



Antonio Fernández Casado es autor del libro *Toreros de hierro* y de la biografía del matador de toros bilbaíno, *Castor Jauregui-beitia 'Cocherito de Bilbao'* (1876-1928), ambos títulos editados en esta colección.

Antonio Fernández Casado es un 'torero de hierro' que además ha sido colaborador taurino de distintos medios de comunicación: *Diario 16*, *Agencia EFE*, *Radio Nacional* y el periódico *Bilbao*. Ahora, con la publicación de esta *Guía histórica de fondas, posadas, hoteles, restaurantes, tabernas y chacolís de Bilbao*, se asoma al mundo de la hostelería, ámbito en el que, desde hace varias décadas, desarrolla su actividad profesional.



bbk

Guía histórica de fondas, posadas, hoteles...
Antonio Fernández Casado



106-107

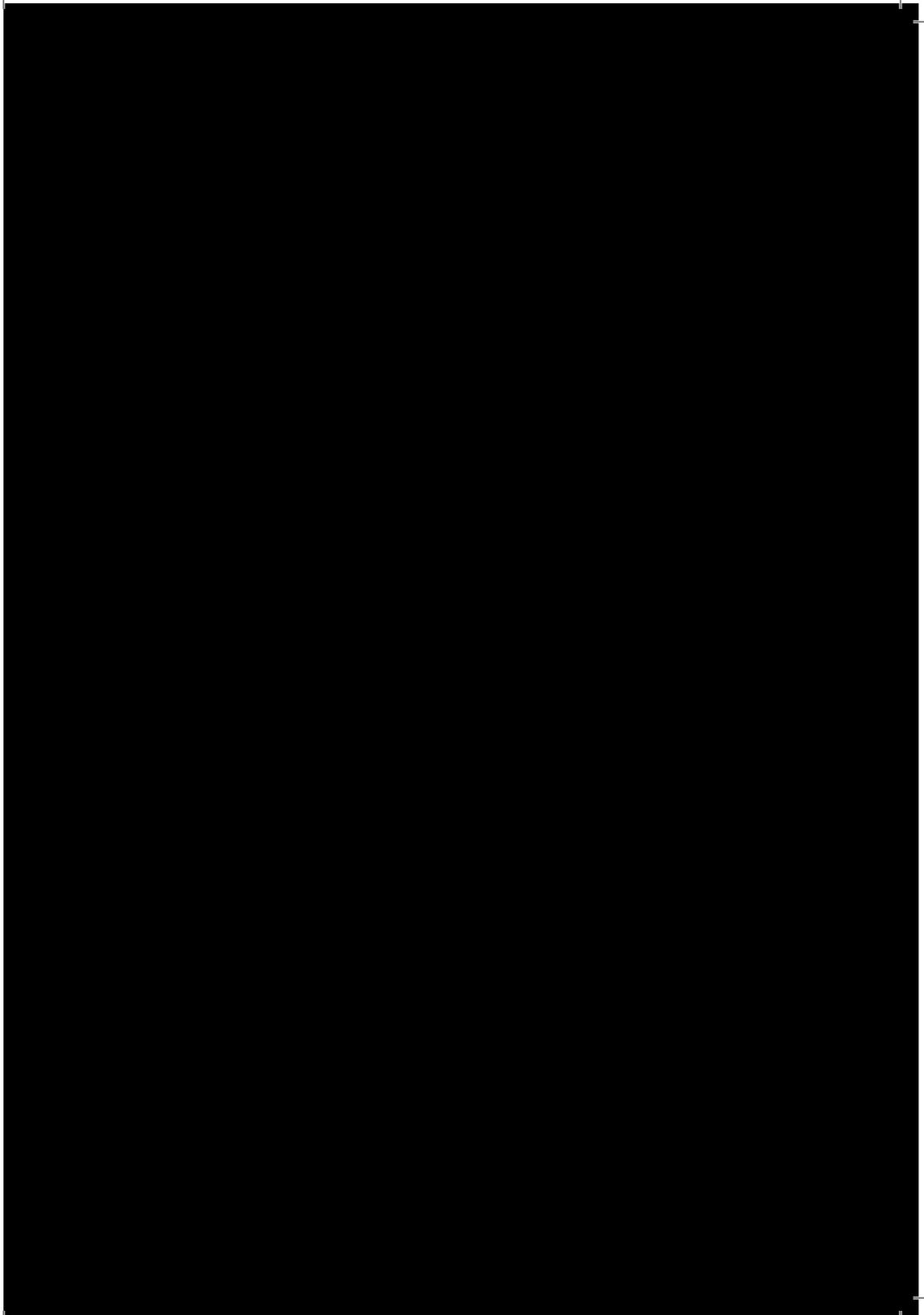
Guía histórica de fondas, posadas, hoteles, restaurantes, tabernas y chacolís de Bilbao

Antonio Fernández Casado

bizkaiko gaiak = temas vizcaínos

XIX. mendearan amaieran, Bilbo, Cesar Ritz-en lorratzari jarraituz, izen hori duintzen zuten hotelez hornitzen hasi zen. Robert Capa edo George L. Steer bezalako gerrako berriemaileek hartzen zituzten espazioak edo Belgikako Balduino erregetik hasi eta hiriburura, esaterako, ezkontza-bidaian etortzen ziren klase eta baldintza guztietako jenderaino lo egiten zutenak; Manuel Azaña nola ostatzu egoten zen edo Jose Antonio Agirrek lehenengo Eusko Jaurlaritzaren egoitza nola ezartzen zuen ikusi duten hotelak; Ernest Hemingwayk Nikolas Martinez Ortizek pintatutako muraletan begirada jarrita kopako bat hartzen zuen gizarte bizitzako eszenategiak edo Maria Callasek atsedena hartzen zuenekoak edo Federiko Garcia Lorcak, patuak zer ekarriko zion jakin gabe, ataria zeharkatzen zuenekoak edo Maria Fernanda Ladron de Guevarak, Arriaga antzokiko eszenategian aritzeko, jadanik jantzita ateratzen zeneakoak. Juan Belmonte edo Rafael Gómez 'el Gallo' bezalako zezenketa-kondairetarako glamour edo konfortez beteriko lekuak, edo "neguko toreatzaile," burdindegietako ibiltari, komiko, pasoko funtzionario edo ikasleentzako ostatu sinple eta latzak.

Gida Historiko honetan Jose Arrue, Juan de Aranoa edo Manuel Losada bezalako artistak Luciano edo 'Salsamendi' bezalako sukaldariek edo ondo jatea maite zuten Indalecio Prieto, ...bezalakoekin zeharkatzen dira eta bere orrialdeetan oroimenera ekartzen dira Carmen, Damiana, Amalia, Consuelo eta Paulina Agirrebaltzategi gizandereen izenak; Felipa Egileor eta bere alabak, Ursula, Bizente eta Sira Azkarai; Brigida Murua, Isidoro Ibarra, Pura Iturralde edo María Mestayer 'marquesa de Parabere' bezala ezagutua.



Colección BIZKAIKO GALAK - TEMAS VIZCAINOS
editado por **bbk**²

www.bbk.es

**Guía histórica
de fondas,
posadas, hoteles,
restaurantes,
tabernas
y chacolís
de Bilbao**

Antonio Fernández Casado
406-407

bizkaiko gaiak = temas vizcaínos

Imagen de la portada: Murales pintados al fresco en 1934 en las paredes del 'Restaurante Luciano' de Bilbao y atribuidos a Juan de Aranoa.

Depósito Legal: BI-1355-09

ISBN: 978-84-8056-277-5

Imprime: GESTINGRAF

Cº de Ibarsusi, 3 – 48004 Bilbao

Ya en el siglo XVIII Giacomo Casanova presumía de tener un cocinera de Bilbao que guisaba como una francesa. Y en Bilbao “todos adoraban al alimón la merluza frita” al calor de aquellas primeras fundiciones de la gastronomía: posadas, fondas, tabernas, restaurantes, chacolís. Espacios públicos a los que se supo trasladar lo mejor de la cocina doméstica oficiada por una pléyade de mujeres (*etxeakoandres*). La fusión y el mestizaje que se produjo entre la cocina popular de estas extraordinarias guisanderas y la cocina culta de origen francés –nacida de la mano del ‘Café Suizo’ (1813), el *chef* Caveriviere que oficiaba desde 1900 en los fogones de la ‘Sociedad Bilbaína’ y el restaurante ‘El Amparo’– elevó la gastronomía bilbaína a la categoría de arte.

A finales del siglo XIX, Bilbao, siguiendo la estela de César Ritz, comenzó a dotarse de hoteles dignos de ese nombre. Espacios en los que se instalaron corresponsales de guerra como Robert Capa o George L. Steer o en los que dormían desde el rey Balduino de Bélgica a gentes de toda clase y condición que venían, por ejemplo, de viaje de novios a la capital; hoteles que han visto cómo se hospedaba Manuel Azaña o cómo José Antonio Aguirre establecía la sede del primer Gobierno Vasco; escenarios de vida social donde Ernest Hemingway tomaba una copa con la mirada puesta en el mural pintado por Nicolás Martínez Ortiz o María Callas descansaba o Federico García Lorca

cruzaba el vestíbulo sin saber lo que le deparaba el destino o María Fernanda Ladrón de Guevara salía ya vestida para actuar en el escenario del teatro Arriaga. Lugares llenos de glamour o de confort para leyendas del toreo como Juan Belmonte o Rafael Gómez ‘el Gallo’, o simples y austeros alojamientos para ‘toreros de invierno’, trajinantes de ferretería, cómicos, funcionarios de paso o estudiantes.

En esta *Guía Histórica* se cruzan artistas como José Arrue, Juan de Aranoa o Manuel Losada con cocineros como Luciano o ‘Salsamendi’ o con amantes del buen comer como Indalecio Prieto... y en sus páginas afloran para la memoria los nombres de las guisanderas Carmen, Damiana, Amalia, Consuelo y Paulina Aguirrebalzategui; Felipa de Eguileor y sus hijas, Úrsula, Vicenta y Sira Azcaray; Josefa de Bastera, Brígida de Murua, Luisa y Escolástica Goikoetxea, Isidora Ibarra, Tomasa y Victoriana Asúa, Pura Iturralde o María Mestayer conocida como la ‘marquesa de Parabere’.

“No hay más estrellas en mi particular universo hotelero que aquellas que anuncian sin ambigüedades el lujo cosmopolita, el look de la extravagancia, el espacio de lo extraordinario, la seducción de la aventura, la libertad desfronterizada”

Juan Cueto Alas ⁽¹⁾

INTRODUCCIÓN

ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XIX, NUMEROSOS VIAJEROS, fundamentalmente de nacionalidad anglosajona, desahogada posición económica y amplia formación cultural, emprendieron viajes de larga duración en dirección a los destinos geográficos más exóticos; excursiones bautizadas con el nombre de Grand Tour.⁽²⁾ España se convirtió en uno de los destinos más frecuentados debido a la singularidad de sus costumbres y al atraso social de sus habitantes respecto a sus vecinos del otro lado de los Pirineos.

Uno de estos primeros turistas ilustrados, el británico Richard Ford, publicó, con gran éxito, sus experiencias vividas a través de la Península Ibérica en el libro *Manual para viajeros por España y lectores en casa* (1845); su lectura motivó que muchos otros compatriotas suyos, generalmente clérigos y militares, siguieran las rutas descritas por el británico.

A pesar de la cercanía de Bilbao con la frontera de Hendaya, muy pocos de estos raros peregrinos arribaron a la Villa pues el acceso a España se realizaba siguiendo el camino que desde Irún se dirigía a Vitoria, donde la calzada continuaba su trazado en dirección al sur peninsular.

Posadas, fondas, mesones, ventas y figones

Manuel M. Martínez Llopis⁽³⁾, historiador gastronómico, analizó el origen y papel que jugaban cada uno de estos establecimientos esparcidos por la geografía española, desde los albores de la Edad Media. Dispersos en caminos y ciudades, estas primitivas instalaciones hospederas resultaban poco recomendables para los transeúntes que se veían obligados a pernoctar en las mismas, como se desprende de los testimonios de los escritores que las frecuentaron.

Hasta finales del siglo XIX, existían distintos tipos de albergues donde encontrar cobijo. Eran conocidos con uno u otro nombre en función de su localización geográfica, de los servicios que brindaban y de las tarifas que demandaban.

Estas originarias posadas y mesones se encontraban enclavados en los núcleos urbanos más céntricos y concurridos. La posada era un albergue de categoría algo mayor que el mesón, hospedaje habitual de los arrieros donde era norma proporcionar además de acomodo, sal, vinagre y aceite; debiendo los propios viajeros proveerse del resto de las provisiones necesarias para su sustento.

En las fondas y paradores, el régimen alimenticio más habitual consistía en la ‘mesa redonda’, donde lo más aconsejable era compartir los alimentos con los comensales más cercanos, para evitar problemas de convivencia, dada la variada mezcla de feligreses.

En el siglo XVIII, a los albergues se les conocía con el nombre de Fonda, Posada, Parador o Posta. Estas últimas eran el punto regular de parada de las diligencias. Las tarifas variaban según las ciudades. En las más importantes, el precio de la comida oscilaba entre los 35 y 45 reales por cabeza.

Otra categoría de fonda eran las Ventas; alejadas de los centros urbanos, acogían a *trajinantes* y otro tipo de viajeros mientras que el Ventorro o Ventorrillo no era sino mero lugar de tránsito. En cuanto a la Taberna era un establecimiento básicamente de venta y consumo de vino.

Los Figones, situados en el interior de las principales metrópolis, suministraban los alimentos básicos que requerían los viandantes, casi siempre con la oferta de una única minuta compuesta de un salpicado, una tajada de carne, ave o pescado en las vigilias, acompañado de fruta, pan y una jarra de vino.

Hasta muy avanzado el siglo XX, en las principales ciudades, existían otras modalidades de alojamientos menores y de uso compartido: las casas de pupilos, huéspedes o patrona. Eran domicilios particulares que se ofertaban a usuarios con recursos económicos limitados y estancias prolongadas; además de la obligatoria habitación, ofrecían el desayuno y las dos comidas preceptivas.

Estas hospederías, casi siempre con un catálogo de servicios míseros, provocaban el rechazo de un buen número de viajeros extranjeros, acostumbrados a prestaciones de mayor calidad y limpieza, tal como lo expresó J.W. Neumair von Rambla en el libro en el que resume sus aventuras a través de España. Por su parte, Jerónimo Welsh, al describir su viaje del año 1633, profundizó en las desventuras que se veían obligados a soportar todos aquellos excursionistas que se aventuraban a traspasar las montañas pirenaicas. Todos estos viajeros coincidían en señalar las incomodidades y la mala imagen de estos primitivos albergues. Baltasar Gracián, en su *Criticón*, expresó la opinión que le merecían: "...farsantes, alcabalers y altra simile canalla"; quien añadió el refrán popular: "nadie sería mesonero si no fuera por el dinero".

Esta paupérrima oferta de alojamientos públicos, obligaba a las personalidades de mayor alcurnia, como por ejemplo a la familia real, en sus desplazamientos a través de la Península, a pernoctar en el domicilio privado de algunos súbditos.

Nace el hotel moderno

Finalizaba el siglo XIX cuando César Ritz –hotelero de reyes y rey de los hoteleros–, implantó una nueva filosofía posteriormente incorporada en todos los grandes *palaces* europeos y norteamericanos, la cual motivó la aparición de un nuevo modelo de establecimiento hotelero.

Con la inauguración, el 1 de junio de 1898, del primer hotel de la marca Ritz en París dio comienzo la historia de la hotelería moderna. A partir de este momento, la mayoría de los establecimientos se vieron obligados a renovar sus instalaciones, con una oferta de servicios hasta entonces inédita; entre los que sobresalía el cuarto de baño de uso individual –costumbre impulsada por los seguidores del higienista Pasteur– y la obligación social de lavarse las manos antes de sentarse a la mesa.

César Ritz, con la ayuda de su principal colaborador –el *chef*, Auguste Escoffier⁽⁴⁾– puso en marcha también la cocina de hotel e impuso en los restaurantes la moda de sentar y servir a los huéspedes en mesas individuales, desterrando la tradicional ‘mesa redonda’ o de uso compartido. Incorporó la carta de los *restaurants*, donde se recoge la oferta de platos y sus correspondientes precios; esta última innovación se había puesto de moda a mediados del siglo XIX en Francia y fue adoptada, poco a poco, en todos los grandes restaurantes; al tiempo, se marcaban los precios de cada una de las especialidades gastronómicas recogidas en las minutas; hasta entonces, éstas eran negociables, en función de los ingredientes y del tamaño de las raciones que se comandaban.

La cantante María Callas en el vestíbulo del ‘Hotel Carlton’ de Bilbao. ►
Fotografía: Sociedad ABAO/OLBE. Bilbao.



Hotelería bilbaína

Estanislao Jaime de Labayru, en su *Historia General sobre el Señorío de Bizcaya*, apuntó las carencias que tenía la hotelería bilbaína a la hora de ofrecer alojamientos dignos a sus visitantes y señaló al barrio de Bilbao la Vieja, a las hosterías de Achuri, Ronda, Barrencalle Barrena y Cinturería como los lugares donde se ubicaban las primeras posadas, y a las que obligatoriamente acudían los ‘trajinantes de ferretería’.

Durante varias décadas del siglo XX, y salvo excepciones puntuales, fueron las fondas familiares los lugares donde recalaban los numerosos visitantes de recursos limitados que llegaban a Bilbao. Además de los servicios básicos ofrecían una amplia variedad de apetitosos menús caseros. Albergues ensalzados por Alejandro de la Sota⁽⁵⁾: “¡Ah casa de huéspedes agradecida con patrona juiciosa y esmerada de las que se encuentran en Somera, en Portal de Zamudio, en General Concha (...) Casa de huéspedes con cocinera de remango, lo mismo ante el bacalao al pil-pil que ante la cabeza de jabalí (...) Casa de huéspedes privada de teléfono, donde, sin embargo, alternan en fraternal sobremesa, sin complicaciones de clase política, el profesor de instituto con el director del diario de derecha o izquierda, y el ingeniero viudo con el aspirante a Filosofía y Letras!”. Por su parte, Manuel Llano Gorostiza⁽⁶⁾ abundó en las carencias de estas primitivas posadas: “No podremos olvidar que dentro del límite del Casco Viejo bilbaíno servían a todo el trajín de viajeros, feriantes y forasteros, unas modestas fondas de tipo familiar con *etxeakoandres* en la cocina, mesa limpia y bien cuidada y un trato particularísimo, casi siempre a cargo de fámulas llegadas de tierras limítrofes donde no existía otro idioma que el vascuence”.

Bilbao. El ‘Hotel d’Angleterre’ en el Paseo del Arenal N° 2. ►
Fotografía de la Casa Lux. Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia





ALOJAMIENTOS REALES

“Las pruebas deportivas –remo, natación y vela– formaban parte del entorno cotidiano y veraniego. Cuando llegaban los Reyes de España, en su yate, escoltado por los cruceros, la actividad se multiplicaba notablemente”

José María de Areilza⁽⁷⁾

DESDE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX, LOS miembros de la familia real española conformaban el núcleo de visitantes más ilustres de Vizcaya, bien con objeto de disfrutar de sus vacaciones estivales en Las Arenas y Portugalete, bien para inaugurar determinadas obras públicas o bien con objeto de rendir visita oficial al Señorío.

En estas ocasiones, los miembros de la realeza, a falta de establecimientos hoteleros a la altura de sus expectativas, se veían obligados a pernoctar en las mansiones privadas de algunos de sus súbditos más ilustres. Tras trescientos años de ausencia, Bilbao recibió la visita oficial del monarca Fernando VII, en los primeros años del siglo XIX, acompañado de su esposa y un amplio séquito de servidores, quienes no encontraron mejor alojamiento que una casona contigua a la iglesia de San Nicolás, propiedad del hidalgo vizcaíno Gómez Latorre.

Unos años más tarde, en 1845, la reina gobernadora, María Cristina de Borbón y Dos Sicilias acompañada de la Reina-Niña Isabel y de la infanta Luisa Fernanda fueron aposentadas en el Instituto Vizcaíno junto a las Calzadas de Mallona.



