegu. ❖



Artzak - Ortzeok y la fiesta del barrio

Desde su fundación, una de las principales actividades sociales, en su faceta recreativa, han sido los festejos populares, así es como nació la tradición de celebrar el 14 de septiembre, festividad de Santa Cruz.

La decisión de adoptar este día, (parece como la más veraz), es la razón que desde el alto de "vinagres", se divisaban las cruces de Aiete y sobre objeto de gran devoción. Y así continuado hasta nuestros días, unas veces con gran impulso y en otras con resultados no tan satisfactorios.

Sin ánimo de ser exhaustivos, nos parece interesante, hacer un recorrido, por los festejos que han sido los más concurridos, más populares o que por otras razones, ya no se organizan.

En los primeros años, las verbenas, los juegos para los niños, vertsolaris, levantadores de piedra, sokatira entre los solteros y casados, etc..., ocupaban la mayor parte del contenido, en el programa de fiestas, posteriormente espectáculos muy variados, como fakires, combates de boxeo, campeonatos de fútbol, concursos de canciones, festivales musicales, en los que destacaron y nos hicieron pasar muy buenos ratos, muchos niños y jóvenes, por citar algunos las hermanas Lamarca y hermanas Blasco.

En otro tipo, comenzaron de la mano de D. Baltasar, los niños del barrio, a formar compañía infantil de tamborrada y tanto la víspera de San Sebastián como en las fiestas de barrio, no ha faltado su participación. En este apartado, son de agradecer los trabajos que se toma todos los años Angel Etxeberria, en adornar la carroza, en la que pasea por el barrio a la madrina infantil y sus damas de honor, así mismo a Aingeru Ibarzabal en principio y Luis María Urlezaga en la actualidad, en la cesión de los vehículos, que una vez decorados por Angel, quedan totalmente transformados

Como en todos los órdenes de la vida, también en las fiestas, se han pasado momentos difíciles, y así en los años de la "transición política", las fiestas fueron suspendidas, por unos motivos o por otros, con todo lo cual, y por la incorporación de otros entes en la organización de las fiestas, la sociedad pasó, a partir de los años 70, a ser un miembro más de la organización de las fiestas, y no la única organizadora.

Así en estos últimos años, nuestra sociedad se ha especializado, en los festejos más tradicionales, como son la tamborrada infantil, las carreras ciclistas, incluida la cronometrada a la cuesta de Lizardi y la celebración del día 14 "Santa Cruz".

Con estos antecedentes, es deseable que el relevo en la celebración de las fiestas, no suponga la dejación, de seguir en la confección de un programa que aunque limitado por las circunstancias actuales, nos permita la continuidad, en tiempos propicios. ❖

LARROTXENE KULTUR ETXEA
CASA DE CULTURA LARROTXENE

Intxaurrondo Kalea, 57 • ☎ (943) 29 19 54 • 20015 DONOSTIA (San Sebastián)

Inchaurrondo y su campo de fútbol

En el año 1926 fueron derribados el caserío Baloyene y la casa denominada Villa Nueva, con el fin de construir en sus terrenos Cruz Roja, y que, por causas que no vienen al caso, no se llevó a efecto, a pesar de que incluso fue colocada la primera piedra por los entonces Reyes de España y la Reina Madre.

Transcurrido algún tiempo y al ver que en los citados terrenos no se construía nada, los chavales del barrio, entre los que mi incluyo, decidimos hacer un campo de fútbol, quitando las piedra que con motivo de los derribos del caserío y la villa se habían acumulado. ¡Era maravilloso contemplarnos con la ilusión que trabajábamos, parecíamos verdaderas hormigas!.

El campo no fue del todo bueno debido a que los terrenos de la Villa Nueva, en su parte central, eran más altos que las del Caserío Baloyene, quedando por tanto reducido a la mitad de su anchura.

Su vida fue muy corta, pues estos solares fueron comprados por los señores que posteriormente construyeron la Villa Verástegui, hoy denominada Armendáriz-Enea. ¡Qué maravilloso era en aquellas fechas el Barrio de Inchaurrondo! y lo fue gracias a que estaba formado con las tres esenciales materias primas que el caso requería: Rural, aristócrata y jatorra.

Esta es la pequeña historia del Barrio de Inchaurrondo relatada con buena voluntad por un Inchaurrondotarra.

¡¡Aupa Inchaurrondo!! ❖

❖ ❖ ❖

Cosas que pasan

La cosa es verdad. No es bulo.
yo lo digo con apuro,
al final de la semana,
siempre nos falla algún puro.
Un puro no soluciona
el presupuesto diario
de quien hace tal acción
mas lo convierte en ladrón.
Si la cosa es un olvido
se le pide por favor,
que refresque su memoria.
Y que pague. ¡Si señor!.

Canta- Claro

El Caserío Intxaurrondo y su Barrio

Con motivo de celebrarse en este Barrio el cincuentenario de la fundación de la Sociedad Artzak-Ortzeok, mi buen amigo y actual Presidente de la misma, don Miguel Beguiristáin, me pidió escribiese unas líneas relacionadas con el Barrio de Inchaurrondo y su caserío y, yo, como socio e hijo del mencionado caserío voy a aportar gustoso cuantos datos poseo.

A los vecinos del Barrio nos viene a suceder, con relación a ese caserío, lo que nos sucede igualmente a los vascos con nuestro origen de la lengua y raza.

El caserío Inchaurrondo fue comprado a unos religiosos por el matrimonio compuesto por don José Miguel Galardi y Echeverria y doña Josefa Gregoria de Orbegozo y Echeverría, allá por el año 1860.

Con relación a su antigüedad unos le atribuyen 300 años, otros 400, pero a fin de cuentas viene a suceder lo que menciono más arriba con referencia a la historia de las vascos.

Todo hace suponer que los citados religiosos dedicaban el caserío para el suministro de agua y víveres a los viajeros y caballerizas de la diligencias que iban o venían de la frontera, dado a que en aquellas fechas esta carretera era la principal o real, pues la actual no fue inaugurada hasta el año 1847.

Con posterioridad el matrimonio Galardi-Orbegozo, que compraron el caserío por la cantidad de 10.000 reales, incluído sus terrenos, que comprendían los solares ocupados hoy por las casas Champarrenea, José Luis-Enea, Toky-Alay, Leku-Ona, Inchaurrondo-Berri, Villa Bogey, Villa Marta, Villa Casuca, Zubiaurre, Amairu-Enea, y el resto de las casas hasta el límite con el actual Colegio Alemán, así como los terrenos ocupados por la Renfe y la Compañía del Tranvía de San Sebastián.

Formación del Barrio

Del matrimonio antes mencionado nacieron tres hijos, llamados José Miguel, José Luis y Francisca Galardi Orbegozo.

En el reparto de bienes, doña Francisca quedó en posesión del caserío y una pequeña parte del terreno ocupado actualmente por la Villa Bogey y los otros dos hermanos con los restantes terrenos.

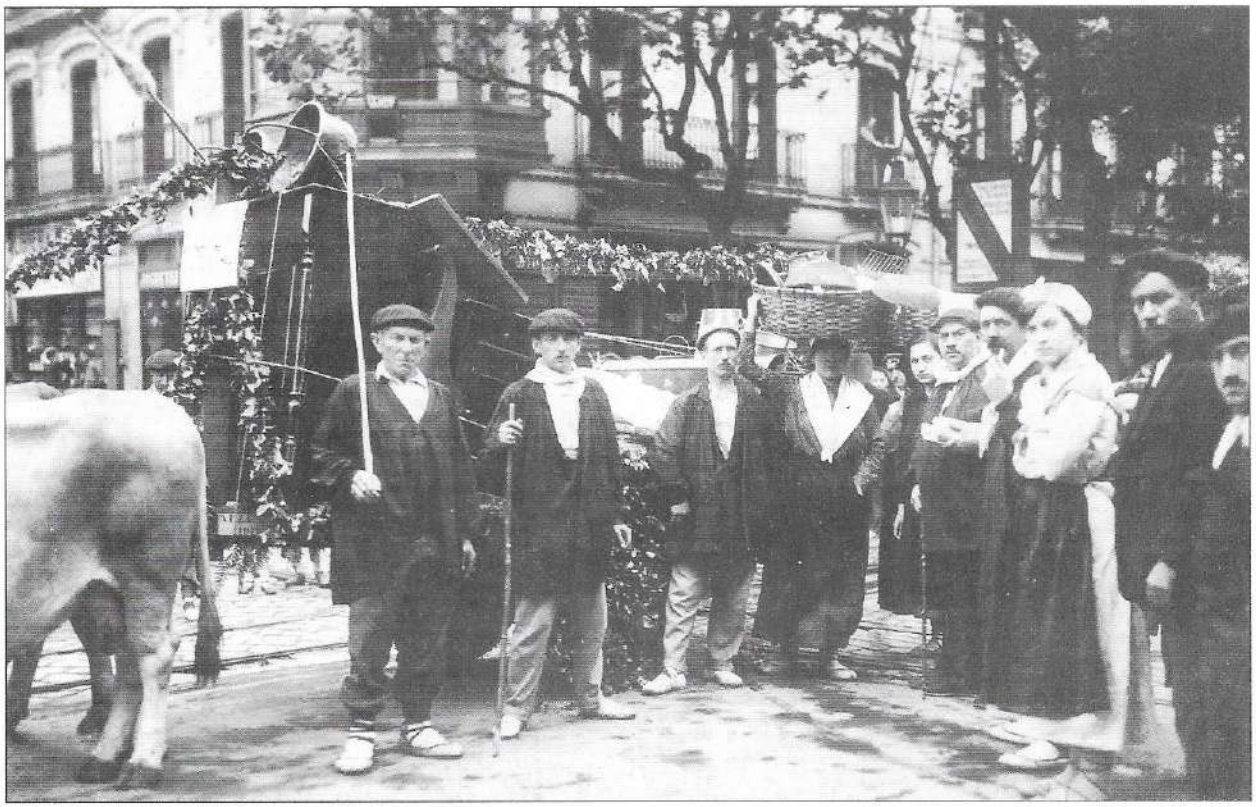
Fue José Luis Galardi el que dio comienzo a la constitución o formación del Barrio, construyendo la primera casa de vecindad, denominada Champarrenea y más tarde Nieves-Enea, en el año 1915, y su hermano José Miguel, la actual casa denominada Inchaurrondo-Berri (1916), cuya bodega se halla enclavada la Sociedad Artzak - Ortzeok.

Con posterioridad los descendientes de éstos fueron vendiendo los terrenos en los cuales se construyeron las edificaciones ya mencionadas, dando con todo ello a la formación del actual Barrio de Inchaurrondo. ❖

C·A·T

Centro de Atracción y Turismo
Kultur eta Turismo Ekintzetxea

Calle Reina Regente, s/n
20003 DONOSTIA (San Sebastián)
Tel.: (943) 48 11 66 • Fax: 48 11 72



Nos comenta...

