



Félix Arce, junto a su familia, en el comedor del asador Txomin Sidrería. :: UNANUE

«Salvamos el olivo del apeadero y limpiamos las anchoas a mano»

Félix Arce Algo de tomate espumoso y mucha parrilla

CIUDADANOS

BEGOÑA
DEL TESO



El martes, el Urumea se había desbordado un poco a su paso por Loiola y entrado discretamente en el comedor del bar asador Txomin Sidrería. Nada que ver con lo que pasó aquel 12 de febrero de 2009 cuando las aguas anegaron la bien llamada República Independiente de Txomin Enea cuya capitalidad reclamaban los vecinos de Loiola sin que nunca haya llegado la sangre al río. Ni siquiera ahora que ya hay una desanexión de facto. Ese martes hablamos con Félix, veintitantos años al timón del Txomin, el restaurante regentado por la familia Arce-Acuña: Maite y Marisa. Sin olvidar a la gran señora, Cata, que a sus 80 años baja todos los días a controlar sus dominios.

— **Cántame la canción, por favor. Es la de 'San Sebastián tiene cosas que no tiene el mundo entero', ¿no?**

— Sí. Ya sabes que tenía sus variaciones dependiendo de en qué barrio se cantaba. La nuestra decía: 'Los barbis se van a Igeldo, los chulos al Urumea y quien no tiene dos reales se viene a Chomin Enea'.

— **Con o sin dinero, los bailes de Txomin Enea fama ya tenían.**

— Y que lo digas. Mira esta reproducción que conservamos aquí de un cuadro de Eduardo Lagarde...

— **¿El militar, dibujante, cartelista y arquitecto vasco de las pri-**

meras décadas del siglo XX? Guau!

— Él. Pues ya ves: ahí está, dibujada por don Eduardo, esta casa, con alguien bailando en la azotea, los acordeonistas en el balcón sobre la terraza, el pueblo danzando también (a lo suelto, que conste) y el tranvía parándose donde ahora se espera al autobús. No olvides tampoco que hace nada el grupo de teatro de la ONCE representó en Irun una obra titulada 'Los bailes de Txomin Enea'.

— **Barrio y casa historiados.**

— No sabes cuánto. Aquí antes se hizo incluso sidra. Luego fue mendero. La gente se traía sus cazuelas y nos cogían la bebida y las ensaladas. Luego lo transformamos en asador y sidrería. La familia lo lleva desde hace cuarenta años y yo estoy hará unos veintitantos.

— **Como parrillero mayor.**

— Justo. Nuestras carnes y nuestros pescados a la parrilla nos han dado gran fama. No somos un sitio de paso, así que nuestra clientela viene porque nos aprecia. A nosotros y a nuestra cocina. Y como muchos clientes son de toda la vida, hay que sorprenderles. Y jugar mucho con los productos de temporada. Ahora ofrecemos niscalos asados.

«Cantaban: 'Los barbis se van a Igeldo, los chulos al Urumea y quien no tiene reales se viene a Chomin Enea'»

— **No tiene nada que envidiarles esta tosta de anchoa. ¿Dónde está el secreto de maravilla tal?**

— En todos sus ingredientes y en su preparación. Las anchoas son costeras, de las que se cogen en los primeros meses, marzo, abril. Nos llegan en sal, en tarros de 10 kilos. Pili, una campeona, se encarga de limpiarlas. A mano. Tiene un récord que nadie ha batido jamás: 36 en una hora. El tomate lo pasamos por el chino, no como en Cataluña que lo untan en el pan con pepitas. Queda una increíble espuma de tomate. El aceite es navarro, de Ablitas.

— **Aquel Premio Nobel que frecuentaba la terraza alucinaria...**

— Como el rector de Harvard que también apareció por aquí. ¡Lo que le gustaba el vino al caballero!

— **Repetimos: ellos dos demuestran que no sólo los que no tienen reales se vienen a Txomin Enea.**

— No, claro. Aunque ya me gustaría recordar a alguien que si andaba sin perras: los soldados.

— **No se puede escribir sobre Txomin y Loiola sin hablar de los cuarteles.**

— Al final de los 60 y principios de los 70 venían por aquí antes de entrar al cuartel por la noche y se tomaban un 'Urtain'.

— **Sería pura dinamita.**

— Un plato combinado de lomo, dos huevos fritos, patatas y pimientos.

— **En primavera lo tomaremos en la terraza. Bajo los plátanos.**

— O junto al ciruelo. O al lado del olivo. ¿Sabes? Estaba en la casa de Renfe del apeadero. Donde Marivi y Raúl. Cuando se derribó, lo transplantamos. Y ha sobrevivido.