El rey Alfonso XII, en un viaje oficial a Vizcaya, en julio de 1876, se alojó en el viejo palacio de la Diputación que estaba en la Plaza Nueva, el cual se equipó con una suntuosa alcoba que fue dotada de una cama imperial de columnas salomónicas y ricas maderas, fabricada expresamente para la ocasión, tal como se desprende del testimonio de José de Orueta.⁽⁸⁾

En los años finales del siglo XIX, la Reina María Cristina se resguardó en el Palacio de Zabálburu, al lado de la actual plaza del mismo nombre, con motivo de su visita para inaugurar el Puerto Exterior del Abra. Según Alejandro de la Sota⁽⁹⁾ este palacio era una “mansión sumergida entre árboles”. En 1888, la reina regente, acompañada de su hijo Alfonso XIII que iba en brazos su nodriza, presentó a sus súbditos vizcaínos desde los balcones de este palacio al heredero de la corona. El 30 de agosto de 1890, esta misma soberana, acompañada del presidente del gobierno, Antonio Cánovas del Castillo, acudió –desde su residencia donostiarra de veraneo– a la botadura del crucero ‘Infanta Maria Teresa’, acontecimiento que llenó de invitados la reducida oferta hotelera de la Villa, y volvió a instalarse en el



Regatas en el Abra. Alfonso XIII en el faro de Algorta. Tríptico, gouache.
Obra de José Arrúe, agosto de 1908. Sociedad Bilbaína.

palacio de Zabálburu. En esta ocasión, el pabellón central de 'Astilleros del Nervión' acogió la celebración de un gran banquete con medio millar de comensales que fue servido por la prestigiosa casa de comidas, madrileña, 'Lhardy'.

El palacio de Munibe de Markina, propiedad de Alfonso de Urquijo, presidente de la Diputación de Vizcaya, se convirtió en una de las residencias más modernas del País Vasco entre otras circunstancias porque fue la primera que instaló cuartos de baño en todas sus habitaciones. Este palacio era uno de los lugares de asueto preferidos para los miembros de la familia real española, especialmente para Alfonso XIII, quien, en su última visita a Vizcaya en 1931, pernoctó en el hotel Carlton. Algunas residencias privadas de Neguri se disputaban el privilegio de acoger a la familia real cuando ésta acudía a las regatas del mes de agosto promovidas por el 'Club Marítimo del Abra'.



SALONES, CAFÉS, ‘CUARTELES’ Y CLUBS

COMO SUCEDÍA EN LOS PRINCIPALES PAÍSES, CON una oferta de hostelería más avanzada, como Francia e Inglaterra, con anterioridad a la apertura de los primeros cafés públicos y clubs privados, fueron los salones de los domicilios privados los que se convirtieron en los primeros y privilegiados escenarios en donde se daban cita los miembros de la sociedad burguesa. Estos recintos se convirtieron en sede de todo tipo de conmemoraciones, incluidas las de carácter culinario y cultural. En esa época, los banquetes se convirtieron en otro de los grandes acontecimientos sociales. Eventos que se celebraban con los más diversos motivos, tal como lo atestigua el testimonio de Roger Shattuck⁽¹⁰⁾: “Para París fueron la época de los banquetes. El banquete se había convertido en el rito supremo. La capital cultural del mundo, que creaba las modas en el vestir, las artes y los placeres de la vida, celebraba su vitalidad en torno a una mesa cargada de comida y vino”.





La escritora gala, Michelle Perrot, reseñó con perfección los objetivos que perseguía este rito lúdico de raíces parisinas: "...y, a la vez, se amplía el horizonte de la gastronomía: signo de prestigio y de excelencia como es, reviste también aspectos de conquista, se vuelve instrumento de poder y es prenda del éxito y de la dicha"; quien añadía que fueron los salones de las casas privadas, despejados de muebles y otros enseres, los espacios que acogieron las primeras sesiones de baile y conciertos de música. A una de estas veladas, celebrada en el domicilio particular del almirante José de Mazarredo y Salazar, en los primeros años del siglo XIX, asistieron los miembros más notables de la sociedad bilbaína; acontecimiento que concluyó con la audición de un concierto de música clásica.

Los magníficos palacetes de los barrios de Indautxu, Campo Volantín y Neguri fueron los espacios privilegiados donde se daban cita los miembros de la burguesía bilbaína hasta muy avanzado el siglo XX. Estos encuentros se celebraban con gran magnificencia a tenor del relato que para la posteridad dejó descrito Fernando de la Quadra-Salcedo⁽¹¹⁾: "Tenían entonces las buenas familias de Bilbao en sus salones, para deleite de sus oídos y melodías armoniosas de sus tertulias, un clavicémbalo o clavecín de caoba o de ébano que resonaba todas las armonías". Este escritor describe así una recepción celebrada en los salones particulares de Doña Luisa Torres y Urquijo: "En una amplia sala, cuyas paredes están decoradas por cuatro matronas que representan las nobles artes, aparecen varios caballeros y señoras; los caballeros en número de quince y las damas de catorce, oyendo el concierto interpretado por dos grupos de músicos. En el centro y en el fondo está en el clavicordio, Doña Luisa Torres y Urquijo, que tiene a su derecha a Arriaga y a su izquierda a Don Fausto, un poco más adelante está el director, a la derecha de éste está otro caballero".⁽¹²⁾

Retrato del almirante Mazarredo. Óleo/lienzo. 69,5 x 58,5 cm. ►
Jean-Hilaire Belloc. Museo de Bellas Artes de Bilbao.

◀ Villas y palacetes en el Paseo del Campo Volantín.
Fotógrafo: Pedro Telesforo de Errazquin. Museo Vasco. Bilbao.

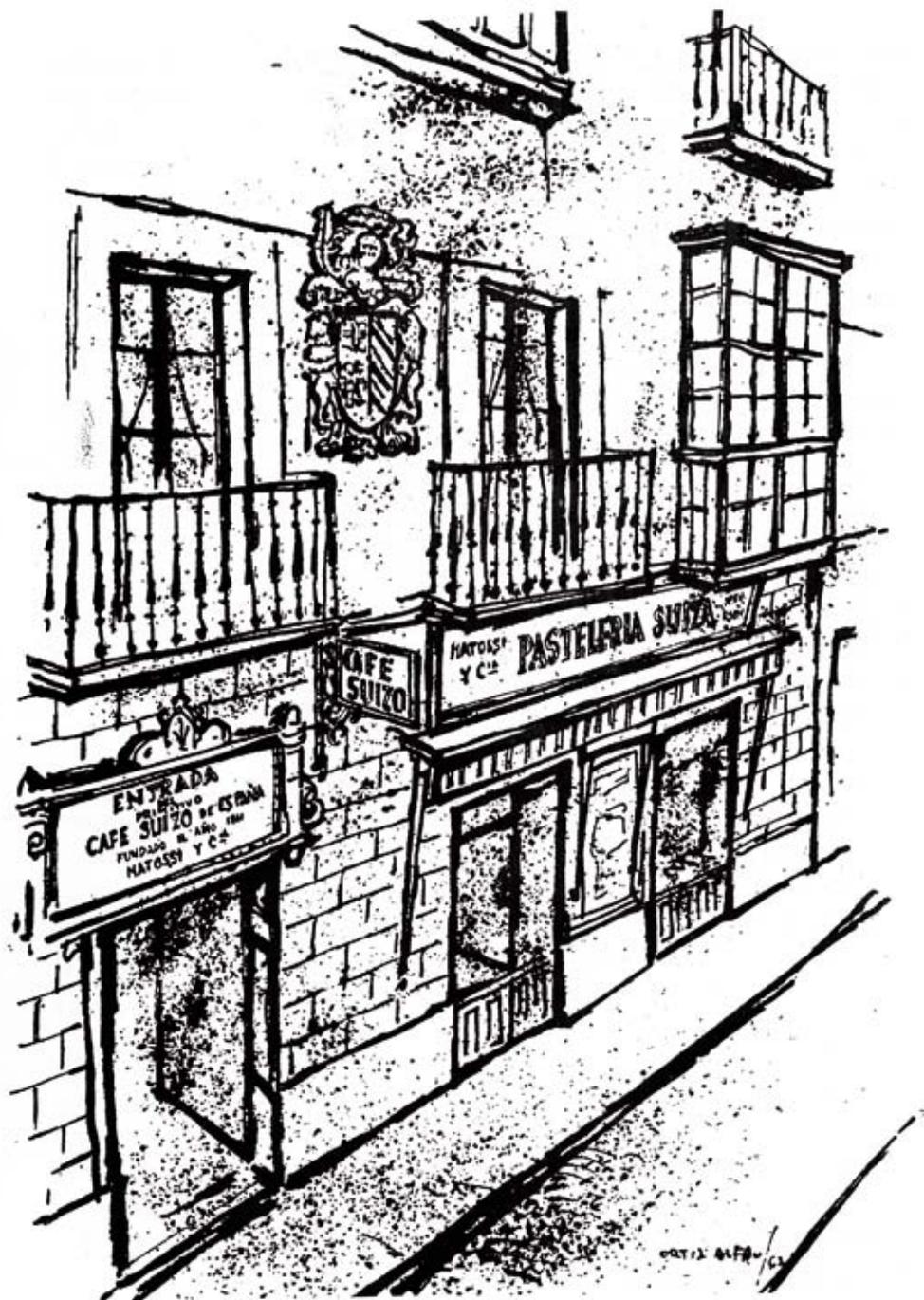


Unos años más tarde, María Mestayer Echagüe, que firmaba sus escritos como ‘Marquesa de Parabere’⁽¹³⁾, rememoraba este tipo de encuentros en una residencia bilbaína en la que se agasajó a los invitados con una copiosa minuta gastronómica: “En Bilbao, en la antiquísima calle de Somera, frente a la iglesia de San Antón, vivió una excelsa dama: doña Dolores Gutiérrez de Muñiz Tejada. Esta señora los lunes nos reunía a más de treinta señoras e hijas de las señoras, exclusivamente mujeres. Ese día, después de varios fiambres ¡y qué fiambres!: platos montados a la gelatina, jamón en dulce, pescados, galantitas de ave, etc. etc. y de una serie de postres de cocina, fríos y calientes: tartas, confituras, dulces, merengues, canutillos de medio metro, helados, etc. etc. servían el chocolate; ¡y que se lo tomaban además de saboreándolo y remojando en ello bizcochos! (no exagero; en Bilbao son muchas aún las que han disfrutado de los chocolates de doña Dolores, y a ellas remito al lector), yo era la única que pedía té, y a veces agua de Borines...”

La vida social se democratizó con la apertura de los cafés de acceso público en contraposición a los salones privados. El origen de estos primeros cafés data de los inicios del siglo XIX, siendo Madrid y Barcelona las ciudades donde abrieron sus cancelas por primera vez en España.

A partir de 1813, año en que se fundó el ‘Café Suizo’ de Bilbao, los cafés se convirtieron en escenarios en los que se desarrolló una gran parte de la vida social pública. Los cafés se transformaron en territorios de convivencia cotidiana, frecuentados por periodistas, escritores, políticos, artistas, funcionarios públicos, empresarios y desocupados ciudadanos, quienes los convirtieron en centros de convivencia humana. Espacios que permitían la relación interpersonal e intercambio de todo tipo de ideas en libertad.

Bilbao. El ‘Café Suizo’ en la calle del Correo situado en el edificio que llevaba el escudo de la familia Ampuero. Dibujo de Rafael Ortiz Alfau. ►



CARRIAGE

DE LOCOMOTOR



COMMERIO

RCIO

BAR CARABANGHEL



Por otro lado, gracias a los cafés y restaurantes, se popularizó la cocina burguesa, la cual, y hasta el estallido de la Revolución Francesa de 1789, había permanecido encerrada en el exclusivo marco de las residencias privadas, lugares a los que sólo tenían acceso una escogida minoría de ciudadanos dado que la existencia de la cocina culta está ligada a las grandes mansiones y palacios.

El escritor, Josep Pla⁽¹⁴⁾, describió de manera atinada el ambiente que ofrecían los primeros cafés, durante los años veinte, como establecimientos faltos de aireación, iluminación mortecina y mesas repletas de decenas de indolentes clientes: “En medio del aire espeso se movía una considerable muchedumbre, el ruido de los tacos de billar, de las fichas de dominó, de las copas y tazas de las consumiciones, producía un guirigay bullicioso. En la atmósfera fuliginosa, el paño verde de los billares, al darle de lleno la luz, tenía un color especial. Al fondo de una habitación más reducida estaba el salón de tresillo”.

Las paredes de los cafés y restaurantes, durante más de dos siglos, han sido testigos mudos de encuentros familiares y tertulias de la más variada temática.

Cualquiera que fuera la categoría del restaurante y café, se observa, a partir de 1845, la importancia creciente que tiene la decoración; inicialmente esta clase de establecimientos estuvieron situados dentro de los grandes hoteles o junto a las estaciones de ferrocarril por ser éste el medio básico de transporte y de llegada de viajeros.

El precedente de los *Txokos*: los ‘Cuarteles’

El escritor Rafael Sánchez Mazas definió con claridad el papel que jugaban los ‘Cuarteles’ que no eran otra cosa que lugares de encuentro entre personas del sexo masculino, anteriores a la apertura de los primeros clubs privados: “Había

◀ Bilbao. El ‘Café del Comercio’ situado en el Paseo del Arenal.
Archivo: Fondo Eusebio Soriano.

pues, muchas pequeñas sociedades de arlotes y amigos, especies de tabernitas particulares llamadas cuarteles, al uso de esas sociedades de koskheros y joshemaritarras, que duran todavía en San Sebastián”. Sin duda, el ideólogo de la Falange se refería a locales similares a los que actualmente se conocen como *txokos*. Estas sociedades eran el punto común de reunión masculina y a las mismas era obligatorio acudir portando los alimentos que se fueran a consumir, como explica Mazas: “Pequeñas sociedades particulares, donde los socios se reunían casi exclusivamente para comer y beber, haciéndose llevar cada cual su cazuela de casa, para consumirla en el ‘Cuartel’ –que con más propiedad pudiéramos llamar Casa de Gula– a las horas en que allí para hacerlo colectivamente se juntaban varios amigotes”.

Por otra parte, durante el siglo XIX, Bilbao era una ciudad rica de vocación anglófila en la que se imitaban la mayoría de las costumbres provenientes de las Islas Británicas. La creación de los clubs de acceso exclusivo, a los que sólo se podía acceder previa pertenencia a una determinada casta social o económica, fue algo necesario y natural para los bilbaínos más acaudalados.

Las plusvalías generadas por las minas de hierro permitieron el nacimiento de una elite de empresarios y ricos comerciantes que son los que fundan la ‘Sociedad Bilbaína’, el ‘Club Náutico’, el ‘Marítimo del Abra’, la ‘Sociedad El Sitio’ y el ‘Athletic Club’; sociedades todas ellas de inconfundible aire anglosajón. La historiadora, María Jesús Cava, recreó el ambiente que ofrecían estas sociedades privadas: “La gran burguesía vive su *belle époque* agrupada en sociedades como la Bilbaína, el Club Náutico y el Marítimo del Abra, instituciones de elite que reflejan la tradición de los clubs británicos”.



GASTRONOMÍA VIZCAÍNA

“Es alrededor de la mesa cuando se tratan los negocios, se declaran las ambiciones y se deciden los matrimonios. Y, a la vez, se amplía el horizonte de la gastronomía: signo de prestigio y de excelencia como es, reviste también aspectos de conquista, se vuelve instrumento de poder y es la prenda del éxito y de la dicha”.

Jean Paul Aron⁽¹⁵⁾

LA BURGUESÍA BILBAÍNA MÁS PUDIENTE Y ALGUNOS de los primeros clubs privados enviaron a los responsables de sus cocinas a completar su formación entre los fogones de alguno de los principales restaurantes franceses. A veces, notables *chefs de cuisine* de nacionalidad gala arribaron a la Villa con objeto de asumir la dirección gastronómica de algunas casas particulares y sociedades privadas, como la ‘Sociedad Bilbaína’ que contrató a Alejandro Caveriviere.

El origen de la cocina vizcaína parte de dos puntos cardinales. El primero de procedencia popular nació en los domicilios privados desde donde se trasladó a los restaurantes, fondas y chacolís constituyendo así el embrión originario de la moderna restauración vizcaína cuyas preparaciones culinarias se basaban en la alta calidad de las materias primas utilizadas. El segundo punto es de origen culto, se inicia con la apertura del ‘Café Suizo’ en 1813 y continúa a lo largo de ese siglo hasta que se expande con la apertura de los restaurantes ‘El Amparo’ y el de la ‘Sociedad Bilbaína’, ambos con raíces afrancesadas.

Etxekoandres y guisanderas

La importancia de las mujeres en la cocina vasca ha sido en todos los tiempos vital. Su papel decisivo lo puso de manifiesto María Mestayer de Echagüe⁽¹⁶⁾, quien, a pesar de no ser cocinera de profesión, poseía tan amplios conocimientos sobre materia culinaria que le llevaron a regentar tres restaurantes en Madrid. La ‘Marquesa de Parabere’⁽¹⁷⁾ definió la cocina bilbaína, como “la más sobresaliente y avanzada”; y al País Vasco, como el lugar donde mejor y más abundantemente se comía: “En las provincias más progresivas es donde más se come y se guisa mejor; llegando las Vascongadas a un grado de refinamiento difícilmente superable: allí su cocina es clásica, sus recetas tradicionales; la cochura de sus alimento, un mito. Se guisa con unción y quien tenga paciencia para leerme podrá comprobar los requisitos que requiere un bacalao a la vizcaína”. La marquesa explica cómo esta especialidad, la del ‘Bacalao a la Vizcaína’, había alcanzado prestigio mundial por ser el “único guiso admitido en los trasatlánticos”.

El origen de la cocina vizcaína está profundamente ligado a sus guisanderas, quienes, procedentes del ámbito familiar en donde oficiaban como *etxekoandres* (amas de casa), llegaron a los fogones públicos y elevaron las humildes preparaciones culinarias, de origen popular y doméstico, a la categoría de exquisito arte. La fama de estas guisanderas vizcaínas ya estaba acreditada a mediados del siglo XVIII, como consta en el testimonio del italiano Giacomo Casanova durante su estancia en Madrid: “Don Diego, el zapatero, me ha escrito que por el dinero que quería gastar tendría una sirvienta vizcaína que, cuando lo desease, me haría la comida bastante bien. (...) Esta cocinera de Bilbao hacía la comida como una francesa. Cinco platos de criadillas, que gustaban con delirio, todo excelente, me parecía imposible tener una cocinera tan buena por tan poco precio, a pesar de que costase más que el apartamento”.⁽¹⁸⁾

La primera gran guisandera bilbaína de la que se tiene noticia escrita respondía al nombre de Josefa de Basterra, a quien se

María Mestayer de Echagüe, ‘Marquesa de Parabere’. ►



le encomendó oficiar en el banquete de homenaje a Emmanuel de Godoy, primer alcalde de la Invicta Villa, en 1803. El convite, del que dieron cuenta 36 escogidos invitados, se celebró en el salón principal de la casa consistorial; ocasión en la que se degustó un largo menú de doce platos en el que sobresalían las recetas de gallina, malvices, mingorras y patos de mar.