Juan Aranzadi:

Conocí la Sociedad durante algunos años en el local del Bar de Porras, en el primer piso de la hoy Casa Larrotxene. Era de carácter recreativo, siendo su actividad más destacada la celebración de las fiestas de Santa Cruz.

Recuerdo con verdadera nostalgia aquellas fiestas siendo todavía un niño. Sobre todo las carreras de cintas a caballos aproximadamente, con sus respectivos coches y que diariamente salían a recorrer la Ciudad a modo de taxis, pues entonces no se utilizaban vehículos a motor. Las cocheras eran del Sr. Goenaga y cedía los caballos para las fiestas.

Otro dato que me viene a la memoria es la petición de los permisos para hacer una reunión por parte de unos señores del barrio y que formaban un grupo de toneleros. En dicha reunión se creo una comisión encargada de construir y engalanar las "Gurdias", trabajar las "Yuntas" para las caballerias y demás ganado que tenía que arrastrar semejantes "Carros".

Como grupo organizado y constituido en sociedad tenían sus estatutos y cuotas, que no recuerdo el importe, que servían para cubrir las necesidades de la sociedad, paliar en parte cualquier baja por enfermedad o otros contratiempos. Puedo decir que en ese momento nuestra sociedad amparaba a otra que cariñosamente se le llamaba "Sociedad de los Toneleros" y que tenían como condición indispensable ser socios de Artzak- Ortzeok.

Con gran animación se pusieron a trabajar, siendo su tarea primordial lo ya indicado anteriormente, la construcción de las Gurdias, que con el tiempo fueron famosas en toda San Sebastián y comarca consiguiendo grandes satisfacciones traducidas en varios y hermosos premios como son los logrados en los años 1931-32.

Eran unas hermosas Gurdias tiradas por dos poderosos bueyes y engalanadas con sumo mimo por jóvenes del barrio uno de cuyos más representativos valores lo tenemos en nuestra querida Juanita Izaguirre.

En el año 1933 se vió necesario un cambio en la directiva de la Sociedad dándole el carácter de gastronómica atreviéndome a decir que fue un revulsivo para que no desapareciera la sociedad. Esto supuso un cambio en la distribución del local, lo que obligó a emplear la barra del bar como cocina-comedor, debido a lo limitado del sitio nos pusimos en contacto con don Tomás Lamarca, quien después de una amable conversación, nos cedió su local, que estaba destinado a Sidrería, brindándonos su inestimable colaboración.

Se puede decir que esta ha sido mi casa durante la época de juventud, hasta que en el año 1933, pasé a formar parte de la Directiva, entonces compuesta por: Carmelo Zubeldía, como presidente. Julián Navascués, como vicepresidente. Gregorio Montoya, como Tesorero. Victoriano Zabaleta como secretario y Julián Aguirre, José Aranzadi, y Casto Montoya como vocales. ❖

¡ Mi Sociedad, Mi Barrio!

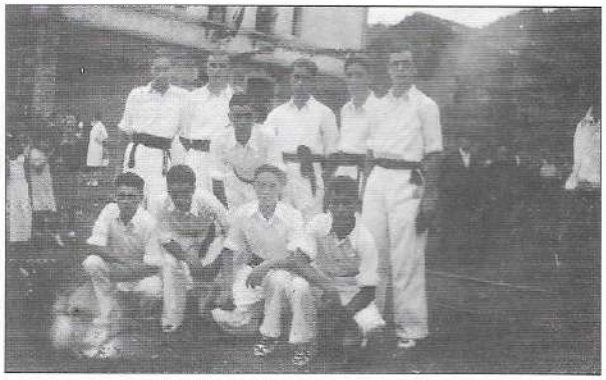
Con motivo de las bodas de diamante, que se cumplen en este año 1996, de la fundación de la Sociedad Artzak - Ortzeok, escribo estos recuerdos de mi vida, con el Barrio de Intxaurrondo y la Sociedad.

Me hice socio oficialmente, cuando cumplí 18 años, por 1960. Un par de años antes me hice aspirante, para poder entrar en la sociedad. Entre familiares mios estaban como socios, mi padre José Aranzadi, a quien todo el mundo le llamaba "el Chato", mi tio Juanito, hermano de mi padre, así como mis tios, José Guesalaga, Manolo Illarregui, Roman Ibarzabal y Celedonio Elkano. Solo vive Juanito, los demás ya nos dejaron, pero los recuerdos perduran. Más tarde se hizo socio también mi hermano Juan.

Desde bien niño solía entrar a la sociedad con motivo de las cenas familiares, que organizan mis padres y mis tios. Solíamos ir todos los domingos y festivos, días en que podíamos entrar los niños y las mujeres. Nos juntábamos una buena cuadrilla, entre los tios y primos.

Solía oirle contar a mi padre, de las vicisitudes que pasaron, para conseguir bajar de "Porras" al actual local de la Sociedad, económicamente, en la posguerra y que gracias a las cenas y meriendas familiares, más la ayuda diaria de los socios, se pudo salir adelante.

Algunas anécdotas también, como la alubiada que organizaron los socios, cuando alguien las consiguió en la "época del hambre" como les gustaba decir, un saco de alubias y se dieron tal atracón, que todo el mundo andaba movido, por arriba y por abajo, debido a los aires y tormentas, porque ya no estaban acostumbrados a estos manjares, y se lo pasaron fatal. La entrada de la policía, por alguna denuncia, un 14 de abril, que pensaban encontrar una celebración de ese día y se llevaron un "txasco". Nadie tenía ganas de lios. La policía les dijo que alguien del barrio les quería mal.



Así que en cuanto se marcharon, todos decidieron celebrar el día de la República.

Entre mis recuerdos infantiles, está la tan esperada merienda anual que daba la Sociedad, a todos los niños del barrio. Todos haciendo cola y éramos muchos, recogiendo un suizo y chocolate. Nos parecía un festín. Ahora lo cuento y no se lo cree nadie. La ilusión que teníamos, hacía que no faltara nadie al acontecimiento.

También me acuerdo, de algunos espectáculos que organizaba la Sociedad, cuando tenía la oficina-escenario, al lado contrario de donde se encuentra hoy en día. Malabaristas, jugadores de cartas, hipnotizadores, etc. Yo recuerdo que nos impresionaban los espectáculos. Eran los años 40 y comienzo de los 50, época del racionamiento y las penurias.

Las fiestas, nuestras queridas fiestas de Santa Cruz, con tres bandas de música en el día grande. Que no faltara la banda "Armonía". Los txistularis que animaban sin cesar el barrio. Los cohetes, ¡qué emoción!. Llegué a tirarlos, cuando fui directivo. Las carreras de cintas, que las jóvenes del barrio bordaban, y que antes de la carrera se exponían en la vitrina de la

Sociedad. La cucaña, que a mi particularmente, me atraía una barbaridad. Siendo crío conseguí ganar un premio, teniendo como rivales a los mayores del barrio. Más adelante, llegué a pasar hasta tres veces en la misma jornada. Una año de esos, nos sorprendió Jesús Uria con una pasada de lado a lado, en la que llegó a incorporarse y andar.

Poco a poco fuimos creciendo y para los 15 ó 16 años, ya queríamos ser socios. Nada más serlo oficialmente, nos escogieron para la Junta a unos cuantos amigos de la cuadrilla. Josean Moneo, Bautista Goya, José M. Elorza, Inasito Berzosa y yo, creo recordar, que entramos en la misma Junta. Tuvimos nuestra vicisitudes, como en todas las Juntas. Pero recuerdo, que se hizo una obra importante estando nosotros. Cocina moderna, los baños y renovación de todo el local, terrazo en el suelo, forrado de madera en las paredes, así como la construcción de las mesas y banquetas actuales. También recuerdo que fué una conmoción, la venta a la Caja de Ahorros de la puerta de entrada por la plazoleta. Pero vino bien el dinero, para otras mejoras en la Sociedad.

¡Y las cenas! con que ilusión las preparábamos. Teníamos grandes maestros que nos enseñaban y nos invitaban. Un recuerdo de Bitorio, nuestro primer maestro y tantísimos socios veteranos que nos animaban, así como a los contertulios de la mesa de "Las Cornejas" una institución dentro de la Sociedad. La compra de la Tele, la primera fila ante la pantalla, en los mundiales de Inglaterra en el año 1966, con la cena preparada para tal evento. Recuerdos y más recuerdos...

Después nos fuimos a la "mili" y al licenciarnos volvimos a la sociedad, unas juntas directivas más y poco a poco fuimos dejando relevo. En mi caso, me casé y cosas de la vida, me fui a vivir al barrio de Amara. Fue un profunda herida, pero cicatrizó como todas. Aunque llevo viviendo fuera del barrio 25 años, no me olvido de mis orígenes. Ahora no soy asiduo de la Sociedad, la vida me ha llevado por otros derroteros, pero en Santa Cruz no falto al tradicional "banquete", a la tertulia, al cambio de impresiones y al recuerdo anual de nuestras historias y anécdotas de la Sociedad. Así seguiremos, hasta que volvamos a encontrarnos en el Centenario.

Un abrazo

Josetxo Aranzadi Anabitarte

La década de los 60 fue importante para "Artzak - Ortzeok"

Un buen amigo, integrante de la comisión creada para la conmemoración del 75º Aniversario de Artzak - Ortzeok, me ha pedido el escribir unas líneas para la revista, que con éste motivo se va a editar, al igual que se hizo con los 25 y 50 años. Yo, en mi ignorancia, me he atrevido a pergeñar unos recuerdos para que, en el caso de se consideren válidas sean incluídas en la publicación.

En efecto, la década de los 60, fueron años muy importantes para Artzak - Ortzeok, ya que en esas fechas se produjeron varios acontecimientos que supusieron cambios interesantes, y ayudaron al devenir de la misma durante los años posteriores, hasta llegar a nuestros días, con la conmemoración de sus 75 años de existencia, que son muchos años. Para que una Entidad pueda supervivir tantos años, es imprescindible que sus bases esten bien asentadas y que las personas que la integran le tengan verdadero cariño. No me cabe la menor duda, ambos conceptos se han dado con largueza en este caso.

Un acontecimiento de suma importancia, sin duda alguna, fue la adquisición en propiedad del local Social. Corría el año 1963, y estando de presidente Iñaki Beguiristain, joven presidente de 25 años, el propietario del local D. Manuel Galardi propuso a la Sociedad la elevación de la renta mensual a 3000 pesetas, mucho dinero para esa época, o como alternativa la venta del local en 400.000 pesetas. En Junta General Extraordinaria del día 4.09.63 se aprobó la compra por 107 votos favorables, entre los socios que acudieron a la Junta. Los socios fueron valientes y el local se compró mediante un crédito hipotecario con la Caja de Ahorros Provincial de 225.000 pesetas a 20 años, y la aportación de 2.000 pasetas por parte de cada socio, a reintegrar en años sucesivos, como así se hizo. A partir de aqui, Artzak - Ortzeok ya era propietaria de su local, nada ni nadie le puede echar, la base más importante ya estaba echada.

