

# **L**a familia Adarraga, Hernani con sabor centenario

*Antxon Aguirre Sorondo*

El primer elemento que conocemos de la familia Adarraga, confiteros de Hernani, es Luis Adarraga Echaondo, nacido en 1825 en Andoain y casado con Juana Bautista Santa Cruz del caserío Bazcardo (desaparecido no hace muchos años) también de Andoain. Según se decía en la familia, Luis hizo mucho dinero con el contrabando de caballos antes de establecerse en Hernani, donde levantó en el solar conocido como "Saretxo-enea" una casa -hoy correspondiente a la calle Mayor número 46 (delante de Plaza Berri)-, donde luego se ubicaría la tienda familiar. También se dedicó a la construcción de caseríos, siendo responsable de la fabricación de 17 en Hernani y alrededores: Sosperrri, Gonagorri, Antonenea, Txanetea, Gurutzeta (hoy sidrería), Orkolaga, entre otros en Hernani, y el Barkaiztegi-bekoa en Urnieta. A efectos oficiales, se definía como "comerciante".





*Antiguo obrador de la familia Adarraga.*

**F**ue Luis Adarraga un hombre muy avanzado para su época; viajó dos veces a París en tiempos en que el único medio de transporte público era la diligencia y esos grandes desplazamientos suponían una auténtica aventura.

En la tienda situada en los bajos de su casa de la calle Mayor entró a trabajar como confitero uno de los tres hijos de Luis, José Adarraga Santa Cruz (nacido en 1852). En esta tienda hacían un poco de todo: fabricaban chocolate por medio de un molino movido por un burro (sistema que se llama "de malacate"), tostaban y vendían café, hacían velas (normales, hachones y "bilduminak"), colonias; en funciones de tienda de ultramarinos vendían aceite al por menor; e incluso comerciaban con telas y tenían una costurera, que se llamaba Carmen, para arreglar y coser aquellas prendas que las caseras les encargaban.

El aceite lo traía un mercader de Alcañiz (Teruel), que periódicamente llegaba a Hernani con 40 burros llenos de pellejos de aceite. Lo que aquí no vendía lo llevaba a

Rentería. En 1913 se consumían unos 1.000 litros de aceite al año en nuestra villa. Cantidad que puede considerarse escasa en relación al número de habitantes: téngase en cuenta que en aquel entonces todas las casas criaban un cerdo (por lo menos) cuya grasa usaban para el condimento, además de que el "aceite dulce" -así se le conocía- era un producto caro para las economías modestas.

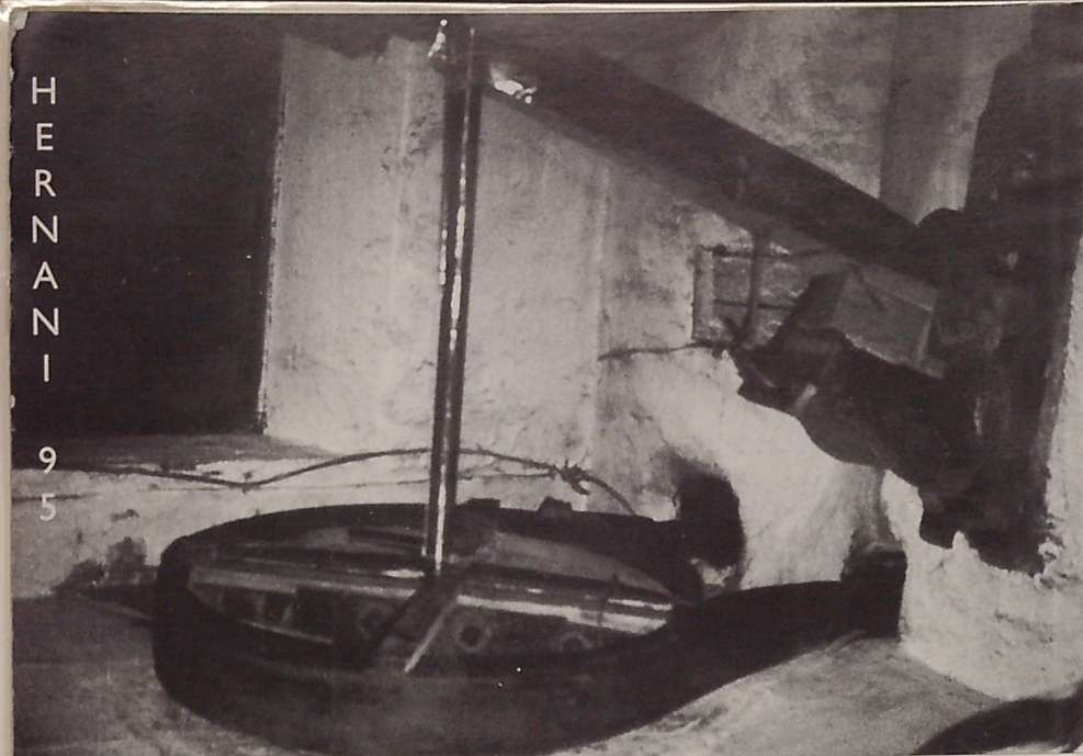
En la tienda de los Adarraga trabajó desde los 12 años de edad hasta poco antes de su muerte pasados los setenta Agustín Arana, alias "Zestero", al que lógicamente le consideraban uno más de la familia.