En la segunda mitad del siglo XIX algunas sobresalientes casas de gula contaron, al frente de sus fogones, con afamadas guisanderas vizcaínas, entre las que destacan los nombres de Brígida de Murua; las hermanas Luisa y Escolástica Goikoetxea de la fonda ‘Las Navarras’; Felipa Eguileor y Úrsula, Sira y Vicenta Azcaray del ‘Amparo’; las hijas de Luciano; las hermanas Tomasa y Victoriana Asúa de los chacolís Zollo y Tablas, y Pura Iturralde de ‘Shanti El Marinero’. Cocineras retratadas con precisión por la ‘Marquesa de Parabere’, quien sentenció con certeza las cualidades que adornan a los *chefs*, según su pertenencia al género masculino o femenino: “El cocinero ideal sería que siendo él muy gourmet tuviera mucha paciencia; hay guisaditos que necesitan eso, mucha paciencia y lenta cochura. Por eso la cocina vasca es más propia de las mujeres; hervorcito, meneíto... Pero tan sólo lo guisado, las salsas. Si frecuenta un restaurante regido por cocineras le servirán con toda seguridad un bacalao a la vizcaína succulento, unos chipirones deliciosos, unos pimientos rellenos sabrosos, una merluza en salsa verde maravillosa (este guiso nunca lo hacen bien los cocineros; la paciencia...)”. El doctor, Gregorio Marañón, retrató las virtudes que adornan a las cocineras vascas: “...tradicción centenaria en estas provincias, porque no se improvisa en pocas generaciones la profunda disposición (casi específica de esta raza) que para el arte gastronómico tienen las mujeres vizcaínas, guipuzcoanas y navarras; mujeres hechas de elementos nobles y antiguos, entre las que coloco esta admirable actitud cocinera”.⁽¹⁹⁾

El cocido

Hasta muy avanzada la segunda mitad del siglo XX, el cocido de legumbres era el medio de alimentación básico

de todas las clases sociales con sus pucheros de garbanzos, alubias y lentejas, tal y como se desprende del testimonio de algunos visitantes foráneos, quienes apuntan al ajo y el aceite como ingredientes básicos de la mayoría de las recetas de raíz española: “La cocina es actualmente similar a la francesa. El cocido es servido abundantemente con exceso de gusto a ajo y con exceso de aceite. El potaje es agua hervida sin sabor. El vino se puede beber con agua. No se puede beber café o té y lo más indicado es traerlo de Inglaterra o París y renovar las existencias en Gibraltar. Los camareros en las fondas cobran 2 reales por día, la doncella o criada parecido”.

En general, los habitantes vizcaínos se alimentaban con amplitud y consistencia; las especialidades más corrientes eran los *lapikos*⁽²⁰⁾, a veces, sin carne ni garbanzos; otras veces, con verdura o con cecina o con *txoko*⁽²¹⁾ o con la sabrosísima *lukainka*⁽²²⁾; estos ingredientes acompañaban a tales guisos. Era norma general que las residencias privadas, más pudientes, contasen a su servicio con excelentes cocineras procedentes de las aldeas vizcaínas. Juan Laglance dio a conocer las viandas más populares con que se alimentaban los bocheros a finales del siglo XVIII, describiendo el pantagruélico menú con el que fue agasajado por un caballero vizcaíno: “Pusieron dos sopas y una solemne polla cocida en el medio: esto levantado pusieron otros cinco platos de asado: esto levantado pusieron cinco platos de diferentes pasteles de diferentes picadillos y muy sustanciosos, luego cinco principios o sea entradas, a continuación cinco platos de finales y menestras; en cinco platos se puso el contenido de la olla, como son verduras, saladillos, etc. Por *dessert* o postres una crema, dulces y frutas, después el café, y por último vinos generosos y bizcochos, el vino por todo pasto fue de *Bordeaux*, tinto y blanco, mucha la abundancia y delicadeza de los delicados platos, y como era el tiempo de los pimientos dulces, del tamaño del dedo meñique, mientras se comieron las viandas estuvieron tendidos sobre los manteles”.



Volteriano D. Becquer



Los mercados de Bilbao

Cuenta Rafael Sánchez Mazas –a partir de una referencia de Pedro de Medina, correspondiente a 1566, posteriormente ampliada por Guiard– que Bilbao era la ciudad donde mejor y más abundante se comía y sus mercados de abastos, con más de cien puestos, estaban surtidos de materias primas de gran calidad como señala Pedro de Medina: “el pan que en esta Villa se hace es muy excelente, en especial un pan que llaman de Arrigorriaga y también se llama pan de fuego, que no se cuece al horno. Este pan es de tanto gusto y sabor que ningún otro le iguala. De vino (...) es tanto lo que de fuera viene que se hallan en ella más de veinte diferentes vinos de todas las partes. Hay vinos blancos de Castilla, de Toro, de Lorca, San Martín de Yepes, Burgos, Navarra, Logroño, vinos de Galicia –en especial de Rivadavia–, vinos de Portugal, de Lapanica, vinos de Andalucía, blancos de Gibraltar, tintos de Jerez; romanos de Sanlúcar, vinos del Condado, tintos de Alicante. Todos éstos y muchos que vienen de Francia y de otras partes. En Bilbao muy abastada de carnes, muchas y muy buenas especialmente de vaca y carnero y todo género de aves; halláanse ordinariamente en la plaza de Bilbao, cada día más de cien mozas vendiendo todas cosas de mantenimiento”.

Antonio de Trueba dibuja en otra estampa gastronómica: “La plaza de Bilbao está en todo tiempo abundantemente surtida de cuanto pueda servir al regalo del vecindario, como verduras, frutas, caza, aves domésticas, carnes y pescados excelentes”. Relación de apetitosas exquisiteces que amplió significativamente en otro pasaje de su novela, *Mari Santa*: “...pan de Gordejuela, repollo de Abando, chorizos de Munguía, cecina y pernil de Arratia, espárragos y percebes de Baquio, capones de Durango, sardinas de Santurce, langosta de Arminza y merluza de Bermeo, todo acompañado y sazonado con clarete riojano, chacolís variados y sidra marquina”.

◀ 1866. El mercado de Bilbao. Xilografía. Grabado de José Severini de dibujo de Valeriano D. Bécquer. *El Museo Universal*. Madrid.

Las anotaciones culinarias plasmadas por el viajero John Bramsen, de paso por Bilbao alrededor de 1823, en su compendio literario, *Remarks on the North of Spain*, facilitan una dilatada relación de los gustos culinarios imperantes, en cada estación del año, entre los que destaca la merluza del Cantábrico: “la delicada merluza, conocida como pescado del mar, es una tipo de pescado que admite todo tipo de cocciones y de las que nunca uno se cansa”.⁽²³⁾

Forja y yunque de la cocina bilbaína

Desde Olaveaga a Achuri y desde Abando a Archanda la Villa de Bilbao, hasta muy avanzado el siglo XX, se encontraba rodeada de un sinfín de infinitas campos, llenas de huertas que salpicaban la presencia de numerosos chacolís, que en los meses de verano se abarrotaban de cientos de ociosos bocheros que buscaban la reconfortante sombra de sus parras a la vez que la degustación del ácido sabor del zumo de chacolí. Manuel Llano Gorostiza, escritor de cultura multidisciplinar incluida la gastronómica y vitivinícola, recordó el avance imparable de la urbanización de la Villa junto con el correspondiente retroceso de la vida campestre, lo que dio lugar a la progresiva desaparición de los populares chacolís: “...triste historia de un urbanismo que no ha dejado lugar para los emparrados y los racimos, la convivencia amistosa o la puesta en marcha de una gastronomía que necesitaba los empeños y el esplendor de los chacolís que los bilbaínos conocían de memoria y descubrían todas las primaveras por los caminos y estradas que circundaban el Bocho”.

En Bilbao, el primer inventario acerca de la amplia oferta de tabernas, mesones y posadas –recopiladas por Teófilo Guiard–⁽²⁴⁾ data del siglo XVII fruto de una minuciosa inspección realizada a cada uno de los concejos de la Villa, donde se tomó nota de la existencia de, al menos, una taberna por





división territorial: "...se puede apuntar la visita hecha en Abando en el año de 1640. Se visitaron aquel año las tabernas y mesones de las Artigas, Orcecauco y Beteluri: los molinos hornos y tabernas de Ibayzabal, donde del arancel de vinos de la taberna de Urtuchueta (...) la taberna del barrio los Olleros, en Billirita (...) la taberna de junto a la fuente de San Francisco, la del pasaje de los barcos, al lado del Convento de Merced, la posada de frente al Convento de la Concepción, la sidrería cercana, las tres tabernas de Abando, en la plazoleta de la iglesia. (...) Pasaron luego a visitar la taberna de Ripa, frente al Paseo del Arenal (...) visitaron el mesón de Arecha, el de Burgoa y el situado en Espina o Espinuco (...) la sidrería de Amezola, las dos tabernas de Vidacurce (...) la taberna de la Ventosa, junto al Convento de San Mames, y la de Olaveaga". Alejandro de la Sota describe las características de estas primeras fundiciones de la gastronomía popular vasca: "Benditos lugares donde se han relamido de gusto comiendo bacalao, tostadas y otros sabrosos manjares de sabrosa escuela, servidos con esmero y siempre dentro de un tarifa módica, lo mismo políticos encofetados romanistas o albistas, que concejales mandorrones o coitaos, navieros opulentos y probos oficinistas. ¡Ah!, todos al alimón adoraban la merluza frita".⁽²⁵⁾

Angulas y jibiones

La primitiva visión que captó el naturalista Bowles sobre la Villa de Bilbao, fue más tarde actualizada por su compatriota, Sir John Talbot Dillon, quien aprovechó sus experiencias para escribir el libro *Travels through Spain*, donde seleccionó las distintas clases de alimentos que se podían adquirir en los mercados bilbaínos, entre las que sobresalían las angulas y chipirones: "Entre tanta abundancia de pescados como se comen en Bilbao, hay dos especies particulares de su ría, que gustan infinito a aquellos moradores: las angulas en invierno, y los jibiones en verano. Las angulas son semejantes a los congrios

pequeños, y suben por la ría en multitud increíble; su grueso es como una pluma de paloma, su largo es cosa de tres pulgadas, y su color blanco pálido: no tienen espina huesuda o vertebrada como las verdaderas anguilas, se cogen a millones en las mareas bajas, se comen fritas, y de varios modos, quince o veinte a la vez. Los jibiones son la sepia, o calamar pequeño, llamado también pescado de tinta por el humo negro que tiene, parecido a ella”. Unos años más tarde, en 1778, a Juan Laglance le llamó la atención la calidad de las angulas y los jibiones. Entre la amplia relación de productos que degustó, se encontraban el cocido y distintos tipos de asados: “A más pescado delicado y abundante y diversidad de ellos que traen de la mar, tienen en la ría algunos, y con especialidad hacen su delicia en invierno las angulas, que son pescados muy pequeños, pero delicados y abundantísimos el tiempo que dura, y por cierto tiempo bastante largo de verano se regalan con xibiones, sepias o calamares, que tienen un sabor particular, y en su tiempo abundan de ellos y el gusto que les hacen es primoroso por ser a la marinera con mismo licor negro, y abundan también”.⁽²⁶⁾

Chimbos y Sordas

Durante los últimos cinco siglos Vizcaya ha sido un paraíso natural colmado de abundantes materias primas, procedentes del mar y la montaña, lo cual permitía el ejercicio de la caza y la pesca con regularidad y succulentos resultados, según la opinión de Bowles, quien señaló cinco clases de aves propias de estas tierras, entre las que sobresalía el chimbo; pájaro al que señala como originario de África de donde huye con la llegada del calor tras cruzar Andalucía y La Mancha; con la llegada de los fríos otoñales y la escasez de alimentos, estas aves retornan a su continente de procedencia. Es entonces cuando aparece la sorda, otro de los grandes manjares de la cocina vizcaína.

En los meses invernales, los *gourmets* bilbaínos eran muy aficionados a la ostrofilia; moluscos que inundaban los mos-





tradores de La Prusiana, el hotel Scala, y San Fernando en la Plaza Nueva; locales que recibían las ostras de Santoña y la ría de Treto. Aunque las más solicitadas, procedían de Arcachon y se encontraba en la expendedoría de Madame Blanc. En 'Casa Micaela' (calle Bidebarrieta) se vendía la docena de ostras entre 1,50 y 1,75 pesetas si eran verdes y 0.30 y 1,75 pesetas si eran blancas.

Chacolí

En 1768 Joseph Baretto llegó a Bilbao procedente de Madrid, montado a lomos de una mula, lo que permitió observar con detenimiento los extensos viñedos de chacolí: "Muchas de estas colinas producen un vino ligero de lo más agradable al paladar que nunca haya degustado, en particular el de Orduña y más aún el de Serranos (Zarauz), denominado chacolin para distinguirlo de otros tipos".

Unos años más tarde, en 1775, al naturalista anglosajón William Bowles, este vino le pareció de calidad mediana y cosecha escasa. La inagotable sed de los bilbaínos se apagaba con el vino de Rioja: "Raramente se veían borrachos... porque acostumbran comer copiosamente en estos festejos dedicados a la bebida, tanto hombres como mujeres se desayunan, almuerzan, comen al anochecer y cenan con abundancia (...) Comen mejores carnes que sus vecinos, porque su ganado pasa la invernada en establos, y la caza sería abundante si no hubiera tantos cazadores".

El chacolí era la bebida más popular. Los bilbaínos la degustaban con regularidad durante los meses más calurosos, tal como apuntó Emiliano de Arriaga: "el buen bilbaíno es también buen chacolinero y en todo tiempo, pero sobre todo en los Domingos de Cuaresma, se desquita de las vigílias y ayunos merendando ande Lusiano, Tutulu, Chaquilante, Seleminchu, Trauco, Pastela, Macharratia u otros dueños de afamados caseríos en que suelen hacer el espiche de nueva pipa en días señalados".

◀ Bilbao. El Chacolí de Luciano en las campos de Albia.
Archivo: Fondo fotográfico 'Eusebio Soriano'.

EL ‘CAFÉ SUIZO’ Y LOS CLUBS PRIVADOS

Café Suizo

SEGÚN ANTONIO TRUEBA EN LOS PRIMEROS AÑOS del siglo XIX se abrieron los primeros cafés de la Villa por iniciativa de gentes de origen italiano y suizo.

Antes de la Guerra de la Independencia, un ciudadano francés de origen italiano de apellido Rovina regentaba uno de estos primeros cafés en la calle del Correo Nº 2 esquina con la Plaza Nueva. En 1814 traspasó su negocio a otro residente suizo de apellido Bélti; un año después, éste transmitió el negocio a sus compatriotas: Matossi, de cierta edad y buena educación, y Franconi, que habían arribado a Bilbao un año antes. Franconi, que era un excelente pastelero, continuó vendiendo sus productos en todas las verbenas y romerías festivas que tenían lugar en Vizcaya.

La historia del ‘Café Suizo’ hunde sus raíces en el cantón helvético de los Grisones, donde hace más de doscientos años la explotación de los prados de sus inhóspitas montañas era el medio principal de supervivencia y la única fuente de ingresos para sus moradores. Consecuentemente, los habitantes de estas áridas tierras se veían obligados a emigrar a lugares más prósperos. Los oficios de estos ciudadanos suizos eran muy variados: tejedores, tintoreros, bordadores y, sobre todo, expertos reposteros.

Una saga helvética del cantón de los Grisones

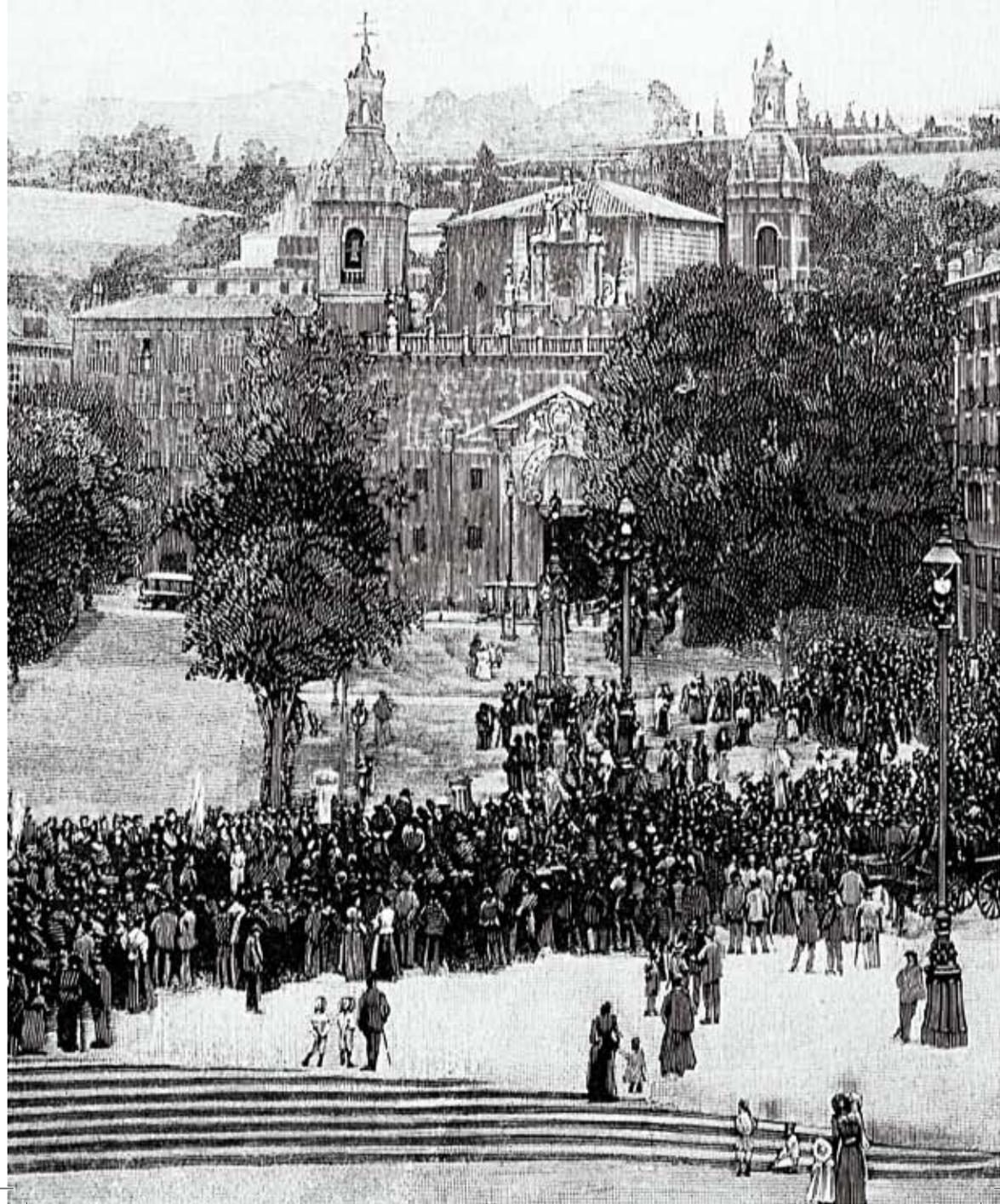
Los pasteleros de los Grisones se asentaron primero en las ciudades cercanas del norte de Italia, salvo excepciones puntuales como la familia de Andrea Pozzi, originaria de Poschiavo, que llegó a Bilbao, junto a su compatriota, Orenzo Matossi, para hacerse cargo del ‘Café Suizo’. Cuenta la leyenda que Matossi y Pozzi llegaron caminando en compañía de una cabra que les proveía de leche.

El Suizo –café, restaurante y pastelería– fue un local muy moderno para su tiempo según la ‘marquesa de Parabere’; abrió sus puertas en Bilbao alrededor de 1813 inspirándose en un establecimiento que habían conocido en Venecia y Milán. En 1833, se abrieron nuevos establecimientos bajo la denominación social de ‘Matossi & Franconi y Cía’ en las principales ciudades españolas, el primero en Burgos. A finales del siglo XIX existían más de cincuenta. El ‘Café Suizo’ que alcanzó mayor notoriedad fue el de Pamplona frecuentado por el escritor Ernest Hemingway que lo inmortalizó en su novela: *Fiesta*. El ‘Café Suizo’ de Madrid estaba en la calle Alcalá y fue el que tuvo una existencia más prolongada. Todos estos cafés estaban atendidos por una legión de empleados de nacionalidad suiza (cafeteros, pasteleros, barquilleros, camareros, cocineros...); la mayoría, oriundos de los pueblos natales de Matossi y Franconi.

El éxito comercial del primer ‘Café Suizo’ bilbaíno, llevó a sus propietarios a abrir un segundo establecimiento en el Paseo del Boulevard o del Arenal, en los bajos del edificio en el que se instaló el ‘Hotel d’Angleterre’ como se puede observar en el grabado de 1895 que reproducimos en las páginas siguientes; el objetivo era estar más cerca del Teatro Arriaga; el año 1879, copiando la moda vigente en las principales capitales europeas, colocaron veladores en sus accesos; en 1894 toman en arriendo el ‘Gran Café Arriaga’; también se ocupaban del servicio de hostelería de la ‘Sociedad Bilbaína’ cuando tenía su sede en la Plaza Nueva; en 1910, la especialidad más exclusiva del Suizo era la venta de *bocks* de cerveza, *Franciskaner Leist Brau*.