Pasaron los años y aunque la sociedad seguia normalmente su marcha se hizo evidente la necesidad de afrontar unas obras de reforma y modernización del local, así como de sus instalaciones y mobiliario.

Y en el 67 me nombraron a mí presidente, entonces yo tenía 27 años con el encargo expreso de acometer las obras. La ocasión surgió con motivo de que la Caja de Ahorros Municipal, que había adquirido parte de la planta baja de la casa para instalar una Sucursal, estaba interesada en la compra o cesión de un espacio aproximadamente 3 m^2, que constituía una entrada que desde la plazoleta daba acceso al local por una escalera de caracol. Después de muchos "dimes y diretes" los socios fueron nuevamente valientes y con visión de futuro y en Junta General Extraordinaria del 16.02.67 aprobaron la cesión a la Caja de Ahorros Municipal de la superficie que le interesaba, y como contrapartida se obtenía un crédito, sin garantía hipotecaria, puesto que el local ya estaba hipotecado con otra Entidad, y a un plazo de 10 años. Este dinero serviría para realizar las obras, que constituyeron la reforma total de la Sociedad, afectando a la cocina, servicios, techos, paredes, así como del mobiliario. Recuerdo que la madera que sirvió para hacer las nuevas mesas, banquetas, frisos de paredes, se obtuvo de unos tablones viejos que se compraron en Maderas Portu y que provenían de un antiguo fuerte americano, según nos dijeron. El Sr. Erkizia, a partir de estos tablones efectuó el trabajo, que causo sensación, y que todavía hoy le da prestancia a la Sociedad.

Quisiera hacer mención a D. Blas Zabala, como aparejador, y a D. José Dorronsoro como contratista, así como a otros muchos que con su inestimable ayuda y estímulo hicieron posible que las obras llegaran a buen término. El coste total de las obras fue de 720.860,37 pesetas que se financiaron con el prestamo de 500.000 pesetas y una derrama, a fondo perdido, de los socios de 500 pesetas. La Sociedad estuvo cerrada

durante el verano del 67, para realizar las obras, y se reinaguró el primer domingo de Setiembre, para las fiestas de la Santa Cruz.

Así pues la Sociedad ya era propietaria de su local, y además remozado, elegante, que los socios mostraron orgullosos a sus familiares y amigos.

Con la "nueva Sociedad" se creo un gran ambiente y fueron años esplendorosos, siendo de recordar las fiestas que organizaba Artzak - Ortzeok, con sus verbenas, festivales e incluso un nacimiento que se instaló durante varios años en la plazoleta del barrio, pero lo más importante fue la ilusión y colaboración del barrio.

No sería justo, en este capítulo, no tener un emocionado recuerdo de Miguel Miralle "Gilito" socio popular, músico, poeta ingenioso creador de canciones como "Intxaurrondo tiene cosas...", "Cocineros donostiarras...", "Los catamañans..." y otras varias, que hoy todavía se oyen en fiestas y celebraciones del barrio. Fue el "motor" de números festejos que dieron intensa vida a la Sociedad y al Barrio, y que tomando las palabras de mi amigo Ainguero Ibarzabal constituyeron "La Belle Epoque" de Artzak - Ortzeok.

Son notas para el recuerdo, pero yo que nací en Intxaurrondo y viví intensamente el Barrio, sus gentes y la Sociedad, puedo afirmar sentirme muy orgulloso de mis orígenes, y espero disfrutar de salud para, cuando dentro de unos años, pocos ya, me corresponda la insignia de oro de la Sociedad lucirla en mi pecho con el mayor de los cariños.

Gracias Intxaurrondo.
Gracias Artzak - Ortzeok.

gráficas ibarra
inprimategia

GRAFICAS
IBARRA IRARKOLA

Gaiarre kalea Tel.: 67 22 50 Ibarra

Tamborrada

Aunque Intxaurrondo, pertenezca jurídicamente a la villa de Altza, su condición de proximidad con Donostia, pues la muga pasa a 100 metros escasos de la sociedad, a mi forma de entender, era inevitable que un barrio dinámico como el nuestro, la tamborrada hiciera su aparición, y sí en el año 1958 y de la mano de un nutrido grupo de socios y amigos, bajo la batuta de Miguel Miralles, tubieron su primera actuación en Intxaurrondo.

Los comienzos como todo, son difíciles, y para sus primeras salidas, los tambores se pidieron a la sociedad "Basconia" de Amara, y pantalones azules, camisa blanca, txapela y "adelante" la tamborrada en marcha.

Los primeros años de la historia de esta tamborrada, fueron para cubrir un hueco en el programa festivo, del 14 de septiembre "Santacruz" y con un repertorio que se complementaba con las marchas de D. Raimundo y como no, con las nuestras propias, entre la que es más famosa: la marcha Intxaurrondo, que a pesar de tener, su base musical en le obra "petruska" armonizada por D. Miguel Miralles, parece estar compuesta expresamente para nuestro barrio, por supuesto, la letra si es auténticamente intxaurrondotarra y aunque alguna de sus estrofas aluda a tiempos y situaciones pasados, muchas de ellas nos recuerdan deseos e ilusiones juveniles.

Por si no la conoceis, aquí teneis las estrofas.

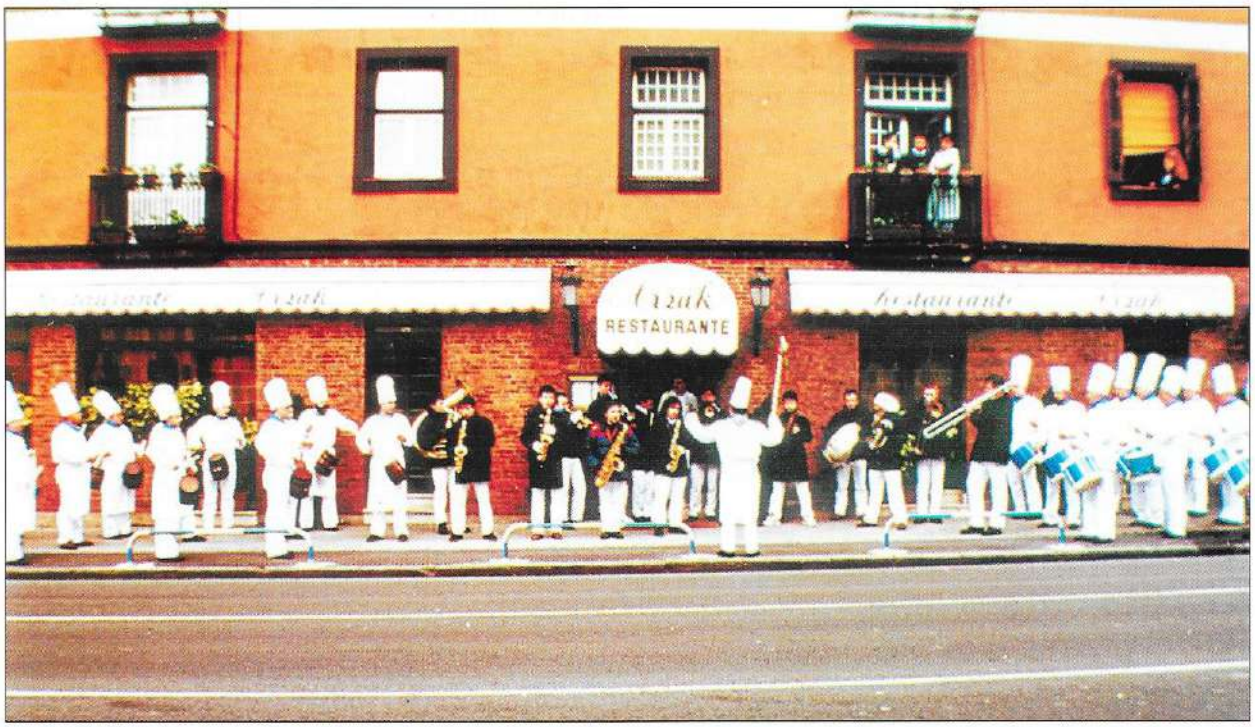
Intxaurrondo tiene cosas
que no tiene el mundo entero
el palacio de "Txapela"
y su hermoso lavadero.
La subida de Lizardi
con su gran iluminación
y aunque ustedes no lo crean
Intxaurrondo es lo mejor.
Intxaurrondo era antes
un barrio muy chiquitín
con sus villas elegantes
que le dan mucho postín
hoy las cosas han cambiado
una gran barbaridad
hay casas bonificables
igual que en San Sebastián

Intxaurrondo es lo mejor
lo mejor del mundo entero
le da gran categoría
su famoso puente nuevo
se harán grandes paseos
con frontones y jardines
si verdad si señor..
Intxaurrondo es lo mejor.

Como todo evoluciona, y después de varios años, en que todo se transformaba, crecia o moría, la tamborrada desaparece hacia el año 1975, como tamborrada de septiembre, reapareciendo en 1979, ya

como celebración de la fiesta del 20 de enero, y después de unos comienzos titubeándose ha consolidado, y con trajes estrenados en 1995, que hacen referencia a los del batallón Gipuzkoa, y la magistral dirección de nuestro amigo Jose Luis Beñarán, abanderado, madrina, tres gastadores, veinte tambores y cuarenta barriles, en estos momentos goza de buena salud y por lo cual le auguramos muchos años de vida.

Hay que agradecer la colaboración del Sr. Labayen, que nos proporcionó el diseño y la realización de los botones del traje, que representan los auténticos de la época. Asimismo para la realización del gorro se ha contado con el Sr. Lecrerc y para la confección de traje Doña Conchi Arruabarrena. ❖



kutxa
fundazioa
fundación

Artzak - Ortzeok
Ayer, hoy... mañama?

Hace cincuenta años, en los albores de 1921, en uno de los rincones más hermosos y típicos de la Villa de Alza, umbral de la capital donostiarra, un inquieto y dinámico grupo de amigos tuvo la feliz idea, primicia en aquel entonces, de fundar una Sociedad. El rincón, Inchaurrondo; la Sociedad, Artzak - Ortzeok.

Los manuscritos nos detallan, de una manera clara y sencilla, las vicisitudes que en su comienzo nuestros predecesores tuvieron que sobrellevar. Nuestra mentalidad acomodaticia actual, difícilmente puede sopesar los sacrificios de toda índole que sus fundadores hubieron de afrontar.