Otro hijo de Luis, Ramón, fue ingeniero agrónomo, desarrollando toda su vida laboral en Palencia.

Pero no eran los Adarraga los únicos confiteros de Hernani. Hace ahora 105 años, en 1890, constan en la villa tres establecimientos de este género además del de la familia que biografiamos:

- Martín Fernández y Ayarragaray (nacido en 1828), en la misma calle Mayor, 2.





*Detalle de la rueda de madera o malacate que por una correa era accionado por un burro en otra habitación para que sus olores no dañaran al chocolate.*

- Victoriano Orbegozo y Olano (nacido en 1860), también en la calle Mayor, 9.

- José Manuel Iztueta y Múgica (nacido en 1847), en Puerto, 3.

José Adarraga casó con Margarita Gorrochategui y tuvieron cinco hijos de los cuales dos continuaron en el oficio pastelero y chocolatero, y que fueron: Luis Adarraga Gorrochategui (nacido hacia 1890), y su hermano José (n. en 1899). Este último, para mejorar la técnica de su padre, entró de

aprendiz en el taller de pastelería y chocolatería de Francisco Elgorriaga, en Irún, donde permaneció un par de años. Francisco Elgorriaga, iniciador de la más prestigiosa casa chocolatera vasca, se había formado en Zurich (Suiza), antes de instalarse en la ciudad fronteriza. José, iba y volvía todos los días desde Hernani a Irún en bicicleta, lo que le exigía pegarse un buen madrugón.

Anotemos que Hernani comenzaba por entonces a crecer gracias a las importantes factorías radicadas en su suelo. Al llegar



*A la izquierda, una de las fachadas del edificio donde se hallaba ubicada la antigua confitería de Julián Madina.*



a 1915, en el censo industrial de Hernani figuraba ya una pléyade de firmas de prestigio, sea por su volumen de producción o por la calidad de sus géneros: la fábrica de galletas "Royalta", especializada en barquillos, "pastas finas para postres, rellenos y gaufrettes"; la harinera de "Londaiz, Ubarrechena y Cía." que producía diariamente 60.000 kilos de harina; la fundición de hierro de Daniel Pegasse; la fábrica hidráulica de cal "Figueredo y Cía"; la de ladrillos refractarios de "Marqueze y Cía"; las sociedades de envases de "Sansinenea", de pasta de papel de "Biyak-bat", de almidones "Remy", de curtidos "Fernando Montes y Ricardo Toledo", de papel de "Gregorio Mendia y Cía.", así como una serrería mecánica.

\* Molino de cacao, que tritura totalmente el grano al tiempo que, por medio de un fuego situado en la parte inferior, elabora ya una primera masa.

\* Molino de azúcar, para conseguir azúcar en polvo o "glas".

\* Amasadora, compuesta por dos piedras cuya misión era hacer una perfecta mezcla de cacao y azúcar.