Bilbao. Fachada del ‘Café Suizo’ en la calle del Correo. ►
Fotografía de la Casa Lux. Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia







El espacioso ‘Café Suizo’ contaba con un acceso principal a través de los soportales de la Plaza Nueva o de Fernando VII. Llamaba la atención su cartel publicitario: *Café Suizo de Matossi y Compañía. Fábrica de Licores de todas las clases. Se venden vinos generosos nacionales y extranjeros*. Un oso de madera sosteniendo una lanza y situado en uno de los accesos era su símbolo más representativo, al tiempo que cumplía la función de percha para los abrigos y paraguas. Estaba equipado con una batería de tresillos corridos y salón de billar; contaba además con una pastelería descrita por Trueba: “...en un mostrador o aparador situado a la izquierda se ven pasteles de diferentes clases y un templete de dulce, y en otro aparador de la parte opuesta se ven sorbetes y otros helados y licores”. La pastelería abierta en 1830 contaba con un acceso directo a través de los soportales de la Plaza Nueva.

El acceso situado frente a los balcones del ‘Hotel d’Angleterre’ servía de aparcamiento a los coches de caballos de los clientes, según Alejandro de la Sota⁽²⁷⁾: “...cuya puerta estaba coronada por un rótulo pintado con gracia boulevardier y regusto gastronómico, figurando en primer plano dos mozos vestidos a la gran Dumont y ofreciendo mantecados”. Descripción ampliada por la ‘marquesa de Parabere’: “Conservaba la enseña de aquellos tiempos y resultaba curioso el atavario del mozo del café y del heladero (con un hermoso sorbete en la mano), colocados a ambos lados del escudo donde iba puesto el nombre del café”.

Esta casa llamó la atención del viajero inglés, Richard Ford, en la segunda mitad del siglo XIX: “El Café Suizo es el lugar favorito de reunión donde los vizcaínos toman helados y juegan al dominó y al mus, que es juego de cartas y de gestos”.⁽²⁸⁾

Café de mesas de mármol, entre sus especialidades culinarias estaban: los pasteles de arroz con leche, los pasteles rellenos de carne picada, los rusos, los *petinettes* y los triángulos al ron, según el testimonio de José de Orueta. La carta se complementaba con especialidades provenientes de la cocina internacional: *vol au vent* y *beefsteak*.

◀ Bilbao. 8 de agosto de 1895. El ‘Café Suizo’ en el Paseo del Arenal. Grabado de fotografía de Larrañaga y Lejarcegui. *La Ilustración Española y Americana*.

El Suizo preparó el banquete inaugural de la nueva casa consistorial de Bilbao, el 17 de abril de 1892, con un menú redactado en francés y compuesto de una amplia selección de platos de origen galo. Contaba con la mejor bodega de Bilbao repleta de añadas de vinos franceses y destacaba por su excelente selección de rones. Desde su bodega-factoría sita en Pamplona surtía de bebidas espirituosas, de preparación propia, a todos los establecimientos de su cadena entre las que sobresalían los marrasquinos, ginebras, aguardientes, roselios, licores, cremas, pastillas, sorbetes y ratafías.

En los primeros años del siglo XIX en los salones del Suizo, una vez retirado todos sus muebles, se organizaban fiestas de baile, uno de los ritos obligatorios de la sociedad burguesa; “siendo famosos sus cotillones y *pas à quatre*, los conciertos de música de cámara”... tal y como describió Alejandro de la Sota. Alrededor de 1828 sus paredes fueron testigos de las primeras representaciones de ópera italiana programadas en Bilbao, tras haberse decretado el cierre y derribo del viejo Teatro de la Villa. Entre otros acontecimientos organizó un baile de gala en honor de la Reina Isabel II cuando ésta visitó Bilbao. Para este acontecimiento se retiraron los tresillos y mesas de billar y se acondicionó una tribuna con balconcillo –donde actuó la orquesta que interpretó diversos valsés–. Además se iluminó con lámparas de gas. En un espacio adyacente se instaló el ambigú, abastecidos de pastas, bombones, vinos de jerez, moscatel y agua con azucarillos. En los salones del ‘Café Suizo’ se escuchó, en varias ocasiones, las actuaciones del bardo José María Iparraguirre (1820-1881), quien incluía en su repertorio su creación más genuina: *Gernikako Arbola*.

Emiliano de Arriaga⁽²⁹⁾ sitúa en este café la sede de numerosos cenáculos de taurófilos; también eran asiduos a estos encuentros el popular ‘Txomin Barullo’ y el pintor Pancho Bringas, cartelista de la feria taurina de agosto de 1850. En el verano del año 1917 acogió un homenaje al pintor Manuel Losada.⁽³⁰⁾ El ‘Café Suizo’ cerró sus puertas en 1945, en esos momentos estaba ya reconvertido en un cabaret de cierto nivel.

Sociedad Bilbaína

La historia de la Sociedad Bilbaína equivale a casi doscientos años de historia gastronómica, desde 1839 en su sede de la Plaza Nueva y, desde 1913, en su actual dirección. El comedor de esta sociedad es actualmente el más antiguo de la Villa. Situado en el segundo piso del edificio, en la esquina de la calle Bailén, ofrece unas magníficas vistas sobre el Paseo del Arenal, la Ría y Artxanda.

La inauguración oficial de la nueva sede, el 13 de enero de 1913, constituyó todo un acontecimiento social al que asistieron los bilbaínos más ilustres de la época encabezados por su alcalde Federico de Moyúa. Fueron agasajados con un menú calificado de “exquisito y delicado” por el diario *El Pueblo Vasco* mientras *El Liberal* lo definió como “digno de reyes”. Fue preparado por el insigne *chef de cuisine*, Alejandro Caveriviere, quien contó con la ayuda del primer *maître d’hotel*, Mariano Sanz.

En su primer domicilio en la Plaza Nueva, alrededor de 1840, el Ambigú de la ‘Sociedad Bilbaína’ estaba al cargo de la cocinera Mariana Inchaurre quien, tras numerosas controversias, se vio obligada a ceder el servicio a ‘Matossi y CIA’ dueños del ‘Café Suizo’. En 1871 se hizo cargo de sus fogones, otra famosa cocinera: Brígida de Murua. Posteriormente se optó por contratar *chefs* propios, tras un corto período de tiempo en que la responsabilidad culinaria recayó en Francisco de Lazurtegui.

El *chef* Alejandro Caveriviere

La Sociedad Bilbaína contó con uno de los cocineros de mayor prestigio en la historia culinaria de Bilbao: el francés, Alejandro de Caveriviere, nacido en Burdeos y vecino de la Villa desde 1900. Contrajo matrimonio con la guipuzcoana Prudencia Urnieta con quien residía en un caserío de Archanda. Este *chef* había iniciado su carrera cuando sólo contaba catorce años de edad. Durante dos décadas forjó su oficio en

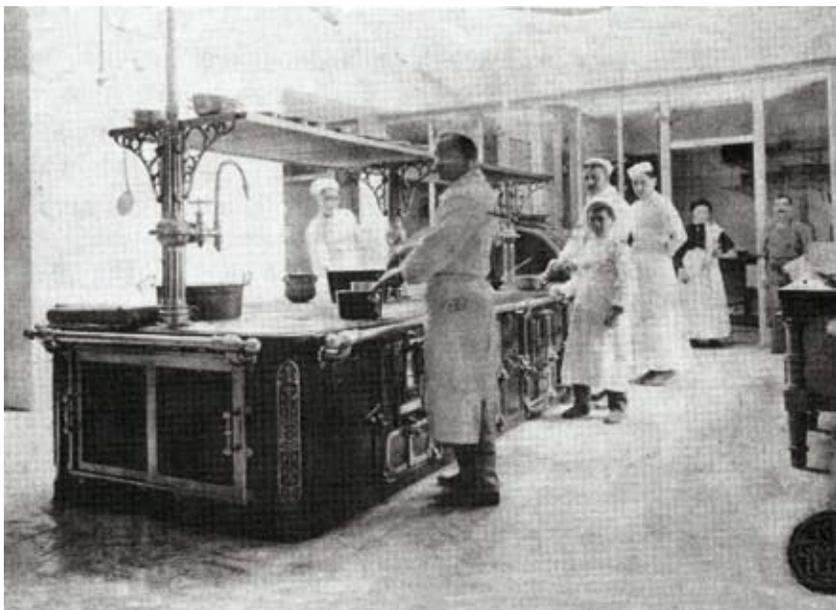
Máximo Aguirre, primer presidente de la ‘Sociedad Bilbaína’. ►

Archivo: ‘Sociedad Bilbaína’.

Asarta



D. Massimo de Aguirre
Fundador de la Sociedad Bilbaína
y su primer Presidente el año
1839.



1913. Alejandro Caveriviere en las cocinas de la 'Sociedad Bilbaína'.

los fogones de algunos de los principales restaurantes y hoteles parisinos, antes de recalar en Bilbao. Su receta más popular, el 'bacalao Club Ranero', fue una creación "inventada" mientras jugaba a la rana en un chacolí. Alejandro de la Sota dibujó su perfil profesional: "la ciencia culinaria de tal *chef*, uno de los dos o tres mejores cocineros franceses que han pasado por la Villa, personaje de sombrero panameño y corbata roja en días de cantar la Marsellesa". El repertorio gastronómico de este *chef* francés era muy extenso.⁽³¹⁾ En 1936 Alejandro se jubiló tras 36 años al servicio de la 'Sociedad Bilbaína'. Antes, en 1925, cuando cumplió sus bodas de plata como trabajador, se le rindió un homenaje al que se sumaron sus colegas agrupados en la 'Sociedad de Cocineros'. Unos años más tarde, y a solicitud de la 'Sociedad de Arte Culinario' que presidía el marqués de Arriluce, se le concedió la Medalla del Trabajo.



'Sociedad Bilbaína'. El *chef* Caveriviere junto a otros empleados.

A lo largo del tiempo han pasado por los fogones de la 'Sociedad Bilbaína' algunas de las grandes estrellas de la cocina local: José María Zubia, Carmelo Gorratxategi, José Urkia, Antón Zeberio y Antolín.

En los salones de la Sociedad Bilbaína el día grande de las Corridas Generales se celebraba una gran fiesta en la que, además del clásico baile, se incluía un ágape previo, en el que "no faltaba ningún año el Salmón del Rhin, las Poulardas de Bayona, y el Jamón Dulce con Huevo Hilado" como dejó escrito Alejandro de la Sota. Durante la presidencia de José Luis Goyoaga se convocó un concurso de recetas culinarias entre los socios más *gourmets*; de ahí surgieron algunas creaciones muy originales que merecieron el honor de incorporarse a la carta del restaurante: los Filetes de Lenguado Miss Elder, los Huevos Plus Ultra, el Cocido Superonda y los Soles Aretillo.

Club Náutico de Bilbao

El Club Náutico tuvo su primera sede social en la calle La Estación (actual calle Navarra) esquina con el muelle de Ripa. Esta sociedad privada tenía arrendados los bajos de la casa familiar de Pedro Mazas que fue el primer edificio construido en el Ensanche. Posteriormente se instalaron en el primer piso del Teatro Arriaga con acceso por la fachada de la calle de La Ribera hasta que en 1978, cuando este teatro sufrió su última transformación, desapareció definitivamente.

En 1889, antes de reabrir sus puertas el 'Teatro Arriaga', existía un preacuerdo que autorizaba al 'Club Náutico' a ocupar el primer piso del edificio. En 1903, la Comisión de Hacienda y Gobernación de la Diputación Foral anuló el compromiso que permitía aumentar el canon que pagaba por el espacio que ocupaban las columnas de su terraza; impuesto posteriormente derogado. En diciembre de 1914 un incendio arrasó el Arriaga. En 1917 el teatro continuaba en ruinas y Ernesto Ercoreca defendió los intereses generales del vecindario frente al "señoritismo" que representaba el Náutico. En 1919, cuando finalizó la reconstrucción del Arriaga, continuó ocupando una parte del anfiteatro. Además del mirador sobre el Arenal, el Náutico disponía de un ascensor propio que le comunicaba con la platea más próxima al escenario. Cuando las funciones teatrales ofrecían tintes eróticos el lleno en sus dependencias estaba asegurado. Este club disponía de varias habitaciones donde pernoctaban sus invitados, entre otros, el matador Antonio Fuentes.

El arquitecto Joaquín Rucoba fue el encargado de decorar los salones del 'Club Náutico' como parte del proyecto de reconstrucción, en 1885, del Nuevo Teatro de la Villa. Para financiar la constitución de la sociedad 'Club Náutico' se llevó a cabo, al igual que en los casos de la 'Sociedad Bilbaína' y el 'Sporting Club', la emisión de dos mil obligaciones de 500 pesetas que fueron suscritas por los socios fundadores.



Fue uno de los primeros clubs privados inaugurado en la Villa junto con la Bilbaína y El Sitio, sociedades que Orueta define como lugares de encuentro de la burguesía local⁽³²⁾: “Aunque algunos años antes se había fundado el Club Náutico por gente joven que quería un rincón más lejos de las personas mayores; nosotros más jóvenes aún, dimos con aquel rincón, que no podía ser más pintoresco”.

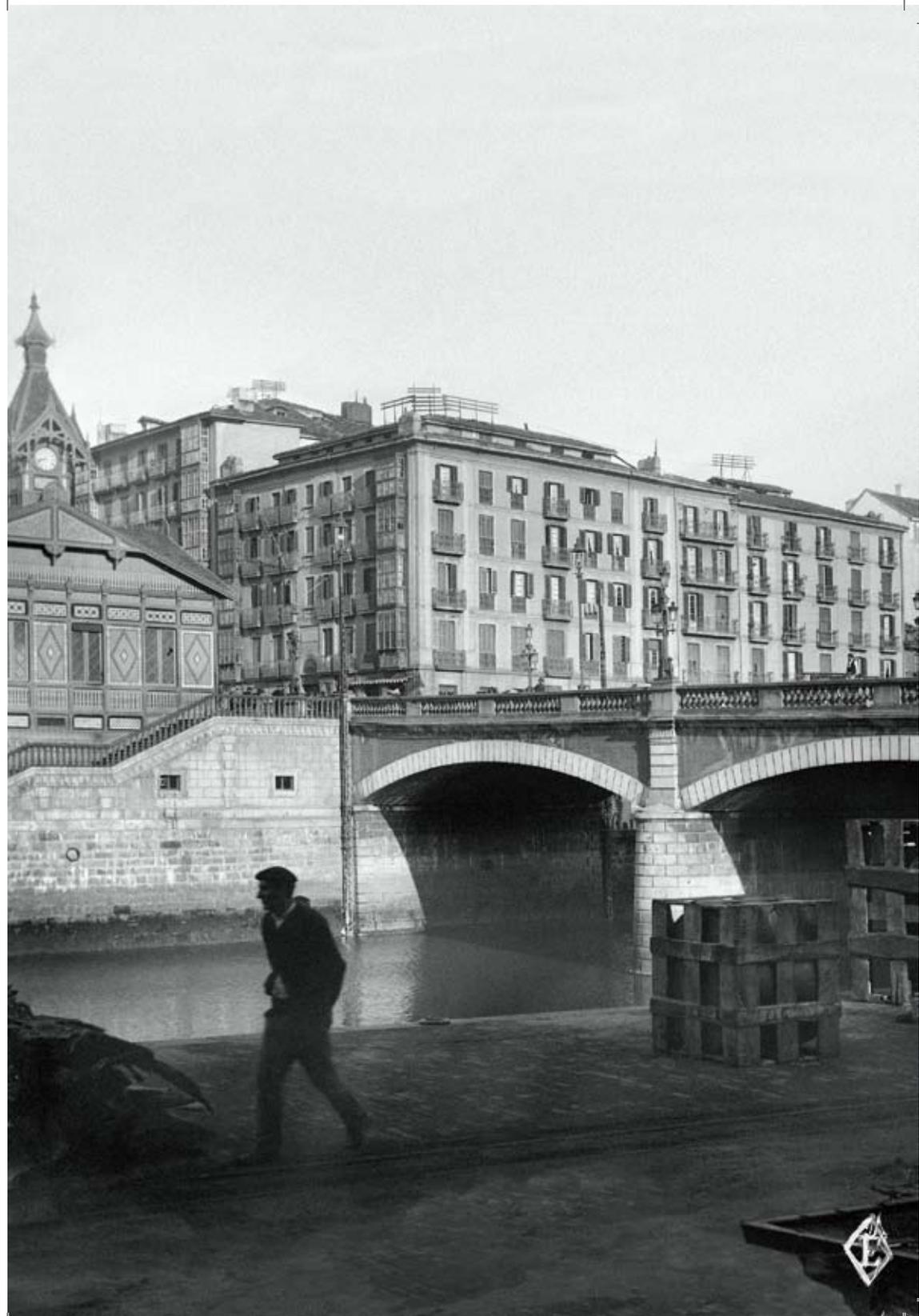
Tomás Zubiría fue uno de los primeros presidentes del Náutico. Según Orueta, a su retorno de Inglaterra, llegó con ideas muy avanzadas acerca del mundo de la cultura, lo cual le llevó a ejercer de mecenas de numerosos aficionados a la gloria musical. Otros presidentes fueron: Eduardo Barandiarán (1920-1921), Rafael Yohn (1922-1923). En los dos años siguientes ocuparon el mismo puesto Baldomero Taramona (1924-1925), quien cedió el testigo al Marqués de Villafranca del Castillo (1926-1927). Fernando Oraa fue el último rector y por tanto el encargado de su disolución previa subasta del patrimonio societario.

Olga Macías⁽³³⁾ describe cómo el Ayuntamiento, dentro del programa de fiestas de agosto de 1879, organizó una regata de traineras en la ría de Bilbao que contaba con el patrocinio del ‘Club Náutico’. Eran los primeros intentos de promocionar el deporte del remo. Actividades que complementarían con la promoción de otras clases de competiciones de vela en el Abra. Uno de los premios que se ponían en juego era el estandarte del club en el que aparecía la leyenda: ‘Invencibles del Cantábrico’ que ese año ganó Ondarroa. En paralelo a estos eventos se cruzaban succulentas apuestas; en 1890 con motivo del desafío entre los remeros de Ondarroa y San Sebastián, el club –que fletó dos vapores para acudir a Lekeitio a presenciar el reto– puso sobre la mesa 20.000 duros que ganaron los donostiarros. Algunos socios del Náutico ondeaban en lo más alto de sus veleros, la matrícula, bandera y escudo de la sociedad y de la Villa de Bilbao, especialmente los bajeles pertenecientes a los magnates Horacio Echevarrieta, José María Chávarri y Luis Arana; estos balandros participaban en todas las competiciones oficiales que se programaban en la cornisa cantábrica, incluidas las que organizaba el propio club.

1891. Casa de Pedro Mazas, estación del tren de Portugalete y puente del Arenal. ►

Fotógrafo: Pedro Telesforo de Errazquin.

Archivo: Museo Vasco. Bilbao



Tuvo un gran impacto popular en Bilbao la apuesta cruzada entre los socios del Náutico, Eugenio Echevarría ‘Chupito’ y Martín Amezola, consistente en pedalear en bicicleta la distancia que separa Bilbao de París en menos de nueve días; se apostaron 5.000 pesetas. Aceptado el desafío y previa comilona en el club, a la que se sentaron más de cien consocios, una multitud de bilbaínos acudió a presenciar la partida de los corredores, animada por los compases de una banda de música y una cuarentena de automóviles que les escoltaron hasta la subida a Santo Domingo donde se dio el banderazo de salida. Los dos ciclistas llegaron a París con una jornada de adelanto. A su vuelta, los protagonistas de esta gesta tuvieron un gran recibimiento y, acompañados por un pelotón de ciclistas, subieron con sus máquinas de rodar hasta la misma sede del club.