Fue la primera piedra, magnífica primera piedra, diría yo, de una gestión social digna de encomio.

Gracias a la labor desarrollada por aquellos pioneros, las generaciones actuales hemos podido recoger el fruto de su trabajo.

Hoy es el día en que todos los componentes de nuestra sociedad podemos estar orgullosos de nuestro "txoko" tan confortable y ameno, en un ambiente familiar envidiable y unas ansias extraordinarias de superación social.

Artzak - Ortzeok
Atzo, gaur, eta... bihar?

Alza Erria, Donostia uriko alartze, dirala berrogeitamar urte, 1921'an, bazter apain, ikuskarri eta toki berezian, errikoi talde griñatsu eta kementsu batekoek orduko asmo argiak aurrera emanaz Bazkun bat sortarazi erabaki zuten, Txokoa, Intxaurrondo bazkuna, ***Artzak - Ortzeok.***

Idazkitan garbi eta agirian dago lengokoak asieran igaro zituzten estualdi eta gorabeherak. Gure gaurko pentsakerak zail xamar uler dezake sortzaileak nolako lanak egin zituzten.

Lenengo arria izan zen, arri zoragarria izanen nuke, nik gizarte eginpide golesgarri.

Tal vez en gran parte y debido a las enseñanzas que para uno suponen la convivencia y el trato en la sociedad, hayan sido el motivo de mi participación en las gestiones municipales. Es esta una labor de más amplio programa, pero fundada precisamente en las mismas razones.

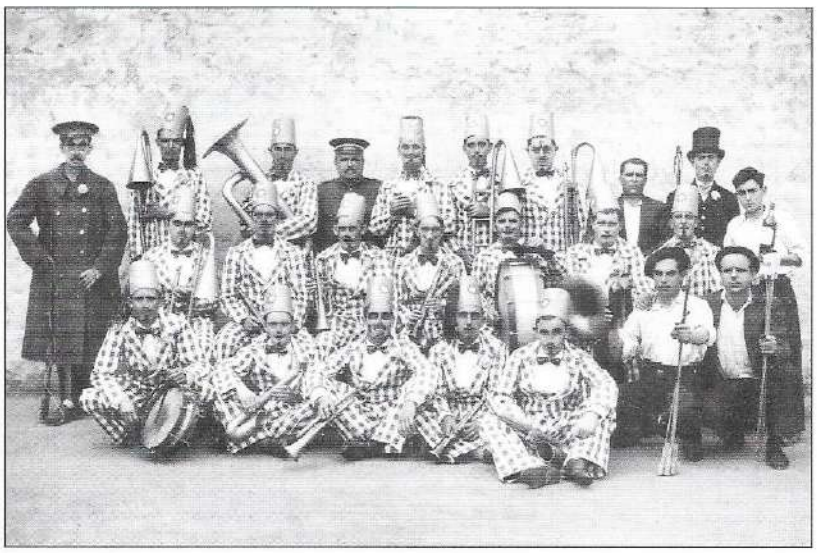
Quisiera plasmar en estas líneas, aunque mi pluma sea parca en escribir, el ánimo que me ha inducido a redactarlas. Este ánimo no es, ni más ni menos, que la exteriorización de mis sentimientos ciudadanos. Que todos y cada uno de nosotros seamos conscientes de la responsabilidad que, como humanos, tenemos contraída con los demás y la participación espontánea y desinteresada de hacer la vida agradable a nuestro prójimo.

Si cada uno de nosotros piensa en los demás, aunque no sea más que de vez en cuando, conseguiremos que nuestra sociedad, nuestro barrio y Alza, lleguen a ser la realidad que todos añoramos en un futuro no muy lejano.

Hagamos todos. Sociedad y barrio aunados, honor a la generosa herencia que nuestros nunca suficientemente ponderados antepasados nos han legado. Tiene mucho más valor este espíritu de hermandad que todo el oro del mundo.

Amigos, que nuestros deseos se cumplan.

Ignacio Beguiristain



Egin zituzten lan aipagarriari esker, oraingo belaunaldiak ondorioak bildu aal izan dugu.

Gaur egun, bazkuna osatzen dugunok arro egon gaitezke gure txoko atsegin eta alai onekin. Bertan bizitzen dugun giro anaikorrak salatzen du gizarteak eskatzen dizkigun egin bearrak gainditzen. Ziur asko bazkunan eman dizkidaten erakutsiagatik eta bizitutako aremanengatik erriko aginpidean sartu izatea izan diteke. Erriko ekintza zabalagoa izanen da, baina arrazoia beretan oinarritzen dira. Naiz nere luma idaztekoan urri izan, adierazten dizuet ze gogoak bultza nauen lerro auek idaztera.

Gogoa au ez da, ez geiago ta ez gutxiago, nere erritar sentikizunak agertzea baizik. Bakoitza eta danok egin bearran jabe izan gaitezen, gizadi geranez, gainontzekoakin berez eta nai utsez gure lagun urkoakin bizi atsegiña egiñaz.

Noizean bein bedere besteak gogoratzen ditugula lortuko dugu gure bazkuna, gure Intxaurrondo-aldea eta Altza, ain urrun ez den egun batean, danon ametsak egi biur ditezela.

Bazkun eta Barrioa batuaz oore egin dezaiogun aurrekoek utzi zizkiguten ereintzagatik, naiz ta merezi zuten bezala goretsiak ez izan. Emen nabaitzen dugun anaitasunak ludi osoako urrea baino geiago balio du.

Adiskideek, gure asmoak bete ditezen.

Ignacio Beguiristain

Los coros de Santa Agueda

Los coros de Santa Ageda, cuya tradición de salir la noche del día cuatro de febrero, víspera del día de Santa Ageda - 5 de febrero -, a cantar determinados versos, por los distintos caseríos de los pueblos de Euskal-Herria, se ha ido conservando, con más o menos intensidad en la provincia, pero en nuestra Donostia, salvo raras y contadas excepciones, estaba sino perdida prácticamente olvidada y los mismo pasaba en nuestro barrio de Intxaurrondo, hasta que un grupo, en su mayoría socios de nuestra Sociedad "Artzak - Ortzeok", después de uno de los ensayos de la hoy desaparecida Fanfarre, se propuso recuperar esta antigua contumbre. (Por cierto que la primera vez que se salió que fue el año 1979, pensamos que debido a la situación política y a que era una costumbre prácticamente perdida y olvidada, durante el recorrido, a causa del ruido de los cencerros y de las bocinas de cuernos que luego se mencionan, la gente de muchas viviendas, porcedían a bajar las persianas, temiendo alguna clase de manifestación o jaleo).

Lo primero que se hizo fue reclutar un grupo de bellas y melodiosas voces, y comprometerlas en acudir a los ensayos, que si bien ahora son pocos, en su día -hace al menos quince años-, costo bastante.

Una vez conseguido el "coro", se procedió a completar lo que un Coro de Santa Ageda necesita para su buen funcionamiento:

Versos: de esto se encargo Xabier Beloki, quien bastante conocedor de los versos y dada su afición al bersolarismo, nos facilitó la letra y la música o melodía, de los versos, los cuales no han variado hasta la fecha.

Makilas: Las primeras makilas se cortaron en Igeldo, en el Caserío de Xabier Beloki, posteriormente se cortaron otros, por cierto bastantes pesados, en su mayoría de madera de acacia y por último los actuales que fueron cortados por José Manuel Alzuri, de avellano.

Ropa: Aquí cada uno se tuvo que agenciar su propio vestuario y a su cuenta y cargo.

Música y acompañamiento: Al principio carecíamos de música, por lo que durante el recorrido nos hacíamos notar, por el ruido de "Zezerros" y una especie de cornetas, preparadas por José Manuel Alzuri, con cuernos de vaca o buey a las que colocó una boquillas, y que meten un ruido enorme.

Posteriormente nos acompaña toda una "orquesta", compuesta por Txema nuestro gran amigo, Párroco de la Parroquia de María Auxiliadora y su acordeón que no solo no para de tocar en todo el recorrido, sino que después, en la cena, y finalizada ésta, no descansa (por cierto, que en su agenda de compormisos propios de su cargo, la víspera de Santa Ageda la tiene reservada para nosotros).

Recorrido: Al carecer, en la actualidad, y por desgracia, nuestro Barrio, de aquellos hermosos caseríos, derruidos en aras del llamado progreso, se decidió hacer las paradas frente a Bares, por mayor asistencia de gente junto a los mismos, y en determinados txokos más habitados, comenzando desde la Sociedad, y siguiendo por el Alto de Miracruz, Puente de Garro, Paseo de Zubiaurre, Plaza del Coro, Irurak, Mons, Gaztelu, San Luis, y de nuevo a la sociedad; actualmente se ha prolongado una parte de Intxaurrondo Berri, zona Norte.

Cena: No se de quien partió la idea, pero la primera cena, una vez hecho el recorrido, se decidió que fuera de rabo de vaca o ternera, según las existencias, con patatas, muchas patatas. De su preparación se encargo en primer lugar José Sánchez "Txollos", más tarde preparó el guiso, José Manuel Arratibel, luego Luis María Alkain, y últimamente Iñaki Zabaleta

De la preparación de la mesa, para que luego, no tengamos más que sentarnos, se han encargado, siempre, Salus Ayerbe, recientemente fallecido y Gabriel Epelde.

Bueno y después de todo esto a cenar, seguir cantando al compás de nuestra "orquesta", que por cierto su Director nos entrega hasta la letra de las canciones, y retirada a tiempo a casa, hasta el año siguiente.

Nuestro recuerdo a todos aquellos compañeros del "Coro" y colaboradores, que por unas u otras causas, todas penosas, no pueden seguir compartiendo y celebrando esta Fiesta. ❖

Coros de Santa Agueda 4.2.81

Verso de entrada:

Jaun etxekoak, ongi etorri, gabon Jainkoak direla, lege zarrakin, kunpli desagun, Santa Agedan Bezpera.

Txaranga Artzak-Ortzeok

Carnaveles 1981 y 1982

Empezaremos contando que en esos años se formó la Txaranga "Artzak - Ortzeok" y aunque su duración fue corta, el ambiente y los buenos momentos fueron muchos, saliendo dos años en los carnavales de San Sebastián, con actuaciones, entre otras, en "Amara" y "Trintxerpe", que nos dieron carácter internacional.

El primer año la carroza era una "Intxaurra" enorme, que se confeccionó con escayola, todos los miembros de la txaranga y el resto de acompañantes, por lo general "gente del barrio", nos disfrazamos con un traje azul y blanco, y en el sobrero habíamos pegado una nuez, con lo cual pretendía, representar a barrio de Intxaurrondo.