\* Refinadora, compuesta de tres rodillos y cuya misión es unificar la mezcla de cacao y azúcar y romper toda partícula de grano de cacao. Según los expertos, así se suprime



Para 1931, la nómina de chocolateros de Hernani se reducía a dos únicos fabricantes: los Hermanos Adarraga y Julián Madina, quien había heredado el obrador de Martín Fernández en la calle Mayor 2. Ambos figuraban como pasteleros, confiteros, chocolateros y también cafeteros.

Llegados al año 1946, los hermanos Luis y José Adarraga Gorrochategui se separan. Luis se queda con toda la maquinaria tradicional de su familia y su hermano José compra un nuevo equipamiento más acorde con los nuevos tiempos, consistente en:

\* Tostador de grano de cacao.

\* Descascarilladora, que se utiliza para limpiar el grano.

además la última acidez residual que pueda quedar.

\* Concha: artefacto compuesto de una piedra de movimiento continuo de vaivén que remueve durante horas la masa para un mejor refinamiento de la misma.

\* Pesa, para calcular el peso de una tableta de chocolate.

\* Frigorífico para enfriar la pasta del chocolate hasta los 18º y conseguir la cristalización, una vez colocada en las tabletas.

El proceso de fabricación del chocolate es el siguiente. En primer lugar se tuesta, tritura y descascarilla el grano de cacao. El cacao resultante se muele con calor para que





*Foto de un molino de cacao del siglo pasado.*

se funda y se forme la masa. Aparte, se muele el azúcar y se mezcla cacao y azúcar en la amasadora. De allí se pasa a la refinadora donde se mezcla, unifica y homogeneiza, además de eliminarse la acidez propia del grano del cacao.

Hecho esto, se introduce de nuevo en la amasadora para una nueva fase de mezcla, terminada la cual se deja en maceración toda la noche para que repose.

Al día siguiente de nuevo se mete en la amasadora, para la fase que el artesano chocolatero llama "templar el chocolate". Si se dispone de concha -el artefacto descrito para remover-, este es el momento de poner-

lo en marcha. Por fin, ya sólo queda pesar el chocolate e introducirlo en los moldes donde al enfriarse adquiere la forma definitiva de tabletas o bombones.

Respecto a los pasteles, muchos son los guipuzcoanos que habitualmente se desplazan hasta Hernani única y exclusivamente para adquirir las tartas y hojaldres de Adarraga. Para la elaboración de los hojaldres antaño un problema muy común eran las temperaturas veraniegas, dado que con el calor lógicamente la mantequilla se deshacía con facilidad. En principio esta operación se realizaba en la parte más fría de la casa, y tras la llegada de la electricidad bajo ventiladores. José Adarraga Gorrochategui incluso montó una máquina de hielo para emplearla en esta parte del proceso.

Volviendo a la genealogía de la familia, recordemos que Luis Adarraga Gorrochategui tuvo once hijos pero ninguno continuó con la tradición familiar. Sin embargo dos de los siete hijos de su hermano José, casado con Tomasa Elizarán Ugalde, eligieron este hermoso oficio: Luis Adarraga



*Moldes antiguos para chocolate.  
(Fotos todas de la antigua chocolatería de los Saint-Girons de Mendaro, sacadas por el autor).*





*A la izquierda, en la confluencia entre la calle Mayor y Plaza-Berri, se encontraba la tienda-almacén de los Adarraga.*

Elizarán (nacido en 1926) y Antton Adarraga (n. en 1929), actual propietario de la famosa pastelería "Adarraga" de Hernani.

Para eso, a la muerte de José Adarraga Gorrochategui en 1957, su hijo Luis se desplaza a Astigarraga donde instala una pastelería con una parte de la maquinaria que adquiere a su tío Luis. Aquí ya sólo se dedica al chocolate, abandonando las velas y todas las demás actividades. Hacia 1985, deja el oficio por el de comercial.

Antton Adarraga Elizarán casó con la hernaniarra Soledad Urnieta Arcelay, y tuvieron cinco hijos. Dos de ellos han heredado todo el saber acumulado desde hace más de un siglo, constituyendo así la quinta generación de pasteleros: José Adarraga Urnieta (nacido en 1958), casado y con dos hijos y Antton (nacido en 1968) casado sin hijos.