A pesar de su carácter elitista, el Náutico participaba activamente en la vida cotidiana de la Villa, especialmente en las fiestas de carnaval; fechas en las que organizaba concursos de disfraces, como lo atestigua Julián del Valle: “Pero hubo un martes radiante de sol en que se celebró, organizado por el Club Náutico, un gran concurso de disfraces. Las máscaras tenían que presentarse en la plaza del Arriaga, bajo la terraza del Club, desde donde el jurado dictaminaba y nombraba al vencedor que subía al local para recibir la copa de plata adquirida en la casa de Nicolás (*Au Monde Elegant*) más un sobre de cien pesetas e invitación a beber cuanto quisiera”.⁽³⁴⁾

Indalecio Prieto sitúa en este club el incidente entre dos grupos de socios de distinta ideología política (monárquicos y republicanos), a cuenta de la celebración de un banquete de claro tinte monárquico: “El Club Náutico, muy anterior al Club Marítimo del Abra y al Sporting Club, es el círculo predilecto de la plutocracia. Establecido en el entresuelo del Teatro Arriaga, su terraza acristalada parece un escaparate de antiguos y nuevos ricos en el centro de la Villa. Su carácter apolítico les permitía ingresar a algunos industriales y comerciantes republicanos, pequeño grupo que formaba allí en la órbita amistosa de Pepe Jáuregui”.

POSADAS, FONDAS Y HOTELES

Posada del Sol Dorado

(calle Bidebarrieta, esquina con el Paseo del Arenal)

LA ‘POSADA DEL SOL DORADO’ ERA EL ESTABLECIMIENTO hotelero de mayor antigüedad del que se tienen noticias en la Villa, después de una posada “frente al convento de la Concepción” que abrió sus puertas en los primeros años del siglo XVI.

En 1775, según Teófilo Guiard, un escritor asturiano –que firmaba con el seudónimo Peter The Fable– en su descripción sobre la oferta de alojamientos que se podía encontrar en Bilbao, afirmó que la ‘Posada del Sol Dorado’ contaba con unos servicios muy avanzados para la época, entre los que destacaban los juegos de azar: “por el que tenía pintado una muestra en la cual había una mesa del juego del truco y otras diversiones”. Juego, equivalente a lo que actualmente se conoce como billar, diversión muy popular en esa época.⁽³⁵⁾

Este mismo viajero ampliaba sus recomendaciones a la ‘Posada de Tatus’ en la calle Sombrerería “frente la casa del mayorazgo don José de Goitia y otra en que vivía Llano, el oficial de correo, la viuda de Gacitua y el mayorazgo carranzano don Francisco de Molinar” y a un tercer establecimiento radicado en el Campo de Volantín.

Posada de San Nicolás

(Plaza de San Nicolás)

El ilustrado asturiano Gaspar de Jovellanos (1744-1811), en los últimos años del siglo XVIII, viajó a Bilbao en dos ocasiones. En la primera encontró acomodo en la ‘Fonda del Tuertecillo’, lugar en el que, según parece, se hospedaban algunos ciudadanos galos que habían llegado a Bilbao huyendo de la revolución francesa. Jovellanos retornó a Bilbao en septiembre de 1797, en esta ocasión se alojó en la ‘Posada de San Nicolás’ que estaba en la plaza del mismo nombre. En su cuaderno de viajes definió las características de esta fonda: “Comida en mesa redonda: muchas y muy variadas gentes: españoles, franceses, ingleses (con nombre de americanos); conversación frívola, de zumbas entre los conocidos”.

Otro trotamundos, alemán de nacimiento y profesor de la Universidad de Oxford, John Bramsen⁽³⁶⁾, que pasó diez días en Bilbao, en su libro *Remarks on the North of Spain*, publicado en 1823, dejó escrito: “Nos despertamos en la ‘Posada de San Nicolás’, en la esquina con la calle de Ascao, la cual nos recomendaron como la mejor de la ciudad. Aunque encontramos el inconveniente de encontrar los establos situados cerca de las escaleras, sin embargo el hotel era muy superior a cualquier otro que yo había visto en España”; Bramsen extendía sus recomendaciones a las fondas de Mariantón en la calle Sombrerería, Mariana en la calle del Víctor y las Posadas del Laurel y Santa Ana en las que se ofrecían cuartos limpios y confortables, junto a excelentes refrigerios que, por lo general se componían de sopa, carne cocida, *beef-steak*, pescado, vino y postre.

El británico, Richard Ford, que descubrió Bilbao alrededor de 1831, escribió: “la mejor posada es la de San Nicolás, junto al Café Suizo”. Esta posada sirvió de inspiración para la puesta en escena de una comedia, de autor desconocido, titulada *El sordo a la posada llena*. Unos años más tarde continuaba gozando de gran reputación. Estaba en el solar donde, en 1868, se construyó el edificio del Banco de Bilbao, junto a la estación de Las Arenas, según el proyecto del francés Lavalle.

Fonda Casa Antonio

Frederik Augustus Fischer⁽³⁷⁾, viajero romántico alemán, arribó a Bilbao en 1797, procedente de Bayona, a bordo de una carabela que previamente había realizado escala en Guetaria. De retorno a su país escribió el libro *Travel in Spain in 1797 and 1798*, publicado en 1802, en el que aparece el nombre de la *'Inn Casa Antonio'* como una de las hospederías más recomendables: “Cada objeto a mi alrededor tenía una apariencia y forma completamente original y extranjera. Todas las habitaciones están cubiertas con alfombras con dibujos que representan corridas de toros, las camas parecen tradicionales, y extremadamente bajas, los pisos son de ladrillo, y las paredes decoradas con santos y crucifijos. Aunque debo dejar mi pluma porque escucho las campanas de la iglesia opuesta a mi posada...”

El movimiento comercial del puerto y la incipiente riqueza industrial de Bilbao dieron lugar a la creación de una infraestructura hotelera básica que tenía como objetivo el albergue de sus visitantes, según recordó Delmás en su *Guía Histórico-Descriptiva del Viajero en el Señorío de Vizcaya* publicada en 1864: “...la Villa disponía de nuevos hoteles y fondas de primera clase más otras de categoría inferior para atender el animado movimiento de forasteros que llegaban por tren, diligencia o barco a Bilbao”.

Fonda Las Navarras

(calle del Correo Nº 4, 2º piso)

En su *Guía* de establecimientos locales, Juan Eustaquio Delmás recopiló la relación de hospederías bilbaínas e incluyó esta fonda regentada por las hermanas, Luisa y Escolástica Goicoechea. El administrador del establecimiento era Félix Almandoz y en el año 1871 contaba con una plantilla de nueve sirvientes, tres hombres y seis mujeres.

Henry O'Shea, en su *Guide to Spain*, editada en Londres en 1866, que había visitado el Bocho unos cuantos años an-

tes, consideraba a *Inn Las Navarras* como el mejor aposento posible de la ciudad. Subrayaba el escritor anglosajón que “el alojamiento era bueno y el precio moderado”. La vida le pareció a este viajero barata y el pescado, la fruta y la carne de excelente calidad. En cuanto al chacolí lo definió como uno de los mejores vinos del mundo. En 1880, la ‘Fonda Las Navarras’ se trasladó a la calle de Bidebarrieta.

Fonda La Guipuzcoana

Entre los viajeros que acudían a Bilbao todos los años a las Corridas Generales del mes de agosto, se encontraban las cuadrillas de toreros que eran siempre fieles a las mismas fondas. El periodista Germán Yanke reveló que el torero elgoibarrés, Luis Manzantini, coincidiendo con su actuación en Vista Alegre, el 21 de junio de 1884, encontró acomodo en la ‘Fonda La Guipuzcoana’. Esa tarde se enfrentó a un encierro de la viuda de Colmenar, mano a mano, junto a Juan Ruiz ‘Lagartija’. En cambio, su compañero de cartel, Rafael Molina ‘Lagartijo’, era adepto a la ‘Fonda Luqui’ en la calle de La Estación, según José de Orueta.

En 1901 se ofertaban aposentos a buen precio en la ‘Fonda de Ajuria’ (calle Buenos Aires, N° 17 y 19) frecuentada por las modestas cuadrillas de banderilleros y picadores de reses bravas. En 1926 continuaban abiertas al público sus instalaciones.

Otro hostel del gusto de los aficionados taurinos era la ‘Fonda de la Sierra’⁽³⁸⁾ en la calle del mismo nombre: “Albergue también de viajantes de comercio, de toreros, de picadores y compromisarios rurales en época de elecciones”, en opinión de Alejandro de la Sota; quien añadía que de esta posada salió para perder la vida en la plaza de toros de Vista Alegre, el banderillero ‘Isleño’, el día del Corpus Cristi de 1901, tarde que hizo el paseíllo junto a Nicanor Villa ‘Villita’ y Antonio Guerrero ‘Guerrerito’. En el número tres de esta misma calle, se situaba la residencia ‘Buenos Aires’; establecimiento catalogado como pensión de lujo en una guía hotelera de los primeros años veinte.

Fonda La Prusiana

(calle Libertad frente a la Plaza Nueva)

Esta fonda, originariamente, fue una salchichería, cervecería y restaurante propiedad del ciudadano de origen alemán, P.H. Mattern. A finales del siglo XIX ‘La Prusiana’ era junto a ‘El Amparo’ y el ‘Torrótegui’, uno de los restaurantes más renombrados de Bilbao.

En abril de 1882 el corresponsal del rotativo *El Noticiero Bilbaíno* en Las Encartaciones denunciaba que en la alimentación de los mineros de los montes de Triano no figuraba ninguna de las exquisiteces que adornaban las cartas de las prestigiosas casas de comidas de Brígida de Murua y de ‘La Prusiana’. La alimentación de estos obreros se preparaba en unas amplias baterías de pucheros (aún se guarda la tradición en algunas comarcas encartadas) en las que se cocinaban alubias, habas, garbanzos y una ración de tocino americano “a precios desorbitados”. El reportero calculaba que un minero gastaba entre 3.50 y 4 reales diarios en alimentarse, a descontar de un jornal entre 10 y 17 reales diarios.

En 1891 entre las especialidades gastronómicas que figuraban en la minuta de ‘La Prusiana’ se encontraban las ostras de Arcachon y Santander. Alrededor de 1892, el aragonés, Jaime Pastor adquirió esta fonda.

Fonda de Trifona

(Plaza Nueva y calle de los Fueros)

Trifona era el nombre de una fonda, propiedad de una reputada cocinera, establecida originariamente en el barrio de la Peña donde hacía furor su receta estrella: cazuelitas de angulas que se pescaban en la Ría. Este restaurante ya desempeñaba su cometido fundacional alrededor de 1810. En este solar se levantó ulteriormente el ‘Hotel Torrótegui’.

Fonda del Antiguo

(calle Bidebarrieta N° 8)

En los últimos años del siglo XIX la ‘Fonda del Antiguo’ se hallaba emplazada en el lugar donde muchos años más tarde abriría sus puertas la popular ‘Camisería Muñoz’ en la calle Bidebarrieta N° 8. Como todas las fondas de la última parte de ese siglo contaba con un prestigioso restaurante en el que se ofertaban las tres comidas reglamentarias.

En 1910 su restaurante ofrecía un menú al precio de 5 pesetas que incluía: el vino, cuatro platos principales, entre ellos la sopa, y una surtida relación de postres. Si se consumía un plato menos el precio de la comida descendía a 3 pesetas por minuta. Todas estas viandas se podían seleccionar dentro de “una nutrida y variada carta diaria” que se completaba con “confortables habitaciones desde 3 pesetas. Hospedaje desde 10 pesetas”.

En 1864 y en esta misma calle abrían sus puertas las fondas ‘La Vizcaína’ (Bidebarrieta, N° 11 y posteriormente Paseo del Arenal, N° 12, 2°) y ‘La Provinciana’ (Bidebarrieta, N° 12). En la misma calle se situaban las fondas ‘Mariana’ y ‘San Sebastián’, ambas anteriores a 1892.

Hotel del Boulevard

(calle del Correo N° 25, 1° y 2° piso)

En su *Guía*, publicada en 1864, Juan Eustaquio Delmás recoge el nombre de este hotel entre los principales establecimientos hoteleros radicados en el Casco Viejo: “...el hotel Boulevard (Correo, 25- 1° y 2° piso con vistas al Paseo del Arenal) inaugurado alrededor de 1862, regentado por la famosa cocinera Brígida de Murua, era uno de los mejores hostales de la ciudad, frecuentado por quienes acudían a presenciar las corridas de agosto”.

En 1864, esta casa pasó a estar rotulada con el nombre de su propietaria y cocinera, Brígida de Murua Izaguirre, casada

con José de Albisua, y a quienes ayudaba en la dirección del negocio su hija Encarnación. Unos años después, la fonda de Brígida de Murua –frente a la sede de la Sociedad Bilbaína, en la Plaza Nueva– era una reconocida fonda regentada por una de las más emblemáticas guisanderas bilbaínas.

En 1871, Brígida de Murua llegó a un acuerdo con la directiva de la ‘Sociedad Bilbaína’, con objeto de ofrecer a los socios de este club una escogida selección de los platos que a diario podía servir en sus comedores; minutas que se exhibían en los accesos al salón recreativo, acompañados de su correspondiente lista de precios.

En 1864, uno de los establecimientos culinarios más recomendados del Bocho era la ‘Fonda del Telégrafo’ en la calle del Correo N° 16, 2° piso; calle donde, en 1910, también abría sus puertas el moderno ‘Hotel Seguro’ en el número 23. Su publicidad decía que “se hablan varios idiomas” y que disponía de “calefacción, cuartos de baños y duchas”. La pensión completa costaba desde 7 pesetas; si se contrataba únicamente el servicio de habitaciones se pagaban 12 reales. En esta misma época, y tras los hoteles Vizcaya y Arana, el ‘Hotel Continental’ situado en el Paseo del Arenal, N° 2, ofertaba las tarifas de alquiler de sus cuartos, a precios que oscilaban entre 8 y 15 pesetas.

Hotel Scala

(calle Banco de España N° 3, 2° piso)

Fue uno de los primeros establecimientos en Bilbao que exhibió en su fachada un vistoso rótulo publicitario con el nombre de hotel. Se inauguró en 1888 y dado su éxito se vio obligado a ampliar sus actividades empresariales con la apertura de un nuevo restaurante frente al Nuevo Teatro (Paseo del Arenal, N° 8, 1°) donde ofertaba una amplia variedad de platos entre los que destacaban las recetas de pescado.⁽³⁹⁾

Como hotel moderno se convirtió en uno de los principales escenarios de la vida social; de manera que, el 12 de diciembre de 1890, su restaurante fue encargado de preparar un

lunch para la ‘Sociedad El Sitio’ coincidiendo con el aniversario de la fundación de esta sociedad.

Doce meses más tarde, en 1891, el restaurante del ‘Hotel Scala’ era considerado como uno de los mejores. Su especialidad era el servicio de ostras procedentes de Santander y Arcachon. En las fiestas de agosto del año 1892, este hotel acogió en sus instalaciones a muchos aficionados a la lidia que acudían a las Corridas Generales.

En esta misma dirección abrió sus puertas, unos años más tarde, el ‘Hotel Gámara’ con precios más económicos que su vecina ‘Fonda Galdona’ ubicada en el número 4 de la misma calle. En 1896 era uno de los principales centros de acogida de forasteros. A finales del siglo XIX era “una casa de entero crédito” donde se hablaba francés e inglés; ofertaba el hospedaje completo a partir de 7 pesetas.

Hotel Antonia

(calle Bidebarrieta N° 1)

La fama de las cocineras vizcaínas transcendía la frontera de Orduña. Las primeras hosterías bocheras incluían en sus tarifas la pensión completa obligatoria. El Antonia estaba dirigido por su propietario Sebastián Idígoras. Esta casa estaba junto al viejo Teatro de la Villa y sus balcones miraban al Paseo del Boulevard o Paseo del Arenal. Era una de las preferidas por los aficionados que desde otras ciudades acudían a presenciar las Corridas Generales.

Alrededor de 1910 Antonia Idígoras, hija de Sebastián, era quien figura al frente de la dirección de este establecimiento. En la Guía Michelin de 1927 aparece el nombre del ‘Hotel Antonia’ en el que se ofertaban 50 habitaciones al precio de 9 pesetas de alquiler.

Alejandro de la Sota, al volver de un viaje a Londres, en los primeros años del siglo XX, recordó el bullicio que se respiraba en la Estación de Achuri: “Saliendo de la estación, pasamos entre dos filas de cocheros veteranos y mozos páli-

1874, fotografía de Carlos Monney de la fachada del ‘Hotel Antonia’ en el Paseo del Arenal protegida por sacos terreros a consecuencia del sitio carlista a Bilbao. Archivo: Diputación Foral de Bizkaia. ►



dos. ¡Hotel Antonia! grita uno de éstos. ¡Fonda Morronegro!, se oye en tono más apagado”. Esta fonda era etiquetada por Sota, de “albergue, según se decía, de toreros de invierno”. El Marqués de Alhucemas y sus partidarios encontraron acomodo, a comienzos del siglo XX, cuando acudieron a Bilbao para promocionar su opción política.

Gran Hotel Vizcaya

(Plaza Nueva)

En el edificio principal de la Plaza Nueva –con una fachada presidida por un reloj y el escudo del Señorío de Vizcaya– tuvo su primera sede la Diputación Foral de Vizcaya, hasta que el 31 de julio de 1900 se trasladó a su actual emplazamiento en la Gran Vía. Posteriormente, en este magnífico edificio, abrió sus puertas el ‘Gran Hotel Vizcaya’, cuyas habitaciones principales miraban a la plaza.

En 1910 este hotel aparecía anunciado en las guías turísticas como de “confort completo”. Se ofertaban los servicios de “intérprete y coche a todos los trenes” y sus precios de pensión completa, que oscilaban entre 12 y 25 pesetas, eran los más elevados de Bilbao.

El 29 de mayo de 1915 el ‘Gran Hotel Vizcaya’ fue el encargado de servir el *lunch* con que se obsequió a los invitados que acudieron a la inauguración del nuevo edificio de la Bolsa de Bilbao.

Cuando este hotel cerró sus puertas fue ocupado para una ampliación de las instalaciones del Banco de Bilbao que comunicó este edificio con su sede de la plaza de San Nicolás. Actualmente este histórico inmueble hotelero y foral acoge la sede de la Real Academia de la Lengua Vasca: *Euskaltzaindia*.

Con anterioridad, y en esta misma plaza, abrió sus puertas la ‘Fonda Irurac-Bat’ en la calle Fueros esquina con la calle Banco de Bilbao, establecimiento tomado en traspaso en 1892 por un cocinero apellidado Muguerza.

Edificio principal de la Plaza Nueva donde estaba el ‘Gran Hotel Vizcaya’. ►
Fotógrafo: Pedro Telesforo de Errazquin. Museo Vasco. Bilbao.



Hotel La Eibarresa

(calle Ribera Nº 12, 2º piso)

A finales del siglo XIX ‘La Eibarresa’ se anunciaba como fonda, título que, posteriormente, cambió por el de hotel. En 1910 el precio de su pensión completa oscilaban entre 8 y 12 pesetas. Contaba con un restaurante que era frecuentado por numerosos amantes del buen yantar. Esta reconocida casa de comidas estaba dirigida, según Sota, por un “señor de barbas” y “tiene muchos partidarios y, por tanto, buena clientela. Suelen alojarse aquí muchos músicos de los que dan conciertos en la Filarmónica, y grandes pintores como Anglada Camarasa; buenísimo cocinero y sirvientas de buen ver...”

En 1920 Manuel Azaña, de paso por Bilbao, escribió una carta desde ‘La Eibarresa’ a su cuñado Rivas Cherif. Consideraba este hospedaje como de segunda fila y le cobraron 20 pesetas por la estancia.

En junio de 1937, cuando las tropas requetés, partidarias del general Franco, tomaron Bilbao, el propietario de ‘La Eibarresa’, Diego Rubio, consiguió que las nuevas autoridades le permitiesen cambiar el nombre por ‘Hotel España’.

En 1938, el ‘Hotel España’ reformó y amplió todas sus instalaciones y se publicitaba como “la mejor cocina del país vasco”, con minúscula.⁽⁴⁰⁾ A partir de agosto de 1938 su restaurante fue el encargado de preparar los menús que tradicionalmente se servían en los comedores de la plaza de toros de Vista Alegre coincidiendo con las corridas del mes de agosto.