Fue una experiencia muy bonita y lo pasamos de maravilla, tocando por las calles y plazas de Donostia bajo la dirección de nuestro director el inimitable "Aingeru".

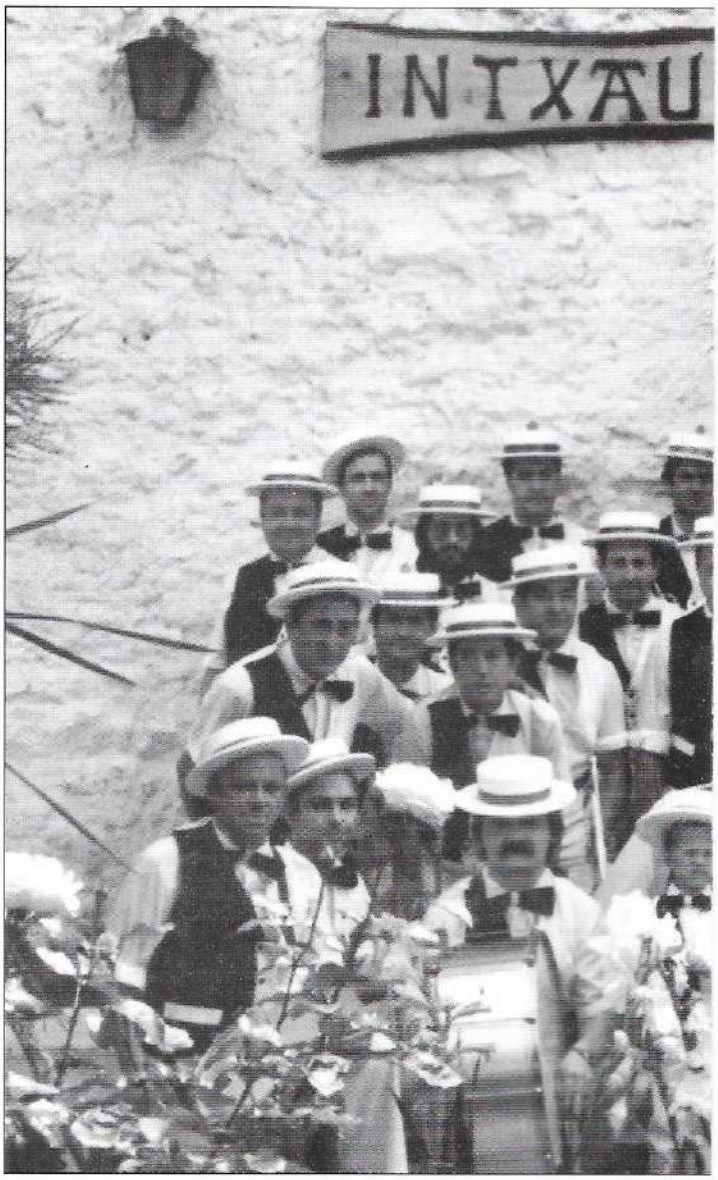
El segundo año salimos de piratas, lo gracioso era la carroza, nos trajimos de Trintxerpe una txalupa, hasta los pabelones de la compañía del tranvía, y en sus cocheras, transformamos la txalupa en barco pirata, al cual bautizamos como el "Ancelle" (por aquellas fechas, nombre muy conocido de un guardacostas francés, que apresaba a pesqueros vascos).

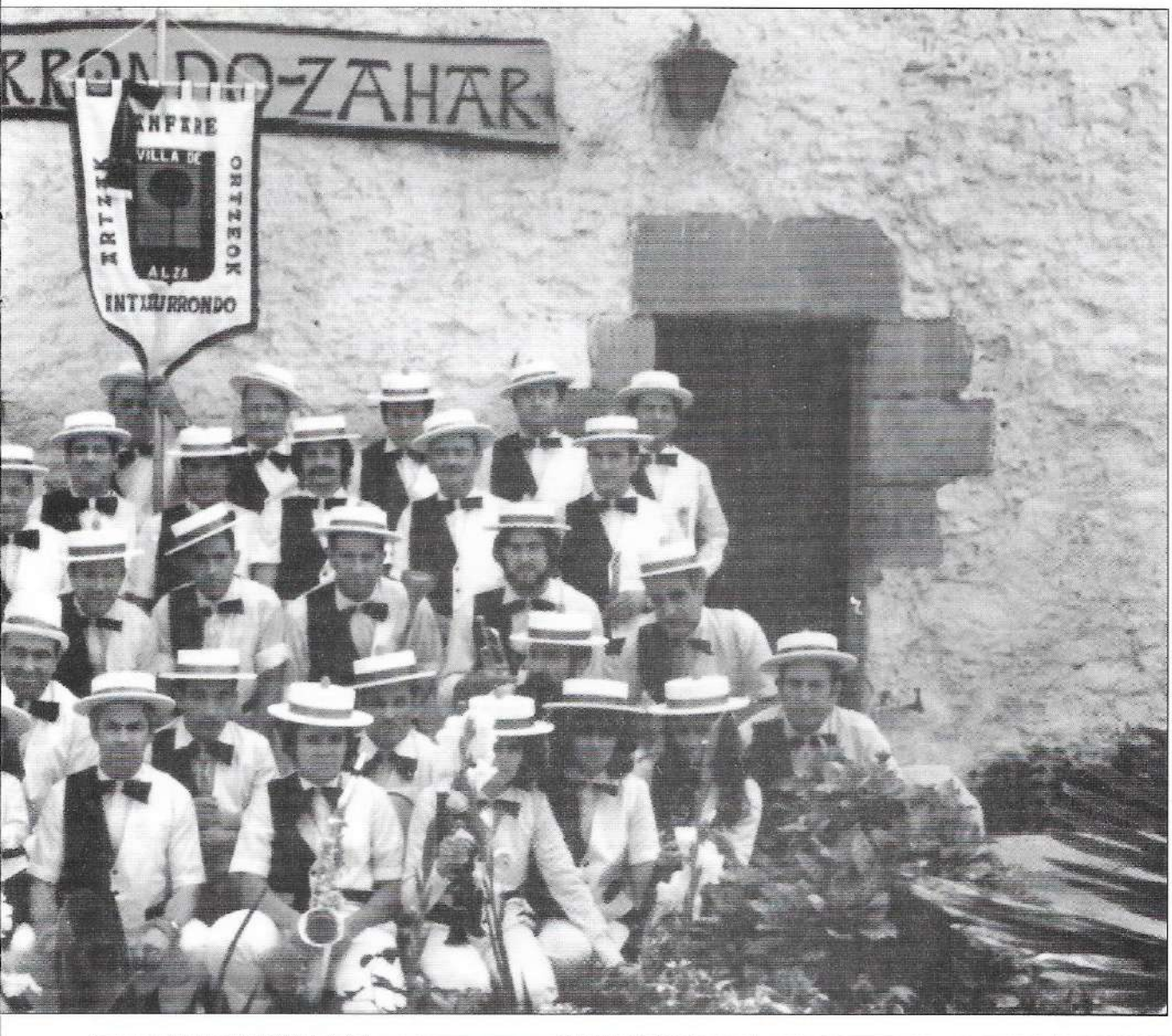
Os podría contar, muchas cosas más de aquel entonces, pues también hicimos algunas actuaciones más, pero creo que con esto es suficiente para que os hagais una idea, de lo que fueron aquellos años (estupendos) de la txaranga.

Antes de terminar recordar, el trabajo esforzado de Pepe Serrano que entre los que aportaron su trabajo en la confeción de las carrozas se distinguió por su desinteresada aportación.

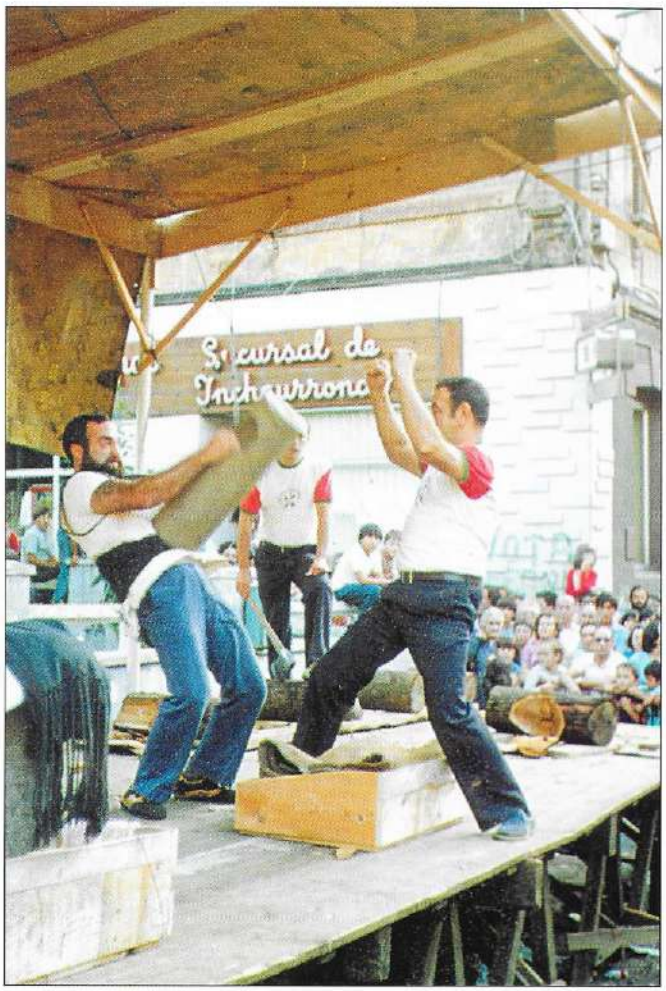
Sin más se despide un buen amigo.

Juan Pablo.




RRONDO-ZAHAR
ARTZAK
ORTZEOK
VILLA DE
ALZA
INTXURRONDO

Con la intención de diversificar y por lo tanto de amenir, el contenido de la presente revista, la expresión de los hermanos Illarregi, fue toda una demostración de caras, entre sonrientes y perplejas, sorprendidas y hasta un poco asustadas. Que ante nuestra petición, de la realización de un artículo, sobre la relación y vivencias en la Sociedad. Y ante el argumento de que su padre hace ahora 25 años, también había tenido que desarrollar sus potenciales como escritor, he aquí su simpática respuesta.



Nuestros pocos aniversarios

Unos años atrás, cuando nos planteabamos formar parte de Artzak - Ortzeok soñabamos con batxurizopas, salsa verde, chuletas y mus, y sidra con parranda.

Entre primeros platos andabamos, cuando nos enseñaron los palillos (será comida china), pensamos, pero el rollito de primavera, fue sustituido por Sarriegi en Septiembre.