Antes de concluir con esta rápida historia de la familia Adarraga, creo que merece la pena detenerse someramente en un

aspecto curioso, como es el de las incursiones de algunos de sus miembros en la industria sidrera. En efecto, Luis Adarraga Echaondo era propietario de cinco sidrerías en el casco de la villa, donde vendía sidra al *txotx*. Eran generalmente unas simples bajeras o incluso tejavanas que resguardaban las *kupelas*. En Andrekale tenía tres, una conocida por Kardenenea y otra por Buskandoeña (no se recuerda el nombre de la tercera), y las restantes dos en la avenida de Navarra, una en Seroreña y la de Kantoi (salvo esta última que era un simple cobertizo, las otras se ubicaban en bajos de edificios). El lugar donde se dejaba a fermentar la sidra de todas estas *sagardotegis* estaba en la calle Urbietas esquina Izpizua.

Todas las sidrerías se abrían al *txotx* cuando la sidra estaba ya "hecha", y al consumirse se cerraban hasta la siguiente temporada. Esto lo solucionó José Adarraga Santa Cruz construyendo allá por 1900 una descomunal *kupela* de madera de roble con 100 cargas de manzana de capacidad, esto es unos 15.000 litros. Fabricó esta "Kupela-



aundia” un tal José Elícegui Arana, alias Tudela, antepasado del bar que aún se conoce como Bar Tudela. Era una cuba vertical de tal magnitud que su fermentación era mucho más lenta, de modo que cuando la sidra empezaba a escasear en las demás sidrerías, José disponía de esta “reserva” que, como se comprenderá, atraía a mucha gente.

La manzana, como se sabe, es una fruta vecera que un año aporta abundante fruto y al siguiente muy escaso (hoy alterado gracias a la moderna tecnología). Para solucionar esta irregularidad al hijo de Luis, José Adarraga Gorrochategui, se le ocurrió hacia 1935 un ingenioso sistema que se adelantó a los tiempos. Empleando el hielo que producía para la fábrica del hojaldre, retrasaba artificialmente la fermentación de la sidra, cosa que hoy mediante las modernas técnicas de refrigeración es común en casi todos los sidreros. Para eso, limpiaba a fondo la “Kupela-aundia” por dentro y por fuera, y por San Juan, 24 de junio, la cubría de hielo por arriba, lo tapaba todo de serrín y posteriormente con sacos hasta que pasara el verano. Así se conservaba la sidra para el año de escasez. Tan grande era su éxito, que un año abrió la *kupela* el Domingo de Ramos y se agotó el Domingo de Pascua, es decir que vendió al *txotx* 15.000 litros en ocho días (durante Semana Santa la afluencia a las sidrerías aumentaba considerablemente).

No es este el lugar para profundizar en el tema (pues sobre la sidra en Hernani nos ocuparemos en una próxima ocasión), pero quede al menos constancia aquí del ingenio y el saber hacer que ha caracterizado a todas las generaciones de los Adarraga. No sólo eso. También con el champán se atrevió José Adarraga. Dado que estudió en el Liceo de Bayona, sabía hablar y leer correctamente en francés, y ello le permitió con ayuda de libros aprender a fabricar champán. En una *kupela* de 3.000 litros efectuaba una mezcla de dos tercios de sidra y un tercio de agua, agitándolo regularmente para que fuera fermentando. Tras un tiempo añadía azúcar y luego embotellaba el producto para que terminara de fermentar en el envase. Para evitar que con la fuerza del gas no se descorchara ponía un trapo y ataba con cuerda, que

luego sustituyó con alambre. Así hacía un champán doméstico de excelente calidad, según recuerda Antton Adarraga.

Con todo, representan los Adarraga una saga que simboliza quizá como ninguna otra de las que aún perviven en Hernani los orígenes del moderno comercio artesanal de la villa. Por ello, su establecimiento de la calle Mayor era hace ahora un siglo centro de reunión, intercambio y comercio no sólo de los *kaletarras* de Hernani sino también de todos los *baserritarras* de la zona que acudían a su feria, como cantara el bardo Txirrita:

“Astelenian Tolosan,  
asteartian Azpeitian,  
asteazkenian Billafrankan,  
ostegunian Hernanin,  
larunbatean Zumarragan,  
igandean paseatzen naiz  
andregaiakin Donostin”.