Hotel Víctor

(calle del Víctor Nº 7, 2º piso)

El Víctor, abierto a mediados del siglo XIX, era el hotel de mayor antigüedad de su calle. En 1910 era uno de los doce establecimientos que recomendaba una guía turística que resumía la oferta hotelera de la Villa. En la misma figuraba también el ‘Hotel de Bilbao’ de similar antigüedad (Paseo del Arenal

6, 1º y 2º piso) posteriormente trasladado a la calle del Víctor número 1, primer piso, y el 'Hotel del Comercio' en el número 4 de esta calle, segundo piso.

El 'Hotel Catalina', en la calle Ascao próximo a la Plaza Nueva, mostraba según descripción de Indalecio Prieto: "un letrero dorado, en una de sus fachadas que da a la plazoleta del Instituto". A finales del siglo XIX era una de las principales fondas de la ciudad.

En la calle Jardines estaba la 'Fonda de Ocerinjauregui', propiedad de Francisco Ocerinjauregui y Asúa, natural de Zea-nuri y casado con la alavesa Josefa Aloa y Ugarte. Esta fonda ofrecía comidas con cubiertos a partir de tres pesetas por comensal. En 1890 abrió un restaurante en Villaro.

Grand Hôtel de France-Metrópoli

(calle Jardines Nº 12)

La modernización hotelera iniciada por César Ritz trajo consigo la aparición de numerosos establecimientos rotulados con el título de hotel, uno de ellos fue el 'Grand Hotel de France-Metrópoli', ejemplo de la influencia que ejercía la hostelería francesa sobre la bilbaína. Se inauguró el 17 de marzo de 1910 con un magno banquete al que asistieron las principales autoridades locales y la colonia francesa afincada en Bilbao.

Entre sus servicios se encontraban sus amplias habitaciones con vistas exteriores, el salón de baño de uso individual, peluquería, sala de lectura, salón de fumadores y música así como varios refectorios equipados con mesas individuales. Uno de ellos con capacidad hasta para 200 invitados. La jefatura de la cocina corría a cargo del *chef* Amande Lacambra, ex jefe del 'Restaurant del Louvre de París', casa a la que también pertenecía la 'Maison Tournée' de Madrid.

En la concurrida calle del Correo estaban el 'Hotel Francia' en el número 10, 2º piso y el 'Hotel Santa María' en el número 2, piso 2º; ambos reseñados por Delmás en su *Guía Histórico-Descriptiva del Viajero en el Señorío de Vizcaya*.





Hotel La Terrasse

(calle Hurtado de Amézaga junto a la Estación del Norte)

Este hotel abrió sus puertas como consecuencia del auge económico de los últimos años del siglo XIX. Bilbao, sin llegar a contar con hoteles tan lujosos como el Ritz y el Palace de Madrid, fue pionera en la apertura de albergues modernos como es el caso de 'La Terrasse'; marca de inconfundible sonido francés. Situado en la calle Hurtado de Amézaga frente a la Estación del Norte se construyó en paralelo al apogeo del uso del ferrocarril como medio regular de transporte. Este hospedaje completaba sus instalaciones con un afamado restaurante frecuentado por los viajeros que arribaban a la capital de Vizcaya.

En 1892, 'La Terrasse' se encargó de servir, en la sala de fiestas de la 'Sociedad El Sitio', un gran banquete al que asistieron 130 invitados, con motivo de la conmemoración de la fundación de esta sociedad; en el momento de los brindis mostraron su capacidad oratoria más de veinte comensales; como la convocatoria reunió a más socios de los que cabían en el recinto, los excedentarios tuvieron que yantar en otros locales cercanos.

Ese mismo año, con motivo de la inauguración de la empresa 'La Vidriera de Lamiaco' propiedad de la familia Deprit, 'La Terrasse' preparó una amplia minuta de alto contenido gastronómico en las instalaciones de la cristalería tal y como lo describió Manuel Basas.

El 12 de octubre de 1892, con motivo del IV Centenario del Descubrimiento de América, se celebró un festín presidido por Emiliano de Arriaga, en esos momentos cónsul de Costa Rica, en el que sobresalían las recetas de platos bautizados con nombres de origen criollo, tal y como escribió, en su día, el archivero Manuel Basas.

'Hotel La Terrasse' en la calle Hurtado de Amézaga junto al edificio del Banco Vizcaya. ►
Fotografía de la Casa Lux. Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia.

◀ Restaurante del 'Hotel La Eibarresa'. Los asistentes a un banquete posan satisfechos y risueños. Archivo: Museo Vasco. Bilbao.



Hotel Terminus

(Plaza Circular N° 2)

Al abrigo de la Estación del Norte y en plena Plaza Circular, los hombres de negocio arribaban a este hotel en los años de mayor esplendor del ferrocarril. 'Terminus' era la marca habitual que en esos tiempos servía para designar en todas las ciudades a los establecimientos hoteleros emplazados al final del trayecto de los grandes expresos.

El Terminus fue el primer gran hotel bilbaíno; comparable con los grandes *palaces* europeos, como consta en la reseña periodística correspondiente a los fastos de su inauguración; fue calificado como: “el único hotel que en España puede competir con los mejores del extranjero” según *El Noticiero Bilbaíno*. El Terminus era uno de los principales símbolos de modernidad del Bocho: “es un hotel digno de la importancia de la cultura y del incesante progreso de Bilbao, no sólo por su suntuosidad y su refinado confort, sino también por sus comodidades de todo género”.

La hospedería ocupaba un edificio de planta baja y tres pisos de altura en el que se distribuían 102 habitaciones, entre las que destacaban las suites de la primera y segunda planta. Todos los cuartos estaban dotados con luz eléctrica y calefacción. Para mayor comodidad de sus usuarios, el hotel ofrecía el símbolo máximo de modernidad: los elevadores. Sus instalaciones públicas se completaban con un amplio vestíbulo, donde se concentraban el cuarto de equipajes, los servicios sanitarios, varios comedores y sus correspondientes cocinas de carbón. Sus estancias principales estaban equipadas con numerosas piezas originales del acreditado mueblista Manuel Lapeira, fundador de la Casa Mapey, fabricadas en madera de palosanto. La cubertería y vajilla, las primeras grabadas en Bilbao con el anagrama de un hotel, fueron expresamente importadas de París. Con posterioridad este utillaje pasaría a ocupar las mesas del restaurante del 'Hotel Torrónategui' al coincidir las iniciales del nombre de ambos establecimientos.

'Hotel Terminus' en la Plaza Circular unido mediante una pasarela ►
a la estación del Norte (Abando). Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia.



Era el único hotel de Bilbao que ocupaba un edificio completo y se comunicaba con la Estación del Norte, a través de una pasarela de hierro y cristal que unía el andén ferroviario con el vestíbulo hotelero, a la altura del segundo piso. El autor fue el arquitecto Severiano de Achúcarro.

El promotor de este hotel fue Pedro Echevarria y Goiri⁽⁴¹⁾, abogado orduñés de profesión, quien había amasado una considerable fortuna resolviendo numerosos pleitos mineros en la comarca de las Encartaciones. No pudo presenciar su apertura pública pues falleció unos meses antes. El Terminus sería inaugurado el 1 de julio de 1893. La gestión del hotel fue arrendada a la empresa de los señores Vitoria, quienes contaron entre sus primeros huéspedes a los pelotaris: Irún, 'Tandilero' y Eustaquio Brau.

Este hotel fue noticia destacada en la prensa, al menos en dos ocasiones, por culpa de otros tantos vagones de tren que descarrilaron y se empotraron contra una de sus fachadas laterales. La primera ocasión, el 29 de octubre de 1896, día en que un tren minero procedente de Ollargan perdió los frenos y se abalanzó contra el inmueble.

Entre sus clientes más célebres estaba la infanta Isabel de Borbón. El 28 de julio de 1893, cuando acudió a inaugurar el Trasmontador y Puente de Vizcaya o Puente Palacio, más popularmente conocido como el Puente Colgante, la Infanta reservó una planta completa para ella y su séquito. A su llegada, y en la puerta del Terminus, una compañía del regimiento de Garellano le rindió honores reglamentarios, entre los que se encontraba la interpretación de la 'Marcha de los Infantes'. La estancia de Isabel de Borbón duró cuatro jornadas. Esta Infanta de España convirtió al Terminus, no sólo en su lugar de residencia sino en el espacio donde almorzó y comió a diario; además del punto de encuentro de alguno de los principales actos protocolarios de su programa, justo hasta unos momentos antes de partir de vuelta al palacio de La Granja (Segovia).⁽⁴²⁾

El Terminus tuvo una vida muy corta y azarosa. La ausencia de un número regular de clientes forzó el cierre definitivo en 1900, siete años después de su apertura. Hoy en día pertenece y es una de las sedes de la BBK.



Bilbao 16 de Febrero de 1898

Hors d'œuvres variés
Huitres de Marennes
Consommé Riche
Saumon Sauce Tartare
Filet de Bœuf à la Godart
Fois de Canard Perigueux
Salade Russe
Poularde du Mans
Flanque de Becasses
Pudding Diplomate
Parfait au Moka
Ananas Chinois
Pâtisserie = Bombons
Fruits de Saison
CAFÉ

VINOS

Jerez Néctar - Oporto - Sautesnes
Pisporter - Saint Estephe
Nuits - Corton

Veuve Clicquot - Cordon Rouges
Martell C.^{ra} B.^{ca} - Chartreux - Anisete Marie Briyard

Servido por el "TERMINUS"

Hotel d'Angleterre, Hotel Almirante

(Paseo del Arenal, esquina calle del Correo N° 2)

A finales del siglo XIX el Hotel d'Angleterre levantaba sus reales en el concurrido Paseo del Boulevard o del Arenal en la esquina con la calle del Correo. El líder socialista Indalecio Prieto⁽⁴³⁾ dejó escrito en su libro de recuerdos bocheros: "... el Hotel d'Angleterre que sólo ocupó el primer piso del viejo edificio anterior al que ahora llena totalmente. Allí aprendí yo las primeras palabras de francés traduciendo un rótulo ovalado que había en la puerta y que rezaba: Hotel d'Angleterre. Premier étage".

Entre sus clientes más habituales se encontraban los actores de teatro y los matadores de toros. Entre ellos, la actriz María Guerrero cuando actuaba en el vecino Teatro Arriaga.

Coincidiendo con la celebración de las corridas de agosto de 1894 se convirtió en el hotel preferido por los forasteros que acudían a Vista Alegre, incluido el torero Rafael Gómez 'El Gallo', uno de los espadas contratados. Otro cliente habitual era Juan Belmonte quien estaba anunciado para actuar en las Corridas Generales de 1918; al sentirse enfermo de manera repentina, la tarde anterior a su actuación, el doctor Modesto Fernández comprobó que la fiebre le había subido a 39°; horas más tarde, no mejoraba la salud de Belmonte y se optó por llamar de nuevo al mismo galeno a quien acompañaba, en esta ocasión, el joven doctor San Sebastián; como la fiebre ya superaba los 40°, le prohibieron torear a 'El Pasma de Triana'.

El 'Hotel d'Angleterre', que era también conocido como 'Hotel Londres', cambió su nombre por el de 'Hotel Almirante', a la vez que amplió sus instalaciones. En su nueva etapa pertenecía a la familia de cristaleros de origen belga, Deprit⁽⁴⁴⁾, propietarios a su vez de la compañía 'Vidriera de Lamiaco' fundada en 1892. Calificado como "centro bilbaíno del hospedaje internacional" y escenario de algunos de los actos sociales más









Bilbao. La terraza del 'Hotel Torrontegui' y las cúpulas de la iglesia de San Nicolás.

sobresalientes de los primeros años del siglo XX. Alejandro de la Sota relató como la modista francesa, Madame Dubois, establecía su cuartel general en este hotel periódicamente para mostrar a las damas bilbaínas las últimas creaciones de la moda importadas de París.

Entre su clientela se encontraban algunos ilustres dirigentes políticos como Melquíades Álvarez o Manuel Azaña, que el 1 de agosto de 1925 en su visita a Bilbao, escribió dos cartas con membrete de este hotel a su cuñado, Cipriano Rivas Cherif.

Uno de sus regentes, de apellido Beldarían, nombró jefe de cocina a 'Antolín'; éste, más tarde, se pasó a los fogones de la 'Sociedad Bilbaína' donde estuvo hasta su jubilación.

◀ El Hotel d'Angleterre en el Paseo del Arenal N° 2.
Fotografía de la Casa Lux. Archivo foral/Diputación foral de Bizkaia



El primer 'Hotel Torrónategui' en la Plaza Nueva. En la imagen, Isidora Ibarra, Sabino Torrónategui y el *chef*, Felipe Echevarría 'Salsamendi'.

Gran Hotel Torrónategui

(Plaza Nueva y Paseo del Arenal Nº 6)

El primer Gran Hotel Torrónategui, fundado hacia 1819 tenía su sede en la Plaza Nueva en la intersección con la calle de los Fueros. Posteriormente se trasladó al Paseo Arenal Nº 6, al mismo solar donde antes había abierto sus puertas la 'Fonda de Trifona'. El Torrónategui del Arenal se inauguró en 1930 y prolongó su existencia hasta 1976; fue derribado para acoger el actual edificio SURNE.

Contaba con cinco pisos de altura y 75 habitaciones, todas ellas equipadas con su cuarto de baño individual, teléfono y calefacción central. En la última planta se situaba su prestigioso restaurante y la terraza con vistas a la estación de Las Arenas,

la iglesia de San Nicolás y el muelle del Arenal, hacia donde también miraban los salones de banquetes con capacidad hasta para 300 comensales.

Disponía de instalaciones para los criados que estaban al servicio de sus amos. Hacia 1954 un anuncio publicitario resumía sus características: “El más moderno, el más confortable, el más céntrico, el mejor situado”.

Balbino Canuto Torrónategui

El fundador, Balbino Canuto, procedía de Laukariz, donde había contraído matrimonio con Isidora Ibarra, de quien tuvo cuatro descendientes: Leandro José, casado con Juanita Anduiza y fundador de la Escuela de Ingenieros Industriales de Bilbao; Sabino, que hacía las veces de director del hotel; Julia, que era la cara visible del negocio; y Lola, que ejercía de ayudante de su hermana. Leandro José fue el padre del financiero José Antonio Torrónategui casado con Cuqui Fierro. Una de las hermanas Torrónategui, María, se casó con el arquitecto Álvaro Líbano. Isidora Ibarra, tras quedarse viuda en 1922, contrajo nuevas nupcias con Luis de Aranduy, padre de los hermanos mellizos, Ignacio y Javier. Una sobrina, María Ángeles Ibarra, fue la responsable de las compras e imponía a los empleados el rezo obligatorio del Ángelus todos los días a las 12 del mediodía.

El *chef* ‘Salsamendi’

El Torrónategui fue, después del Terminus, el primer gran hotel de Bilbao donde se fraguó la mejor gastronomía vizcaína, basada en la calidad de las materias primas; sobresalían las recetas de bacalao y otras fórmulas de inspiración francesa como el ‘Carré de Ternera Orloff’ o el ‘Lenguado Valeska’. El ‘Pollo Relleno con salsa de setas y trufas’, creación de Felipe Echevarría, ‘Salsamendi’, era otra de las magistrales preparaciones que se servía en la mayoría de los banquetes de boda, así como ‘la merluza gratinada’ una fórmula realmente mágica. Disponía



este hotel en Arrigorriaga de una finca propia 'Barua-Jáuregui', donde efectuaban sus primeras prácticas los empleados noveles al calor de la celebración de numerosas fiestas. Este caserío suministraba a la cocina del hotel: la leche, verduras y chorizos; eran famosas sus *txarribodas*. El Torrónategui estaba especializado en el servicio a domicilio

La fama del Torrónategui llevó a Indalecio Prieto a definir sus cualidades culinarias: "a la Prusiana va el gourmet y al Torrónategui el gourmet. Es decir al Torrónategui el glotón y a la Prusiana el buen gastrónomo". Alejandro de la Sota levanta acta de este templo de la gastronomía: "...había pasado toda Vizcaya de buen diente; en días consecutivos se convertía su amplio comedor en antedespacho de la política provincial. Allí dentro ante el leve chisporreo del pil-pil, habíanse suavizado muchos exagerados litigios comarcales entre bandos políticos o planeado considerables, aunque inocentes, chanchullos, también políticos".⁽⁴⁵⁾





Los corresponsales de guerra: Capa y Steer

La noche del 25 de enero de 1925 Ramiro Ledesma Ramos pernoctó en el Torrónategui desde donde escribió una carta con membrete del hotel a otro dirigente de la Falange. Durante los once meses que duró la guerra en Bilbao, tanto el hotel como el restaurante permanecieron abiertos y a disposición de sus clientes, entre ellos, muchos bilbaínos, numerosos periodistas extranjeros, mandos militares del ejército de Euskadi y algunos espías.

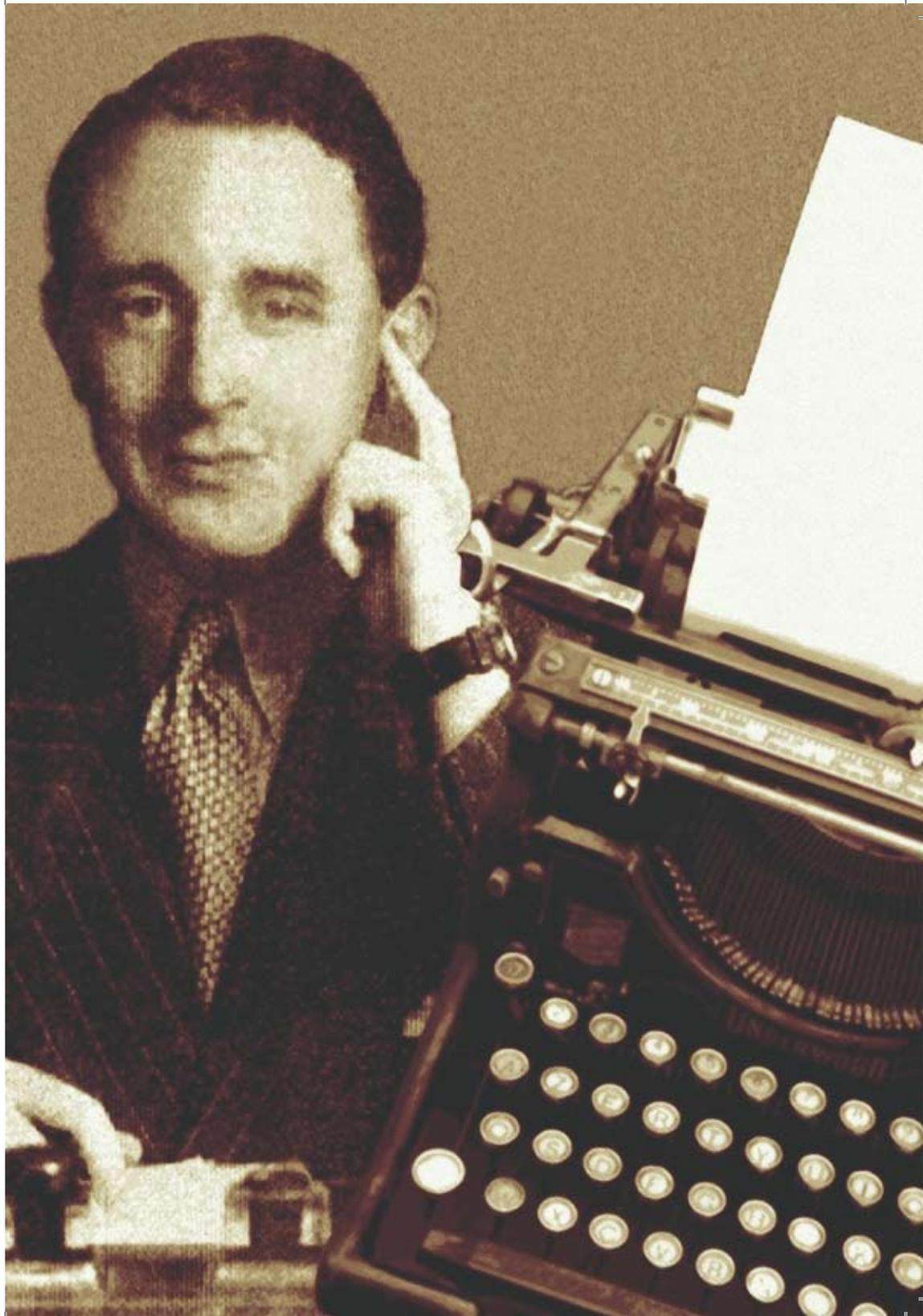
Ocupado el hotel Carlton por el primer Gobierno Vasco, el Torrónategui acogió a los principales corresponsales de guerra. El húngaro Robert Capa, quien un año más tarde en 1938 era ya considerado el mejor fotógrafo de guerra del mundo, o el periodista inglés George L. Steer, autor del libro *The tree of Gernika*. Nicholas Rankin, biógrafo de Steer, cuenta cómo: “En el cercano hotel Torrónategui, en su día el hotel más importante de Bilbao, sólo había agua caliente dos veces a la semana porque el carbón se agotaba. En el restaurante de la última planta, Steer cenó en silencio lentejas, garbanzos, pescado y carne de caballo”.