Volvimos a las cazuelas y entre guisos salseabamos, cuando nos aconsejaron comer con moderación y de forma equilibrada y sana. La preocupación por nuestra salud, se debía al hecho, de tener que defender, los colores de la sociedad en una batalla, deportivo-festiva, con troncos, piedras y panotxas y otras txispas.

Pelea sin tregua a cara de perro, en la que como toda historia, también tiene su moraleja.

"Tirar de una soga en sentidos contrarios, genera un efecto opuesto al esfuerzo realizado"

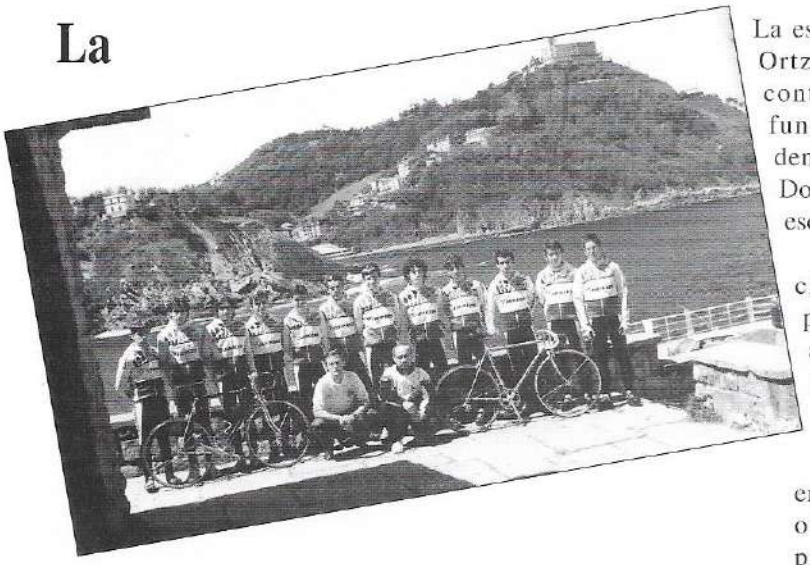
Después de la batalla, nada mejor que una merienda para recuperar nuestros maltrechos cuerpos. Degustabamos una sopa de letras, cuando nos planteamos otro reto. El 75 aniversario esta próximo, y se requiere editar un libro, y aunque se nos da mejor hincar el diente, por una vez y sin que sirva de precedente, jugaremos a escribientes, a gusto hubieramos escrito estas letras con tinta de txipirón.

Pero sin tanta sutileza, aqui nuestra aportación, que sirva de agradecimiento y felicitación a todos los que han hecho posible esta celebración.

Zorionak

Imanol Illarregi

La



Escuela de

Ciclismo

Artzak - Ortzeok

La escuela de Ciclismo Donostiarra Artzak - Ortzeok, surge en el año 1991 como continuación de la ya existente y en funcionamiento durante más de 10 años denominada también, Escuela de Ciclismo Donostiarra, con el club **C.C. Donostiarra**, escuela que dirigió Sabin Lersundi.

Ante el abandono de sponsorización en el ciclismo de la firma **Orbea**; (que patrocinaba esta Escuela), nos vimos algunos padres en la necesidad de buscar un nuevo club y nuevos sponsors con el fin de no perder la Escuela.

Después de muchísimos apuros y ya en el mes de Enero, conseguimos nuestro objetivo y empezamos a funcionar prácticamente partiendo de cero; pero indudablemente con mucho entusiasmo y ganas de hacer cosas interesantes.

Progresivamente hemos ido incrementando nuestro número de corredores hasta la cifra de hoy que ronda los 80 corredores, cuando se comenzó por unos 40, distribuidos en las siguientes categorías:

15 corredores aficionados
Sponsor: **Aguilar Restauraciones**

20 corredores juveniles
Sponsor: **Aguilar Restauraciones** (juvenil 1er año)
Junker (juvenil 2° año)

10 corredores cadetes (segundo año)
Sponsor: **Saunier Duval**

12 corredores cadetes (primer año)
Sponsor: **Saunier Duval**

15 corredores infantiles y alevines
Sponsor: **Spanset y Restaurante Leku-Eder**

6 corredores de Mountain. Bike
Sponsor: **Saunier Duval**

Como indicamos anteriormente, partiendo prácticamente de la nada, hoy día contamos en primer lugar con un local que se inauguró el pasado día 23.06.95, esto ha sido fundamental para la Escuela, contamos con tres vehículos para desplazamientos, y material ciclista diverso (8 bicicletas de pista, juegos de ruedas, bicis carretera etc.).

Se ha establecido una estructura de funcionamiento basada, primero en una Junta Directiva formada por padres casi en su totalidad, esta Junta ha ido separando

progresivamente sus funciones, dedicándose actualmente al funcionamiento integral de la Escuela, dejando las funciones técnicas en manos de personas conocedoras del aspecto ciclista, como son:

Dos preparadores de categoría nacional, y cuatro provinciales, y que anteriormente pertenecieron como ciclistas a esta Escuela, y que ahora asumen las funciones técnicas cada uno de su grupo.

Además contamos para la preparación de invierno con un preparadora física en los meses de Octubre a Enero que complementa el resto del entrenamiento.

En las mismas fechas efectuamos una concentración de unos cinco días (estos dos últimos años en Jaca) donde se relacionan más entre si consiguiendo de esta forma mejores aspectos en su convivencia y relación entre sí.

En la historia de la Escuela Ciclista Donostiarra hay que notar diversos Campeonatos de Guipúzcoa (los dos últimos en el presente año, que son, Campeonato de Guipúzcoa C.R.D. Infantiles y el de Cadetes de primer año en línea). Medallas conseguidas en Pista en el Campeonato de España del pasado año, además de otras carreras en línea.

Dentro del capítulo de corredores, hay que destacar que actualmente el corredor Iñigo Chaurreau, es profesional en el equipo **Polti** italiano, y que perteneció a esta escuela de ciclismo.

Mención aparte merece nuestro ciclista aficionado Aguilar Restauraciones, que con presupuesto modesto con respecto a otros equipos (Kaiku, Iberdrola, Banesto, Baqué,etc.) están consiguiendo unos resultados óptimos, como por ejemplo, primer puesto en el premio San Juan de Arrasate, Subcampeonato de Euskadi, tres veces ganadores por equipos y dos de la montaña, varios segundos y terceros puestos, además de una constante presencia de nuestros corredores en las fases más importantes de las carreras.

En la pequeña memoria de la Escuela, no podemos dejar de señalar nuestras formas de financiación que vienen marcadas principalmente por la aportación de nuestros Sponsors en un 50% y en un 45% por cuotas que aportan los padres de la Escuela, el resto por pequeñas ayudas, bien de firmas Comerciales o de otras fórmulas.

Las posibilidades de colaboración con los equipos de la Escuela para su posible patrocinio, son numerosas y la escuela, está deseando, la aportación de los interesados.

CAJA LABORAL
EUSKADIKO KUTXA

50 años de socios
Medalla de Oro Artzak- Ortzeok

Juan Aranzadi
Antxon Zubeldia
Manuel Mugica
Vittorio Zabaleta
Josetxo Urretabizkaia
Benito Arostegui
Andrés San José
Plácido Iruretagoyena

❖ ❖ ❖

Berrogeitamar Urtez
zaindua ondorea
Artzak Ortzeok hauxe
dazuen lorea
zuek egin zenuten
bil gaitun orea
Intxaurrondok eskerrez
zuei ohorea.

Peio Zabaleta

CARNICERIA Y CHARCUTERIA
FELIX SANTOS
SERVICIO A BARCOS
C/ Felipe IV
San Sebastián
C./ Igueldo, 10 • B.º Andonaegui
Teléfonos: 39 60 18 - 39 50 84
TRINTXERPE

Comentario

Sirva esta revista como testimonio de los 75 años de existencia de la Sociedad Artzak - Ortzeok. Unicamente pretendemos explicar la historia de la Sociedad, contada a través de personas que a lo largo de tiempo como socios han sido protagonistas de la misma.

Nos encontramos ante un acontecimiento cuyo logro ha sido un continuo rosario del buen hacer de todos los socios. Con este evento se nos ofrece la oportunidad de volver a vivir estos 75 años, gracias a la imborrable memoria de todos los colaboradores que, desinteresadamente, han aportado datos y fotografías.

Desearía hacer una pequeña precisión; Cuando se fundo la Sociedad Artzak - Ortzeok, el 14 de Febrero de 1921, se dió respuesta a la necesidad e inquietud de un grupo de personas del barrio de Intxaurrondo.

Estos 75 años de existencia de la Sociedad van parejos a la trayectoria del Barrio y es por lo que intentamos hacer esta pequeña biografía limitándonos a narrarla de una manera sencilla.

Son 75 años, y que en pocas sociedades, se han dado en un tiempo como este tantos y tan importantes sucesos ocurridos desde 1921 hasta nuestros días.

Nuestra intención es dar a conocer nuestra Sociedad como una entrañable entidad. ❖

La gastronomía en Artzak - Ortzeok

Hablar de la cocina de nuestra Sociedad es algo que a los que nos gusta el arte de los peroles resulta sumamente gratificante. Nuestra cocina, por suerte, no ha sido simplemente la tradicional, por la que todo aficionado debe de empezar para hacerse con una buena base. En toda sociedad existe el cocinero encargado de hacer tal o cual plato "su especi alidad" estos suelen tener una categoría que algun crítico de agil pluma calificaría de " sublime " el problema viene al tener que confecionar un buen menu, ahí es donde los cocineros de nuestra Sociedad rompen moldes. Nosotros tememos un lujo como socio, Juan Mº Arzak y sus cocineros, antes Fernando Barcena, ahora Peio Aramburu que nunca han regateado esfuerzos a la hora de enseñamos diferentes conceptos de cocina, de hay que cuando esta Sociedad se presenta algun concurso, nos reprochen que no hacemos "cocina de sociedad". Aqui tenemos por suerte una cocina de sociedad diferente, menus algo sofisticados emplatados y presentados con todo lujo de detalles, (con los ojos tambien se come), esa es nuetra diferencia, algo que ha hecho ser solicitados por otras sociedades, entidades del Estado y extranjeras para oficiales cenas diferentes a las clásicas de sociedad. Como anécdota la comida que se ofrecio a los cofrades del cava en la que por un mal entendido dos horas antes de que vinieran a comer no teniamos nada comprado y ere domingo. Gracias a Gombi pudimos disponer de unos langostinos y unas piezas de salmón, la comida se compuso de unos entrantes ahumados, langostinos escabechados en cuna de pimientos y salmon al horno napado con el escabechado y langostinos picados. Al final de la comida vino el presidente de la cofradía del salmón a felicitamos, por la manera de cocinar el salmón, que era nueva para él. Lo que este buen Sr. no sabía, es que también lo era para nosotros. Eso no quiere decir que la cocina clasica quede fuera del entorno de la misma, si no que conviven para goze y disfrure de nuestros socios. Para terminar me gustaria resaltar algunos de los premios mas importantes conseguidos por los cocineros de esta Sociedad en la última década, y dejar constancia que en todos los concursos que han participado llegaron a la final, llevándose siempre algún premio por plato individual.

