

A propósito de las bodas de oro de un hotel bergarés

# Matxinbenta, aldea de excelentes cocineros

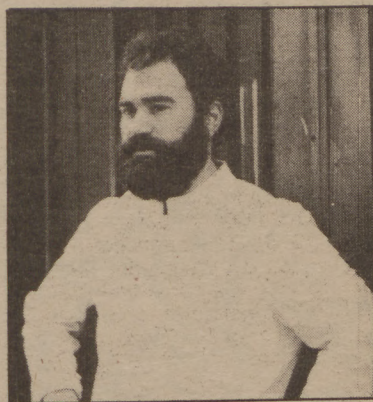
En Bilbao, Begoña, Donosti, Valladolid, Irún, Forua-Guernika, Arcos de la Frontera, Mondragón, Méjico D.F., Vergara... encontraremos algún miembro de la dinastía culinaria Lasa, dispuesto a restaurar (raíz de la palabra restaurant) nuestras fuerzas y calorías, a satisfacer los paladares más exigentes, a saciar apetitos voraces...

Lasa, es un apellido muy común. El de los cocineros tiene su cuna y origen en el caserío «Oto Goena» del guipuzcoanísimo lugar de Matxinbenta.

Este barrio rural, pobre de recursos, de ingratas tierras de labrantío, se asienta en los septentrionales repliegues del monte Izaspi.

Se accede al mismo por una carretera asaz poética que mantiene amorosas confidencias con el río Ibaiederra, afluente del Urola. La vía de comunicación que entronca en Landeta con la de Tolosa-Azpeitia, fue abierta en 1805 al objeto de dar cómoda salida al hierro elaborado en la importante ferrería mayor de «Erraztiola», sita en Nuarbe.

Por la cuenca del Oria, podemos llegar a Matxinbenta a través del collado de Mandubi, carretera de quince kilómetros de longitud que se construyó también a mediados del pasado siglo XIX, bajo la dirección del notable ingeniero Manuel de Peyronceli, autor asimismo de un proyecto para hacer navegable el río Oria hasta Tolosa.



Koldo, tercera generación de cocineros matxinbentarras. (Foto I. Linazasoro.)

Patxi Lasa, cocinero del entonces Hotel Idarreta de Vergara, tomaba las riendas del negocio y trucaba de rólulo a la acreditada Casa de la calle Bidecruceta.

Patxi murió en 1957 continuando con el hotel sus cultas hijas Juanita y Mari Carmen que ensamblan con la tercera generación, dejando la cocina en manos de su sobrino Koldo, inquieto por conocer las novedades de la culinaria francesa y ponerlas en práctica con mano maestra.

Con motivo de esta efeméride que pocas familias alcanzan, felicito a los Lasa por su magnífica trayectoria profesional. Considero además, que muchísimos viajeros que han tenido la suerte de ser atendidos por gente tan cariñosa, ratificarán muy de corazón esta mi enhorabuena.

No se puede hacer una buena política con una mala cocina, aseveraba Talleyrand.

La política de un exquisito trato amistoso y cordiales atenciones con los comensales, amén de una soberbia carta, han sido los pilares fundamentales de medio siglo al servicio del viajero en general y de los vergareses en particular.

Se cuentan por cientos las parejas que iniciaron su andadura matrimonial con el banquete de esponsales en los comedores del Lasa, engalanados con «amor» por Juanita. Fue en este restaurant precisamente, donde por primera vez en la historia del eros, se sirvió un banquete de bodas y a continuación los invitados se trasladaron en comitiva a la iglesia para celebrar los «PATRIFILIOS»...

Es que aquel mismo día, en el Lasa atendían otro encargo y tuvieron que amoldarse a las disponibilidades del comedor...

Laus deo.

Iñaki LINAZASORO.