Steer describió a una buena parte de los clientes del hotel en los siguientes términos: “Más tarde, la sirena antiaérea hizo salir atropelladamente a los habitantes de esas cuevas, numerosas damas pálidas y viejos caballeros de rostros cetrinos y distinguidos, la amedrentada burguesía, escondida en sus habitaciones, temerosa de la turba”.

El lunes, 26 de abril de 1937, varios corresponsales de guerra se enteran del bombardeo de Gernika por parte de los aviones alemanes según escribe Steer: “A las ocho y media todos los periodistas fueron a cenar al Torrónategui. El primer capitán en romper el bloqueo, el galés Roberts, se sentaba a la mesa con su hija Fifí. Otros de los comensales que ocupaban la ancha y sombría sala eran ancianos derechistas en espera

El corresponsal de guerra, George L. Steer, que se hospedó durante la guerra civil de 1936 en el ‘Hotel Torrónategui’ de Bilbao. ►

◀ Bilbao/Plaza Nueva. La plantilla del ‘Hotel-Restaurante Torrónategui’ en la balconada; al fondo, Isidora Ibarra y su hijo Sabino Torrónategui.



DE EUZKADI
Ni un Paso Atrás
FORTIFICACION
Fortificación
FORTIFICACION
CONTRA ELVA BLANCA





de ser evacuados. Monks dice que a las nueve y media, habían terminado las judías del primer plato y estaban esperando la carne en conserva del segundo, cuando un cargo del Gobierno entró en el comedor diciendo con lágrimas en los ojos: Han destruido Gernika”.⁽⁴⁶⁾

Hostal La Estrella

(calle María Muñoz Nº 6, 1º piso)

Hasta los últimos años del siglo XX este hostel era junto al ‘Hotel Arana’ el establecimiento hotelero de mayor antigüedad de Bilbao. José de Orueta sitúa junto al hostel la tertulia musical conocida como ‘*el cuarto*’, fundada por algunos de los hijos más cultos de la Villa que fue embrión del que nació en 1896 la ‘Sociedad Filarmónica’; como la tertulia se encontraba en el mismo portal, el hostel les proporcionaba las viandas.

En 1910 la pensión completa costaba 6 pesetas. En sus últimos años disponía de 41 habitaciones y la categoría administrativa era de una estrella.

En esta misma calle también se encontraba el ‘Hotel Vitoria’. En 1910 la oferta de fondas de segundo nivel radicadas en el Casco Viejo se completaba con la ‘Fonda de Santiago Goñi’ en el segundo piso del número 2 de la calle Sombrerería. En 1926 una guía de viajes calificaba a esta casa de modesta.

La ‘Fonda La Valmasedana’ en la calle Amistad, Nº 1, con categoría de pensión de primera, era otro de los establecimientos más populares. En julio de 1918 se alojó en ella el secretario de Manuel Azaña que se encontraba de paso por Bilbao y pagó 14 pesetas por el alquiler de un cuarto. Azaña afirmaba que no había entrado dentro aunque “por fuera es muy negruzca”. En estos años la oferta hotelera en esta calle se completaba con el ‘Hotel Marcos’ posteriormente ‘Fonda Begoña’.

◀ Bilbao, mayo de 1937. Lectura del periódico en tiempo de guerra en la terraza del ‘Café Arriaga’. Fotografía de Rober Capa; editada por BBK.

Hostal Maroño

(calle del Correo N° 21)

Maroño es el nombre de un pueblecito alavés del Valle de Aira situado junto a la presa del mismo nombre, a medio camino entre Vitoria y Bilbao, de donde procedía el propietario y fundador de este hostel.

En 1880 la 'Fonda Las Navarras' se trasladó a la calle del Correo y al mismo portal, número 21, donde con posterioridad abriría sus puertas el Maroño. Este hostel ocupaba cinco pisos del edificio completada por una comunidad de vecinos en la que residía Ugalde, durante varias décadas, gerente de los Ferrocarriles Vascos. Ofrecía 40 habitaciones y un prestigioso comedor en el que servían menús –largos y anchos– a precios asequibles. Las habitaciones, de gran limpieza, estaban inicialmente equipadas con un lavabo y aguamanil; y con un baño completo en cada piso de uso general y compartido. Se dotó de calefacción en la época que estaba regentado por el matrimonio Gómez-Tejedor.

José Llorca fue el primer propietario y fundador del hostel Maroño. En 1918, mediante un contrato verbal, traspasó el hostel a Jacinto Gómez Gorastazu, zapatero de la Plaza Nueva, para que lo explotase su hijo Germán, cocinero de profesión. El matrimonio formado por los primos carnales, Germán Gómez Iturralde y Juana Tejedor Iturralde, casados en 1918 y naturales de Carranza, tuvieron a su hijo primogénito, Jacinto Gómez Tejedor, en el Maroño.

Germán se había formado en el 'Restaurante Cristina' de París donde le envió su progenitor para que mejorase su formación profesional y a la vez aprendiese el idioma de Molière; previamente había sido cocinero de la viuda de Chávarri y, posteriormente, del marqués de Triano mientras que su esposa, Juanita, hija del guarda de la finca de Chávarri, ejercía de directora del hostel. El refinamiento cocinero dio fama a los menús del Maroño, compuestos de copiosas minutas de, al menos, cuatro platos.

Alrededor de 1948 el matrimonio Gómez Tejedor, tras comprobar que a su hijo primogénito, Jacinto, le interesaban más las ciencias naturales que la hostelería, traspasó el 'Hostal Maroño' a la familia Goicoechea Beascoechea, carniceros del mercado de la Ribera; su hijo Gregorio, tras abandonar el sacerdocio, dirigió los destinos del hostel hasta su cierre.

El Maroño contaba entre su plantilla con dos cocineros, lujo al alcance de muy contadas casas de comida de la época. Entre sus fogones veló sus primeras armas profesionales Fernández Cela quien con el paso del tiempo llegó a ocupar la jefatura de las cocinas del 'Hotel Carlton'. Contaba también con dos mozos de equipaje cuya misión principal era la de acudir a las estaciones de ferrocarril del Norte, Atxuri y Santander a recibir a los clientes y transportar en carretillas sus voluminosos baúles.

El domicilio de Teófilo Guiard Larrauri

Entre los clientes más ilustres se encontraba el archivero municipal⁽⁴⁷⁾, Teófilo Guiard Larrauri, gran aficionado a los fogones; residió durante muchos años en el 'Hostal Maroño' donde ocasionalmente realizaba sus pinitos entre los pucheros. Entre los sucesos más sonoros acontecidos en esta fonda se encuentra el fallecimiento del popular poeta y conocido charlatán León Salvador.

Los actores teatrales y otros cómicos, especialmente aquellos que pasaban por el escenario del Teatro Arriaga, entre ellos Valeriano Andrés y Aurora Redondo, eran los parroquianos más fieles a este hostel. Las cuadrillas de picadores y banderilleros, hasta muy avanzados los años setenta, eran otros de sus clientes más fieles los días que se corrían los festejos taurinos, así como los miembros de los equipos ciclistas cuando la 'Vuelta Ciclista a España' finalizaba su recorrido en el Arenal. En 1965 una guía de hoteles catalogaba al Maroño de pensión de lujo.

Hotel Arana

(calle Bidebarrieta Nº 2)

El edificio que actualmente acoge este hotel era originalmente el domicilio del aristócrata y senador electo Francisco de Zabálburu y Basabe (Bilbao, 1826), quien, como todas las familias acomodadas, tenía fijada su residencia en el Paseo del Arenal o Paseo del Boulevard.

Modesto Arana Ruiz de Azúa, fundador de este hospedaje en 1909, regentó antes una fonda en la calle Nueva, número 2; posteriormente se instalarían ahí las sedes del 'Club Cocherito' y el 'Centro Leonés'. Modesto Arana compró el caserón de la calle Bidebarrieta a María Carmen de Zabálburu y Mazarredo, dama de la Reina, casada en 1900 con Alfonso Martos y Arizcun, quinto conde de Tilly y cuarto de Heredia Spinola.

Este hotel se inauguró el día 1 de octubre de 1909, según aparece en el archivo de la Villa.⁽⁴⁸⁾ El edificio de estilo neoclásico, en el que destacan doce miradores frontales, cuenta con seis plantas construidas con sillería de piedra hasta la primera planta y paredes encaladas en los cinco pisos restantes. Inicialmente ocupaba sólo dos plantas, con el paso del tiempo amplió sus instalaciones al resto del inmueble, con la excepción del piso principal donde residía el matrimonio formado por Modesto Arana y Antonia Ormaechea. En la planta noble del viejo hotel se situaban la recepción y conserjería, el vestíbulo y el restaurante junto con sus correspondientes cocinas; mientras que en la bajo-cubierta estaba la lavandería y el banco de pruebas donde se testaban los productos que fabricaba la 'Jabonería Bilbaína' comercializada bajo la marca 'El Abra' propiedad también de Modesto Arana.

Coincidiendo con su apertura se colocó un cartel publicitario en la fachada de la calle Bidebarrieta; en 1916 se colocó otro en el frontal de la calle Ribera.

Dos de las columnas principales, que soportaban esta sobresaliente casa de comidas, eran el cocinero y primer *maître*, Evaristo López de Trotiaga y Marcelo Alameda; ayudaban en el servicio del comedor cinco mujeres naturales de Ubidea,

pueblo emplazado en las laderas del Gorbea, de donde eran naturales los fundadores del hotel.

Modesto Arana

En las primeras décadas del siglo XX, Modesto Arana fundó la primera cadena hotelera del País Vasco con la apertura de tres establecimientos en Bilbao, Zaragoza y San Sebastián, que en el año 1936 continuaban operativos.

En 1914 inauguró una segunda fonda y restaurante junto a la estación de Los Ferrocarriles Vascos en Achuri por la que satisfacía tres mil pesetas de alquiler al año. Años más tarde, se encargaría de atender también los servicios de hostelería del Frontón Euskalduna; sus múltiples iniciativas empresariales le llevaron a regentar uno de los primeros cafés musicales inaugurados en la Villa: el ‘Gran Café Royalty’ de la calle San Francisco esquina con la calle del 2 de Mayo, cuyo escenario principal ofrecía diversas actuaciones y conciertos, en horarios de tarde y noche.

El popular periodista y escritor de *La Gaceta del Norte*, Aureliano López Becerra ‘Desperdicios’, describe el ambiente de la calle Bidebarrieta en los primeros años veinte: “Frente a la ‘Ville de París’, el simpático ‘Hotel Arana’. Si te decides a entrar, cuenta por adelantado con la más amplia y cordial de las sonrisas de Modesto, el hotelero”.

A mediados de los años treinta, la prensa local se hacía eco de las obras de modernización en el hotel a partir de un proyecto del arquitecto Ignacio María Smith. La reseña de Juanjo Romano decía: “Se ha construido el hall de recepción, un comedor particular, otro comedor para banquetes y el restaurante, con todos los servicios inherentes, como son office, guardarropía, lavabos y departamento de toilette, todo ello perfectamente estudiado y a base de una decoración delicada y de buen gusto, habiéndose tratado los interiores, empanelados, mostradores y chimeneas a base de madera de roble y ladrillos al descubierto. Las pinturas al óleo mate, de tonos suaves y su iluminación moderna, completan el buen efecto del conjunto”.



Según las guías turísticas de Vizcaya de los años 1911⁽⁴⁹⁾ y 1927, la última impresa por la editorial Caro Raggio⁽⁵⁰⁾, el 'Hotel Arana' ofrecía 40 habitaciones; información corroborada por la 'Guía Michelin' en sus ediciones de 1932 y 1939 que fueron las primeras editadas en España.

En la planta baja del edificio se encontraba el 'bar Neguri' donde oficiaba el barman José Luis Ruiz Solaguren, más tarde exitoso empresario de hostelería; cuando el bar cerró sus puertas ocupó el local la 'Camisería Monroy'.

A Modesto Arana le sucedió su hijo Paco que gozaba de gran simpatía en los años posteriores a la guerra cuando estuvo vinculado al Sindicato de Hostelería. Después, su nieto, Javier Legarreta Arana (de la saga impulsora de 'Cafés Legarreta') se convirtió en la cara visible.

Banquetes

El 'Hotel Arana' junto con el Casino de Archanda, a comienzo de los años veinte, eran los dos espacios públicos preferidos para celebrar los banquetes entre los que sobresalían los promovidos por el obispado, la alcaldía, el Athletic y el 'Club Cocherito'.

En agosto de 1912 se constituyó la Asociación de la Prensa de Bilbao, lo que motivó la organización de un gran banquete en el comedor del Arana, el cual se repetía una vez al año. Al mismo asistieron los reporteros locales y sus colegas madrileños. Para mayor éxito de la efeméride, los periodistas fueron agasajados por diferentes empresas bilbaínas con los vinos y destilados que se degustaron en el ágape. *El Noticiero Bilbaíno*, en su número correspondiente al 3 de febrero de 1920, publicaba la foto de un multitudinario almuerzo promovido ese año por la asociación de periodistas y presidido por el primer alcalde nacionalista y gran aficionado a los toros, Gabino de Orbe.

En 1929, el restaurante del Arana acogió un banquete de homenaje al escultor gallego afincando en Bilbao, Enrique Barros Fernández, natural de Cimbra (Lugo), en reconocimiento a la Medalla de Honor con que había sido premiado en el 'Salón de la Societé des Artistes Francais' celebrado en el *Grand Palais* de París.

Habitación n.º 21

HOTELES "ARANA"

BILBAO - SAN SEBASTIÁN - ZARAGOZA

D. *Erasmus M. Jurbet* debe:
 Tip. Malumbres.

Mes	Día		Pescos	Cts.
<i>Julio</i>	<i>30</i>	<i>Por uso de habitación</i>	<i>10</i>	<i>00</i>
		<i>" 22 días</i>	<i>330</i>	<i>00</i>
		<i>" 8 Palacios</i>	<i>20</i>	<i>00</i>
		<i>" 12 sillas</i>	<i>24</i>	<i>00</i>
		<i>" arreglo de ropas</i>	<i>4</i>	<i>00</i>
		<i>" planchado de pañales</i>	<i>2</i>	<i>00</i>
		<i>" 1 baño</i>	<i>3</i>	<i>00</i>
		<i>" Ropa</i>	<i>18</i>	<i>15</i>
<i>Agosto</i>	<i>20</i>	<i>" 1 desayuno</i>	<i>1</i>	<i>00</i>
			<i>411</i>	<i>15</i>
		<i>Pena</i>	<i>7</i>	<i>80</i>
		<i>Pto</i>	<i>418</i>	<i>65</i>
		<i>Modesto Arana</i>		

Cómicos y Taurinos

Entre los clientes habituales del Arana se encontraban las cuadrillas de toreros de plata, cuando este mundillo se concentraba en los alrededores de las taquillas de venta de boletos enclavadas en la fachada del teatro Arriaga; ahí se citaban también los revendedores hasta un rato antes de dar comienzo los festejos taurinos. La segunda edición del festival del ‘Club Taurino’ de Bilbao, presidida por los niños de la Misericordia, el 26 de junio de 1932, contó con la actuación de “Torquito”, “Cagancho” y Antonio Márquez. Durante la lidia de uno de los novillos saltó a la arena de espontáneo el actor Valeriano León que se encontraba albergado en el ‘Hotel Arana’.

La vecindad del Arana con el teatro Arriaga le convertía en el lugar preferido para instalarse las compañías de cómicos que acudían a Bilbao. Actores, actrices, sopranos y tenores hacían de las habitaciones del Arana su camerino particular desde donde, en no pocas ocasiones, salían engalanados para la representación. Numerosas figuras de la escena pernoctaron en el Arana como Concha Piquer o María Fernanda Ladrón de Guevara quien, junto con su primer marido, Rafael Ribelles y la hija de ambos, Amparo Ribelles, era habitual de este hotel.

El 22 de diciembre de 1914 un pavoroso incendio destruyó el viejo Teatro de la Villa aunque no hubo que lamentar víctimas; el conserje y su familia se quedaron atrapados en el interior del edificio, lo que les obligó a encaramarse al tejado del inmueble, sin que los bomberos contasen a su disposición con ninguna fórmula capaz de rescatarlos. La solución salvadora la planteó el presidente del ‘Club Deportivo de Bilbao’ y experto alpinista, Antxón Bandrés; éste solicitó a Modesto Arana todos los colchones de mullida lana que tuviera disponibles para apilarlos junto a la cornisa del Arriaga⁽⁵¹⁾ para que las personas atrapadas pudieran arrojarlos sobre los mismos y salvar sus vidas.



Athletic Club

En la primavera de 1915, con motivo de la celebración de un partido de Copa llegó a Bilbao el equipo 'Fortuna' de Vigo. Jon Aguiriano lo recordó en el diario *El Correo*⁽⁵²⁾: "el Athletic se esmeró en la recepción a sus rivales. El presidente del Club bilbaíno, Alejandro de la Sota, acompañado de un séquito de directivos guió a sus invitados desde la estación al hotel Arana". El siguiente año, con motivo de otra eliminatoria copera, el equipo que encontró acomodo en el Arana fue el 'Club Deportivo la Sala Calvet', posteriormente reconvertido en el 'Club Deportivo de la Coruña'.

La relación entre el 'Athletic Club' y el 'Hotel Arana' se incrementó notablemente en los años de la posguerra, todos los títulos que ganaba se celebraban con un magnífico banquete en el comedor del hotel cuyas ventanas aparecían engalanadas con numerosas banderas rojiblancas. El entrenador del Athletic, Martín Francisco, vivió durante seis meses en este hotel durante la temporada de 1959, hasta que su esposa llegó de Brasil. Se cuenta que el brasileño era un consumidor compulsivo de café.

El rey Balduino de Bélgica

Durante la primera parte siglo XX, muchos vizcaínos y vizcaínas venían de viaje de novios a Bilbao desde sus pueblos de origen y se instalaban, más o menos días, en el 'Hotel Arana' en función de sus recursos económicos. Pero lo novedoso es que se alojase un novio solitario y además muy ilustre. Así ocurrió. El Rey de Bélgica, Balduino, en sus años de noviazgo con Fabiola de Mora y Aragón, acudía desde el 'Hotel Arana' a visitarle en Lekeitio y Zarautz donde ésta veraneaba.

El 26 de agosto de 1983 fue un día negro en el historial de este establecimiento. El jueves de la 'Semana Grande', el caudal de la Ría se desbordó hasta cubrir todas las calles del Casco Viejo. El agua salada ascendió por las escaleras hasta la recepción del primer piso. Un grupo de clientes, que se dirigía a Lourdes, tuvo que peregrinar a los pisos más altos donde permaneció hasta que descendió la marea.

En la imagen, el rey Balduino de Bélgica y su prometida Fabiola de Mora y Aragón ►
el día del anuncio de su compromiso matrimonial.



Hotel Excelsior

(calle Hurtado de Amézaga N° 6)

En Bilbao han existido dos hoteles con la marca Excelsior. El primitivo situado en calle de Los Fueros N° 12 esquina con la Plaza Nueva, y el nuevo en la calle Hurtado de Amézaga N° 6. En 1914 este hotel, propiedad de Otto Meisner, pasaba por ser uno de los centros de conspiración alemana durante la Primera Guerra Mundial; al parecer, alojaba y daba cita a numerosos espías alemanes que no dejaban rastro a su paso por Bilbao. En 1927 seguía abierto.