Campeonato Interprovincial de Sociedades Gastronómicas Diario Vasco años 1.989 Y 1.993

Concurso de Marmitako año 1989

125 aniversario Unión Artesana

1º concurso de merluza en salsa verde año 1995

Mi agradecimiento a Juan Mª Arzak, por la atención y consideración con que nos trata .

A Fernando Barcena, que nos inculco el veneno del buen cocinar.

A Peio Aramburu que con sus sabios consejos nos sigue puliendo. ❖

GASTRONOMIA

Pastel de chocolate caliente

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

200 gr. de chocolate amargo
20 gr. de mantequilla
4 huevos
50 gr. de azúcar

ELABORACION

Derretir al baño María el chocolate junto con la mantequilla y dejarlo templar, después añadirle las yemas .

A continuación, poner las claras a punto de nieve junto con los 50 gramos de azúcar, y cuando estén listas mezclárselo a la preparación anterior.

Por último, con un poco de mantequilla, untar cuatro moldes individuales y verter en ellos la preparación, para hornearla a 225° C. durante 10 minutos, más o menos, cuidando de que el interior del pastel quede cremoso.

Hay que servirlo caliente, recién salido del horno.

Se puede acompanar de una crema de menta, de nata montada, de un coulis de frutas, etc...

Juan Mari Arzak

❖ ❖ ❖

Gallo al horno

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS

1 gallo de 750 gr.
2 dientes de ajo
Aceite
Vinagre
Sal

ELABORACION

Remojar el gallo, en aceite caliente y sazonar, introducir el gallo en el horno, estando caliente, y tenerlo a fuego vivo durante unos diez minutos aproximadamente.

Laminamos los dientes de ajo y se rehogan, una vez rehogados echamos unas gotas de vinagre en el gallo y añadimos el aceite con el ajo.

Escurrimos el gallo, volvemos a calentar en el horno, y añadimos la salsa escurrida, repartiéndola por encima del gallo.

Luis Mari Alkain

Corzo guisado con almendras y ciruelas

INGREDIENTES

1 Kg. de corzo
3 cebollas
2 zanahorias
2 puerros
100 gr. de ciruelas pasas (sin hueso).
50 gr. de almendras
Un ramito de tomillo y perejil
Caldo de carne
Una copa de cognac
Un vaso de Oporto
Un vaso de vino tinto
Aceite de oliva
Sal
Pimienta negra

ELABORACION:

Trocear la carne, salpimentarla, pasarla por harina y dorarla en el aceite de oliva.

Añadirle las verduras picadas y el ramito de hierbas. Dejar dorar las verduras y mojarlas con el cognac, el oporto y el vino tinto y dejar reducir antes de añadir el caldo, las almendras trituradas y 75 gr. de ciruelas pasas, reservando el resto.

Dejar cocer hasta que la carne esté tierna.

Una vez hecha la carne, retirarla para poder pasar la verdura por un chino y hacer la salsa, que la volveremos a juntar con los pedazos de carne. Finalmente añadirle el resto de las ciruelas que habíamos reservado y unas almendras fileteadas.

Dar un hervor a todo el conjunto y rectificar de sal y pimienta.

Pello Aranburu

❖ ❖ ❖

Bacalao al pil-pil

INGREDIENTES

Bacalao
1 Aceite de oliva
Ajos
Guindilla

ELABORACION

Poner el aceite en un puchero con el ajo en láminas y la guindilla, cuando se dore quitar el ajo, añadir las puntas de bacalao y cocer durante media hora, colarlo y conservar el aceite.

En un puchero ponemos agua, cuando comience a hervir metemos el bacalao y le damos un herbor.

En la cazuela con aceite, ponemos el bacalao y lo meneamos hasta que quede ligada la salsa.

Poner en el centro del plato, un trozo de bacalao, lo salseamos y ponemos una rodaja de ajo y guindilla.

Markel Elustondo

Bacalao "Club Marinero"

INGREDIENTES

Bacalao previamente desalado
Ajos
1 tomate
Aceite de oliva
Pimientos choriceros
Pimientos de piquillo

ELABORACION

En una cazuela, con abundante aceite, se doran los ajos en rodajas, se retiran los ajos y se guardan.

Se coloca el bacalao, en trozos, en primer lugar con la piel para abajo, y se menea para ligar un poco la salsa, una vez ligada se le da la vuelta para terminar de hacerlo.

Se asa el tomate y se escaldan los pimientos choriceros, posteriormente, se pasa por el pasapures el tomate con los pimientos y la salsa resultante se añade al bacalao.

Se hierbe un poco todo junto para mezclar bien las salsas, y posteriormente se añaden los pimientos del piquillo en tiras, por encima del bacalao, se toman por último las rodajas de ajo y se colocan encima para adornar.

El plato mejora de un día para el otro.

Manuel Gorostola

❖ ❖ ❖

Ensalada templada de mollejas, vainas y foie al vinagre de sidra

INGREDIENTES

Vainas
Mollejas
Foie
Cebollino
Tomate de ensalada
Aceite virgen
Vinagre de sidra
Tomatitos enanos

ELABORACION

Limpiar las vainas y cortarlas en tiras finas, ponerlas a cocer, y una vez cocidas, secarlas y dejar enfriar.

Las mollejas confitadas las cortamos en láminas, y las salteamos en una sartén con el tomate cortado en daditos y sin pipas, y añadimos también el cebollino picado.

El foie, lo cortamos en rodajas y lo pasamos por la plancha, simplemente vuelta y vuelta.

Preparamos una vinagreta con el aceite de oliva y el vinagre de sidra, aliñando las vainas.

PRESENTACION

Ponemos en el centro del plato, las vainas aliñadas y alrededor las mollejas calientes, en el centro una lámina de foie también caliente, para adornar podemos poner los tomatitos enanos, a cada lado del plato.

Peio Garcia Amiano

Bacalao en salsa de pimiento verde

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

8 trozos de bacalao de 125 g. cada uno
8 dientes de ajo
4 pimientos verdes
12 cucharadas de aceite

ELABORACION

Poner a fuego lento una cazuela de barro con el aceite y los ajos cortados en lonchas. Cuando éstos empiecen a tomar color, se retira la cazuela del fuego y se echan los pimientos verdes cortados en juliana cuando ha dejado el aceite de hervir, se retiran los ajos y se vuelve la cazuela con los pimientos a fuego flojo, teniéndolos hasta que estén bien hechos momento en el que se vuelve a retirar la cazuela del fuego. Quitar y guardar los pimientos. Una vez templado el aceite de la cazuela donde se han hecho los ajos y los pimientos, se incorporan a la cazuela los trozos de bacalao, se mueve ininterrumpidamente y se acerca al fuego que seguirá siendo lento. Cuando lleve unos diez minutos, en los que habremos seguido moviendo con frecuencia, se incorporan los pimientos y cuatro o cinco minutos después los ajos. Se deja dar un hervor final durante otros cinco minutos, sin dejar de mover.

Agustín Ibarguren

❖ ❖ ❖

Pollo al chilindrón

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Un pollo de kilo y medio
3 dientes de ajo
1/2 kilo de cebollas
200 grs. de tocineta en ronchas un poco gordas
1 lata de 1/2 kilo de
Pimientos piquillo en tiras
Un vaso de vino blanco
200 ctls.de aceite

PREPARACION

Se vierte el aceite en una sartén y se añaden los 3 dientes de ajo sin pelar pero un poco aplastados y cuando esta caliente el aceite sin sacar los ajos se frie el pollo troceado al que se le ha echado sal, no mucha porque luego se va a echar tocineta, en cachos mas bien pequeños que grandes y se doran bien. Una vez frito el pollo se apartan a una fuente. El aceite en que se ha frito el pollo se echa sin los ajos en una cazuela de barro o similar, pero que sea ancha, y en dicho aceite se frie la cebolla que previamente la hemos picado muy menudo. Cuando la cebolla esta dorada, se añade la tocineta en tacos pequeñitos y el pimiento en tiras y se sofrien unos cinco minutos; a continuación se añade el pollo frito, se revuelve todo bien y se añade el vaso de vino blanco con agua templadas hasta que prácticamente se cubra el pollo y se deja hervir hasta que se observe que la salsa ha engordado un poco y a continuación se retira del fuego.

(Nota : Esta más rico de un día para otro).

Clemente Lure

Marmitako

Pon en una cazuela a pochar a fuego lento aceite de oliva con abundante cebolla bien picada, añadele pimiento verde y una guindilla picante. Mantenlo así durante una hora u hora y media.

Mientras tanto pones a cocer en un puchero patatas troceadas rompiéndolas. Asímismo prepara un poco de salsa de tomate. Echale la sal.

Cuando las patatas están bien cocidas, añadele la cebolla, la salsa de tomate, un poco de "sopako" y media copa de brandy. Añade el bonito troceado y no lo hiervas más de dos o tres minutos.

Ramón Urdangarín

❖ ❖ ❖

Pechugas de paloma torcaz salteadas con escalopes de foie sobre fondo de lechuga y hongos

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

4 palomas torcaces
4 hojas de lechuga verdes
400 gr. de hongos salteados
200 gr. de foie fresco
3/4 litro de vino tinto
100 gr. de chalotas
50 gr. de mantequilla
1/4 litro de fondo oscuro
2 dcl. de aceite de oliva virgen
16 piezas de espárragos trigueros

ELABORACION

Deshuesar las palomas (solamente sacar las pechugas).

Poner a rehogar las chalota picada en mantequilla añadiendo las patas y huesos de las palomas; una vez rehogado añadir el vino tinto y dejar reducir. Cuando haya reducido incorporar el fondo oscuro, dejar reducir y ligar con mantequilla o maicena.

Blanquear las hojas de lechuga.

En un soutte poner el aceite de oliva, cuando esté caliente, dorar las pechugas de paloma previamente sazonadas con sal y pimienta; retirar las pechugas y dorar el foie, sacar el foie a un papel secante y en el mismo recipiente después de desengrasar, añadir el fondo con el vino ligado y sazonar.

Sobre el fondo del plato colocar la hoja de lechuga y los hongos. Trocear las pechugas de paloma y poner sobre la lechuga, intercalando escalope de paloma con foie.

Salsear y decorar con los esparragos trigueros fritos.

Fernando Barcena

Marmitako

Pon en una cazuela a pochar a fuego lento aceite de oliva con abundante cebolla bien picada, añadele pimiento verde y una guindilla picante. Mantenlo así durante una hora u hora y media.