## La venta de Matxin

El primitivo nombre del barrio que me ocupa, es Aratz, o más exactamente valle de Aratz. Más tarde se ubicó en tan agreste lugar, una famosa venta cuyo titular se llamaba Matxin, o que simplemente apoyó la revuelta bélica intitulada «Matxinada» como conjetura el venerable historiador local Aita José Ignacio Lasa.

Esta Venta de Matxin (Matxinbenta) por su estratégica ubicación y en desdoblado, servía de albergue a individuos pendencieros, siendo motivo de graves desórdenes.

Por todo ello, el bisabuelo del general Tomás de Zumalacárregui, alcalde de la villa de Itxaso, solicitó la clausura inmediata del figón, y las Juntas Generales de Guipúzcoa reunidas en Motrico en el año de 1732, decretaron su definitivo cierre.

Permitaseme un inciso. La familia Zumalacárregui era propietaria de varias casas de labranza en Itxaso, donde todavía subsisten los caseríos «Zumalakarregi barrena», «Zumalakarregi goena» y «Zumalakarregi Orue».

Observará el amigo lector que al describir Matxinbenta, barajamos los nombres de los municipios de Azpeitia, Beasain e Itxaso, ya que los caseríos de esta «Ballara» se hallan enclavados en algunos de los tres términos municipales citados.

## Lugar de argomas

Gran parte de los actuales minifundios matxinbentarras, pertenecieron a la Casa de Loyola y posteriormente al duque de Granada.

Varios caseríos se denominan «Otolá», apócope de «Otaola», topónimo que equivale a «argomal». No en vano a los goyeritarras se nos denomina despectivamente con el cognomento de «otomotzak» ya que en la ingrata tierra de esta parte elevada de Guipúzcoa, siempre estuvo presente el argomal...

Según la posición geográfica que ocupan los caseríos «Otolá», reciben el adjetivo de Barrena (el de abajo), Erdikoa (el del medio) y Goena (el de la cima).

En estos predios se pretendió construir la iglesia de Matxinbenta que más tarde y con mejor criterio se edificó en el valle, junto a la antigua calzada. Su inauguración tuvo lugar el 22 de septiembre de 1970 y ese día todo «Matxin»... se transformó en «venta», ya que se consumieron diez y seis arrobas de vino...

## Cuna de cocineros

En el caserío «Otolá goena» por contracción «Otogoea» y también «Otogon» nacieron los eminentes cocineros Eustasio, Francisco y Vicente Lasa. Mientras el mayorazgo,

siguiendo tradición, continuaba al frente de su modesta explotación labriego-ganadera, los tres varones citados abandonaban sus lares y comenzaban a trabajar de marmitones en la Universidad de Deusto. Se repetía la clásica diáspora de los baserritarras vascos.

A la amatxo de los Lasa, se le recuerda como excelente ejecutante del arte cisorio y bondadosa mujer que mitigó el hambre de numerosos vecinos:

**Etxean, esan digute guk ek eskatzeko. Eskatu gabe zuk emateko...** (Nos han dicho en casa que no pidamos, que usted sin pedir ya nos dará).

Se cuenta que unos chavales del caserío cercano habitado por familia numerosa, acostumbraban acercarse a «Oto goena», indefectiblemente a la hora de la merienda. Sus progenitores les aleccionaron para que lo hicieran con discreción.

¡Proclamamos a Oto goena como el primer «Coquinum Forum» de los maestros Lasa!

Los de la primera generación de «sukaldariak» con la experiencia adquirida en Deusto y otros restaurantes, fundaron o adquirieron en traspaso varios establecimientos en Valladolid (Hotel Roma) Donosti y Vergara.

La segunda generación, amplió sus tentáculos a Begoña, Irún, Bilbao, Arcos de la Frontera... y en la actualidad ya entra en juego el tercer eslabón con Vishente el «chef» de cocina del restaurante Asturiano de Méjico, Torre Barri, en Forua; Mendi, en Mondragón, etc. etc.

## Un cincuentenario

Hace exactamente medio siglo,