Mientras tanto pones a cocer en un puchero patatas troceadas rompiéndolas. Asímismo prepara un poco de salsa de tomate. Echale la sal.

Cuando las patatas están bien cocidas, añadele la cebolla, la salsa de tomate, un poco de "sopako" y media copa de brandy. Añade el bonito troceado y no lo hiervas más de dos o tres minutos.

Ramón Urdangarín

❖ ❖ ❖

Pechugas de paloma torcaz salteadas con escalopes de foie sobre fondo de lechuga y hongos

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

4 palomas torcaces
4 hojas de lechuga verdes
400 gr. de hongos salteados
200 gr. de foie fresco
3/4 litro de vino tinto
100 gr. de chalotas
50 gr. de mantequilla
1/4 litro de fondo oscuro
2 dcl. de aceite de oliva virgen
16 piezas de espárragos trigueros

ELABORACION

Deshuesar las palomas (solamente sacar las pechugas).

Poner a rehogar las chalota picada en mantequilla añadiendo las patas y huesos de las palomas; una vez rehogado añadir el vino tinto y dejar reducir. Cuando haya reducido incorporar el fondo oscuro, dejar reducir y ligar con mantequilla o maicena.

Blanquear las hojas de lechuga.

En un soutte poner el aceite de oliva, cuando esté caliente, dorar las pechugas de paloma previamente sazonadas con sal y pimienta; retirar las pechugas y dorar el foie, sacar el foie a un papel secante y en el mismo recipiente después de desengrasar, añadir el fondo con el vino ligado y sazonar.

Sobre el fondo del plato colocar la hoja de lechuga y los hongos. Trocear las pechugas de paloma y poner sobre la lechuga, intercalando escalope de paloma con foie.

Salsear y decorar con los esparragos trigueros fritos.

Fernando Barcena

Merluza en salsa verde con almejas

INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

6 lomos de merluza de unos 250 grs. cada uno.
36 almejas marineras.
9 dientes de ajo.
3 cucharadas de perejil picado.
1 vaso pequeño de harina.
12 decilitros de aceite.
3 decilitros de agua.

ELABORACION

Se limpian los lomos con un trapo húmedo y nunca con agua. Se sazonan los lomos. Se pone en una cazuela de barro caluminio y al fuego lento, el aceite, los dientes de ajo y la mitad del perejil muy picado y a fuego lento. Cuando el ajo empieza a moverse, se le echa la harina y se remueve. Entonces se formara una especie de masa a la que se le irá añadiendo y a su vez con la espatula se disolverá lográndose un caldo-salsa. Se prueba y se sala según guste. En ese momento, se incorporan los lomos de merluza con la piel hacia arriba dándole unos tres minutos de cocción. Este tiempo se aprovecha para abrir o medio abrir las almejas en una sartén con unas gotas de aceite y a fuego vivo.

Se vuelven los lomos y se mueve constantemente la cazuela durante otros tres minutos. Se sirve en cada plato un lomo y se rodea con 6 almejas.

Se le echa salsa encima y se espolvorea con el resto del perejil.

José Manuel Arratibel

❖ ❖ ❖

Txipirones

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

1 1/2 kg. de txipirones
5 dientes de ajos
1 cebolla
2 pimientos verdes
Perejil
3 tomates
Un trozo de tocino de jamón o bacon

En una cazuela poner los dientes de ajo, la cebolla picada, el perejil con los tomates troceados, más 2 pimientos verdes, hacerlos bien y pasar por el "chino".

Entretanto habremos puesto en una bandeja los txipirones con un vaso de vino blanco y los meteremos al horno unos minutos, para que se doren un poco y tomen color.

Se añaden a los txipirones, la salsa de las verduras y se tapan hasta cubrilos con caldo de pescado, dejando cocerlos hasta que estén hechos, estando listos para servir, se pueden freir unos tacos de pan y poner por encima.

José Ibabe

Carpacio de vieiras con mus de coliflor y maices

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

8 vieiras
8 almejas
8 langostinos
125 gr. de coliflor
125 gr. de maices
50 gr. de aceitunas negras picadas
2 1/2 hojas de gelatina fina
1 decilitro de nata

Vinagreta:
Aceite de oliva
Vinagre de sidra
Cebollino
Perejil
Albahaca

1 molde redondo de 14 cm Ø
8 moldes redondos de 3,5 cm Ø

Reservar unos maices y cebollino para adornar.

Se limpian las vieiras y se colocan en el molde grande metiéndolas seguidamente en el congelador, cuando estén semicongeladas, se cortan cuatro lonchas muy finas y se coloca cada una en el fondo de cada plato.

Cocemos la coliflor en floretes y mezclamos con los maices, la gelatina disuelta y la nata. Batimos en la batidora hasta obtener una mezcla muy fina.

Abrimos las almejas en una sartén caliente y quitamos las conchas. Pelamos los langostinos y los salteamos troceados en ajo, perejil y aceite.

Llenamos los moldes pequeños con la mezcla que hemos batido hasta la mitad y depositamos una almeja y unos trocitos de langostino, terminando de llenarlos con el resto de la mus, posteriormente los metemos en el refrigerador.

A continuación, metemos cada plato con las vieiras en el horno y los ponemos al grill entre 1 y 2 minutos, impregnamos las vieiras con la vinagreta, quitamos los moldes y ponemos dos muses en cada plato, poniendo encima de ellas unas tiras pequeñas de cebollino.

Repartimos las aceitunas y los maices a gusto y añadimos unas tiras de vinagreta por los costados.

Servir seguidamente.

Vicente Uruñuela

Tartaleta de manzana en crema de naranja

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES.

6 manzanas reinetas
1/2 kg. de hojaldre
100 gr. de azúcar
50 gr. de mantequilla
1 copa de Grand Marnier rojo
1 copa de triple seco
1/4 l. de zumo de naranja
El zumo de un limón

Pelar las manzanas y quitarles el corazón. Laminarlas finamente. Estirar el hojaldre con un rodillo procurando que quede lo más fino posible. Pinchar con un tenedor para que no suba al cocer.

Con un platillo de café y un cuchillo fino, cortar seis círculos de la pasta que se ha estirado. Colocar sobre ellos las láminas de manzana, superpuestas entre sí, de más a menos hasta cerrar el círculo.

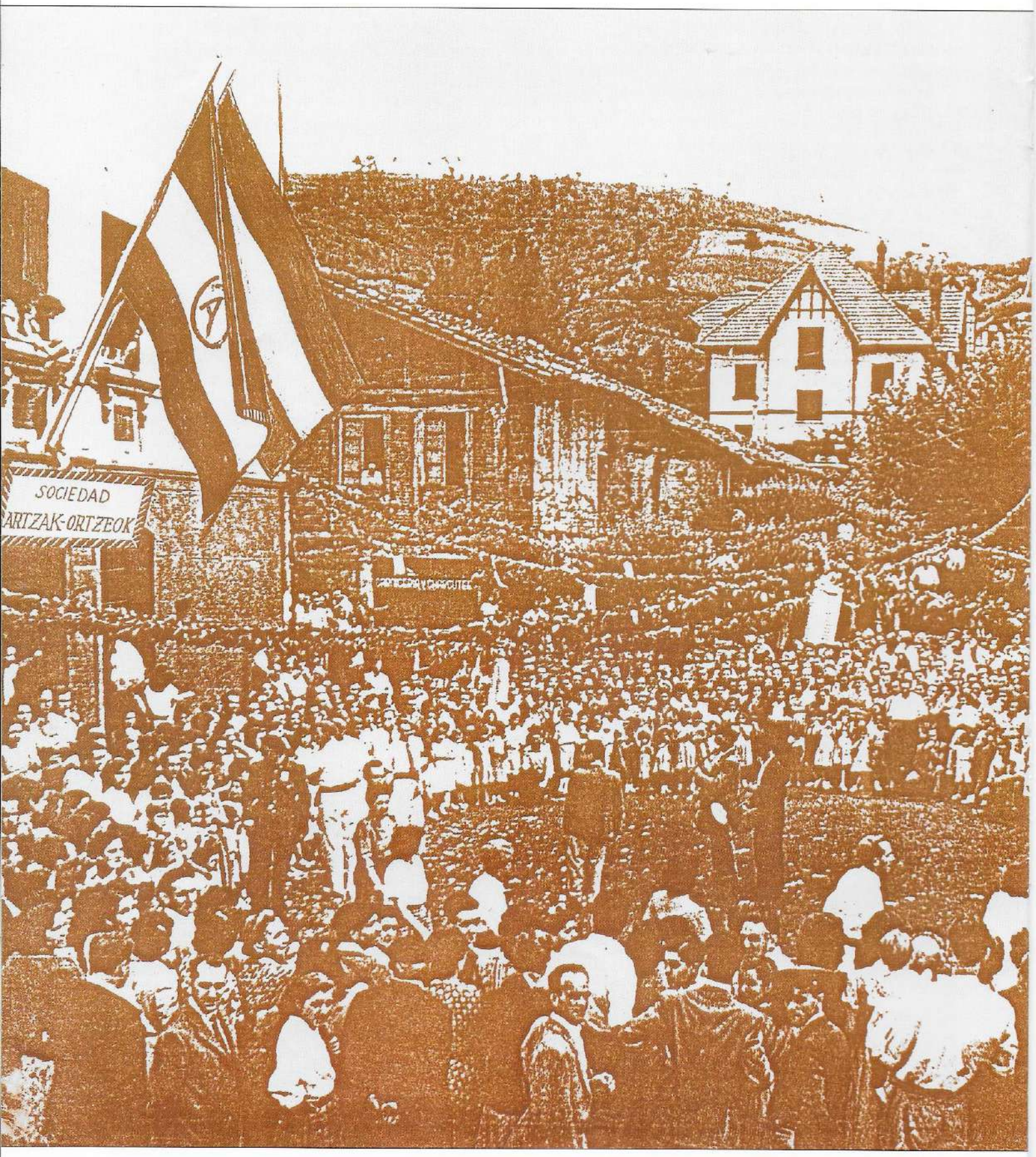
Espolvorear un poco de azúcar sobre cada tartaleta.

Colocarlas en una placa e introducirlas a horno caliente, 180 grados durante diez minutos.

Mientras, se pone en una cazuela a fuego medio con la mantequilla. Cuando se deshaga, se vierte el azúcar. Ir removiendo hasta que se junten y adquiera un tono dorado, entonces, añadir las copas de licor y se flambea. Cuando la llama se apage se incorporan los zumos de naranja, limón y unas tiras de cáscara de las mismas en juliana dejándola reducir hasta que adquiera cierta textura.

Servir en plato con blonda poniendo la tartaleta encima de esta y napándola con la salsa.

Angel María Villanueva


SOCIEDAD
ARTZAK-ORTZEOK