El edificio de la calle de Hurtado de Amézaga fue construido en 1888 con objeto de acoger la razón social de las entidades: 'Unión Minera' y 'Compañía Marítima Trasmediterránea' hasta que en 1939 fue reconvertido en hotel. El Excelsior era propiedad de la familia Areilza; en sus últimos años de vida era la condesa de Rodas –hermana de José María Areilza– su propietaria; ésta, al no permitir ninguna obra de modernización de sus deterioradas instalaciones, provocó la clausura definitiva el 30 de noviembre de 1988. Después este edificio se ha convertido en la sede de las Juntas Generales de Bizkaia.

El Excelsior contaba con sesenta y cinco habitaciones y ciento trece plazas de alojamiento, algunas equipadas con cuartos de baños de uso individual y la mayoría de uso colectivo; de manera que en cada piso existía un excusado general al que se accedía previa solicitud de la llave en la conserjería. En los años cuarenta, el restaurante del 'Hotel Excelsior' llegó a ostentar una de las primeras estrellas concedidas por la 'Guía Michelin' a un restaurante de la Villa. En verano, el magnífico bar de este hotel, ocupaba una terraza elevada sobre la acera de la calle Hurtado de Amézaga y ahí reinaba la esposa de Pablo Klinkert, María Luisa Ania; el último gestor fue José Antonio Redondo, profesor de la Escuela de Turismo de la Universidad de Deusto, casado con una nieta de Klinkert.

HOTEL EXCELSIOR



BILBAO

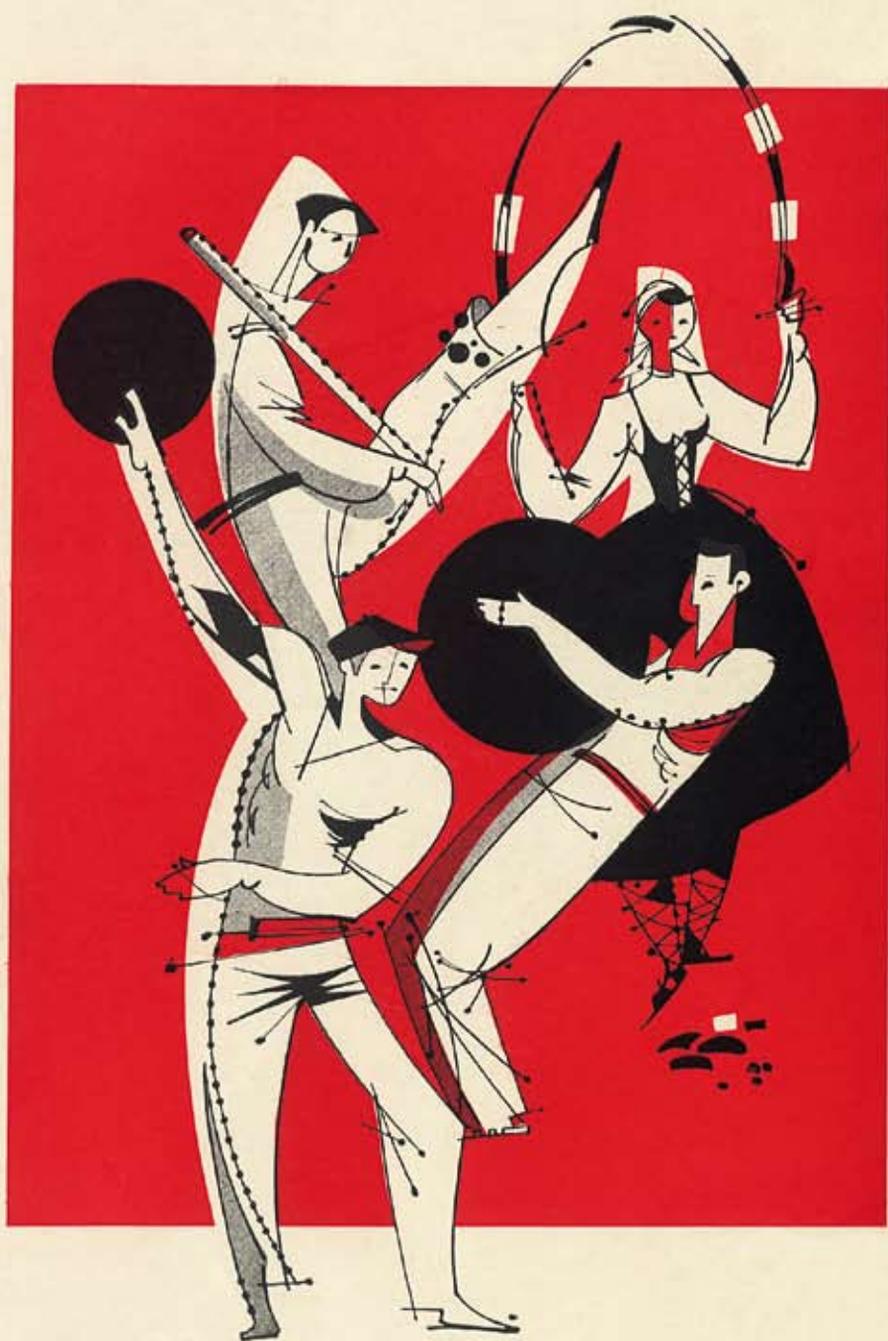
Una saga alemana: Pablo Klinkert

En 1914, Klinkert había inmigrado a Bilbao, a donde llegó procedente de París, huyendo de los horrores de la Primera Guerra Mundial. Comenzó llevando un centro de acogida de ciudadanos alemanes abierto en la calle Diputación, desde donde fue ascendido a *maître* del Casino de Archanda, hasta que unos años más tarde se convirtió en gestor del ‘Hostal Escalza’ en la calle Jardines, Nº 6 y calle Nueva, Nº 3. En 1936 Pablo E. Klinker era el único extranjero militante de la Falange Española.

El Escalza regentado por su propietario, Pedro Escalza, contaba en 1910 entre sus servicios con un prestigioso restaurante de “inmejorable servicio a la carta y por cubierto y servicio especial para banquetes, bodas, bautizos y despedidas de soltero”. A partir de 1911, y tras el ‘Café del Comercio’, fue el restaurante encargado de preparar el tradicional banquete que, todos los meses de enero, promueve el ‘Club Cocherito’. Y de manera especial, se ocupó de organizar el banquete de bodas del torero Castor Jaureguibeitia, los días 6 y 7 de diciembre de 1914.⁽⁵³⁾

Pablo Klinkert y su esposa Frida de nacionalidad suiza fueron los gestores del ‘Hotel Excelsior’ cuando abrió sus puertas tras la finalización de la guerra civil. Con posterioridad, Klinkert delegó la dirección en su hijo Pablo (París, 1911) quien se casó con la bilbaína María Luisa Ania. Pablo Klinkert, hijo, abandonó sus estudios de odontología para realizar prácticas en los mejores establecimientos hoteleros de Europa, incluido el Savoy londinense, antes de ocupar el puesto de jefe de recepción del ‘Hotel Carlton’. Klinkert se convirtió en uno de los mejores profesionales de la hotelería bilbaína; formación que completaba con el dominio de cuatro idiomas.

Entre los clientes más fieles de este hotel estaban los equipos ciclistas que cada año acudían a Bilbao a disputar la última etapa de la ‘Vuelta Ciclista a España’, con sus principales estrellas: Kopl, Koblet, Bahamontes, Poblet...



Gran Hotel Carlton (Plaza Elíptica)

Este innovador establecimiento hotelero situado en la Plaza Elíptica de Bilbao fue promovido por una compañía inmobiliaria que presidía Tomás de Urquijo y Aguirre.⁽⁵⁴⁾

El Gran Hotel Carlton seguía el camino iniciado alrededor de 1910 a sugerencia del rey Alfonso XIII que consistía en modernizar la oferta hotelera en las principales ciudades españolas. La compañía 'Hotel Carlton' se fundó con el propósito de dotar a la capital de Vizcaya con el equipamiento de un hotel de lujo, a la altura de los grandes *palaces* europeos, entre los que ya se encontraban el 'Hotel Palace' y el 'Ritz' de Madrid así como el 'Real' de Santander, el 'Hotel María Cristina' de San Sebastián y el 'Hotel Alfonso XIII' de Sevilla.

El solar sobre el que se levantó tiene una superficie de 3.073 metros cuadrados; el arquitecto Smith proyectó un edificio que aspiraba a dar cabida a 150 habitaciones, incluidos los cuartos del personal de servicio que acompañaban a los clientes; además de una suntuosa planta baja que está articulada en torno a un gran espacio ovalado que hace las veces de vestíbulo, iluminado cenitalmente mediante una vidriera policromada que se importó directamente desde Boston. Completa la ficha descriptiva: los salones de reuniones, *restaurant*, bar, *grill-room*, sala de billar. En la planta baja, y con acceso desde la calle de Elcano, existía un salón de actos con su propio recibidor. En la parte posterior del inmueble, con acceso por la calle de Rodríguez Arias, se situaba el espacio complementario que acogía las oficinas de la Cámara de Comercio; El Ateneo con su pequeño salón de conferencias; una emisora de radio que entonces se conocía como 'telefonía sin hilos' o 'THS'; y las sedes de diversos consulados y sociedades privadas.

El arquitecto Manuel María Smith Ibarra⁽⁵⁵⁾ que se encontraba en el cénit de su actividad creadora construyó el Carlton siguiendo el modelo '*des Beaux Arts*' con el que se edificaron numerosas y lujosas instalaciones hoteleras de Europa y Amé-

BILBAO



HOTEL

CARLTON





rica, a imitación de los *palaces* parisinos y complementó su trabajo incorporando los últimos adelantos técnicos. Alejandro de la Sota resumió los comentarios que la apertura del Carlton produjo entre los sectores más populares de Bilbao: “en las Siete Calles no gustó el nombre del nuevo hotel, pues eso de Carlton es de difícil pronunciación para los maleteros de Achuri”. Aunque estaba previsto que abriera sus puertas en 1921 finalmente se puso en marcha el año 1926.

Einstein, Lorca, María Callas, Hemingway...

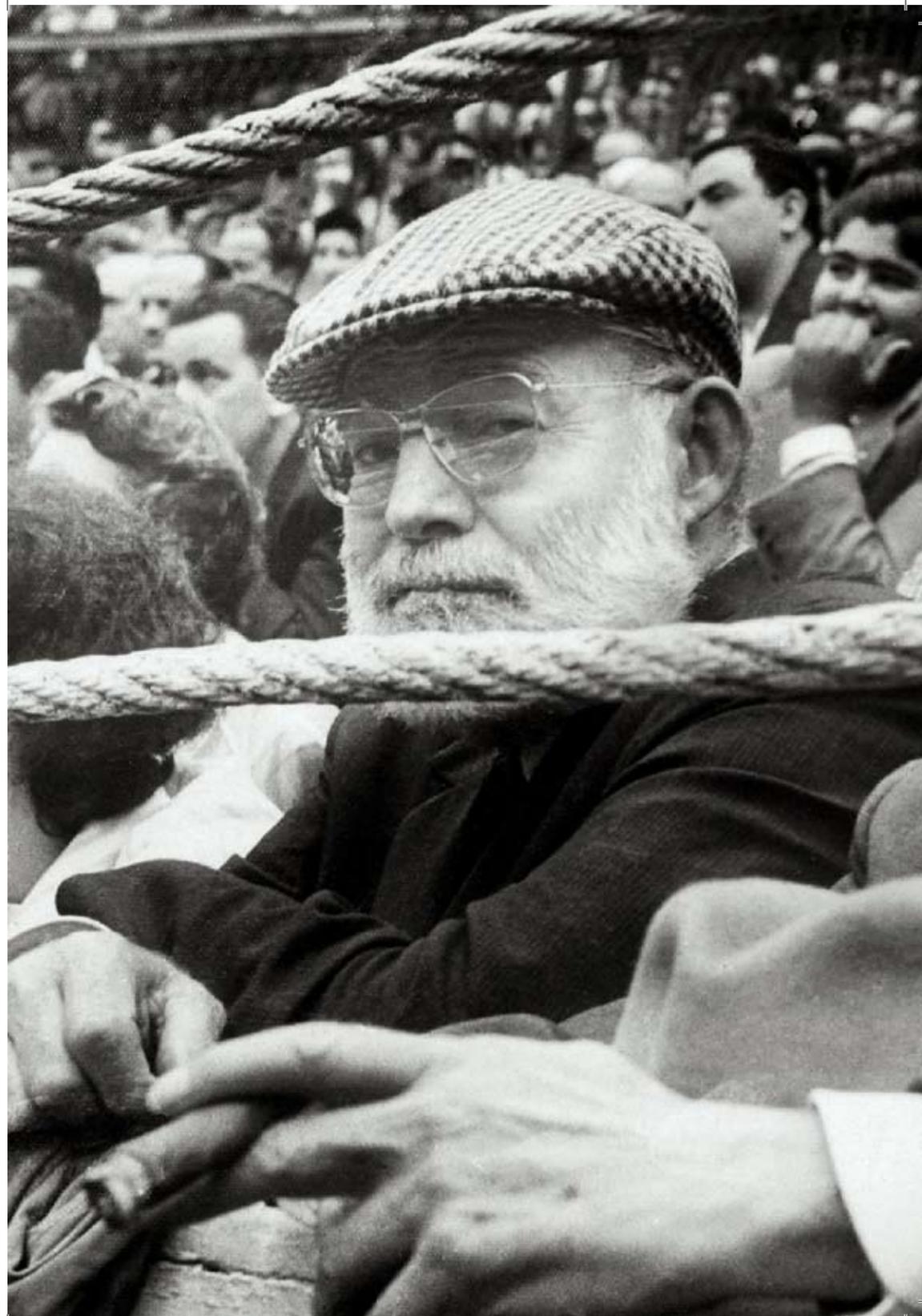
Las paredes del hotel Carlton han sido testigos de innumerables acontecimientos sociales, culturales, políticos así como el aposento de numerosos personajes de leyenda. En la tribuna de su Ateneo dictaron conferencias, entre otros, el filósofo alemán doctor Keyserling, el doctor Marañón, Federico García Lorca y el compositor Joaquín Rodrigo, en 1935. En su tribuna se organizó en 1925 un homenaje a Albert Einstein, aprovechando la escala en Santurtzi del trasatlántico que le llevaba a Estados Unidos.

Los salones del Carlton acogieron la celebración de numerosos actos promovidos por la ‘Asociación de Artistas Vascos’ así como varias conferencias de destacadas figuras del feminismo español. En 1937 se celebró en París la ‘Exposición de Arte Vasco’, muestra que, dos años más tarde, se exhibiría en los salones del Hotel Carlton.

Entre los cientos de ilustres visitantes se encuentra el premio Nobel de Literatura Ernest Hemingway⁽⁵⁶⁾, quien acudió por última vez a presenciar las Corridas Generales de la Semana Grande de las fiestas de Bilbao en el año 1959. Dejó escrito: “Teníamos buenas habitaciones en el Carlton, que es un hotel excelente (...) En la planta baja, el bar y el comedor se veían repletos de gente que esperaba mesa”.

Agosto de 1959, plaza de toros de Vista Alegre. El escritor norteamericano Ernest Hemingway usuario del ‘Hotel Carlton’, en su última visita a Bilbao. ►

◀ Bilbao, vista de la Plaza Elíptica nevada y la fachada del ‘Hotel Carlton’. Fotografía de la Casa Lux. Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia.



Sede del Primer Gobierno Vasco

Aunque en la primavera de 1934 José Antonio Primo de Rivera pasó revista a sus camaradas bilbaínos desde la terraza del 'Hotel Carlton', por decisión de Juan de Ajuriaguerra, máximo dirigente del PNV, este hotel se convirtió en la sede del Gobierno Vasco entre octubre de 1936 y la entrada de las tropas franquistas en Bilbao el 19 de junio de 1937. Tras la caída de Bilbao, uno de los primeros enclaves al que se dirigieron las tropas golpistas fue al Carlton; allí aún permanecían algunos funcionarios retenidos por grupos de simpatizantes falangistas que tomaron el hotel tras la salida del Gobierno Vasco camino de Santoña; lo primero que hicieron fue retirar de la fachada el cartel que ponía: 'Lendakaritza-Presidencia'.

El salón principal, situado en la primera planta sobre la puerta principal, acogía las reuniones regulares del gobierno mientras que la terraza que mira a la plaza Elíptica servía de improvisada tribuna al *lebendakari*, José Antonio Aguirre, a la hora de presidir los desfiles del ejército de Euskadi.

Las instalaciones hoteleras acogían la presencia regular de una amplio elenco de cargos políticos, mandos militares, funcionarios públicos, asesores... entre los que se encontraba Mijail Koltsov, asesor ruso del Gobierno de la IIª República; George L. Steer describió la reunión extraordinaria del Gobierno Vasco en la que se decidió abandonar Bilbao. En el hotel estaba también la oficina de prensa a la que acudían diariamente corresponsales de guerra como Christopher Home de la agencia *Reuters*.

José María de Areilza⁽⁵⁷⁾, primer alcalde franquista de Bilbao, relató: "Yo presencié la llegada a Bilbao de varios batallones que se dirigían al hotel Carlton, que había sido sede del gobierno vasco y en el que se hallaban jefes que venían a entregarse y algunas personalidades del bando nacional que se habían hecho cargo del lugar en las horas indecisas del tránsito del poder". Tras la guerra, el Carlton sirvió durante un largo período de tiempo de cuartel general a las tropas alemanas estacionadas en Bilbao.

⁵⁷'Hotel Carlton' sede del Gobierno Vasco en la guerra civil. En la imagen: el *lebendakari*, José Antonio Aguirre. Archivo: 'Sabino Arana Fundazioa'. ►



AKARITZA · PRES

Chefs, barmans y maîtres

La relación de empleados que han contribuido, con su esfuerzo, a dotar al Carlton de un merecido prestigio es interminable. Entre todos, sobresale Daniel Fernández Cela, jefe de cocina. Era hijo de un carabinero santanderino e inició su carrera profesional de 'echador de café' antes de ejercer el oficio de cocinero del 'Hostal Maroño'; formación que completó en los fogones de algunos de los principales hoteles parisinos. Algunas de sus preparaciones culinarias: la bullabesa, la salsa americana y las cremas de cangrejos, gozaban de la máxima predilección de los *gourmets* más exquisitos.

Otros cocineros de prestigio fueron: Antón Ceberio quien más tarde se pasaría a la 'Sociedad Bilbaína', previo rodaje entre los pucheros del 'Hotel Palace' madrileño; José Urkia que trabajó en el restaurante antes de fichar por la Bilbaína.

Entre los empleados más populares se encontraba Aniceto Salegui, primer *maître d'hotel*, hombre de gran altura física, parecía sacado de un cuadro costumbrista; siempre impecablemente uniformado con casaca, perfectamente ajustada a su silueta de mayordomo inglés. Salegui se había formado en algunos de los mejores restaurantes parisinos. Otro empleado de historial sobresaliente fue Miguel Enmanuel, encargado del bar que estaba presidido por un gran mural pintado por Nicolás Martínez Ortiz. Miguel tenía fama de conseguir los requerimientos más insospechados que le solicitaban los clientes. De manera involuntaria fue protagonista de una anécdota que le llevo a ser detenido, tras descubrirse su ideología republicana, un día después de servir un almuerzo oficial al general Franco en el 'Club Marítimo del Abra'. No menos populares fueron el jefe de conserjería, Valles, que alternaba con los miembros más selectos de la sociedad bilbaína, y la gobernanta, Inés Ruiz.

CHACOLÍS, TABERNAS Y RESTAURANTES

Chacolí de Tablas: el *chef* Caveriviere inventa el ‘bacalao club ranero’

SE ENCONTRABA SITUADO EN LAS INMEDIACIONES del río Helguera que atravesaba el ensanche bilbaíno, posteriormente oculto por múltiples construcciones. En este chacolí “en verano parece que estamos en una venta al aire libre”, decía Alejandro de la Sota.

El Tablas estaba regentado por Victoriana de Asúa y Bilbao, hermana de la propietaria del Zollo. Estaba casada con Emeterio Meaza, empleado de un importante almacén de bacalao. La profesión de Emeterio, permitía al Tablas contar con el bacalao de mayor calidad del Bocho, de manera que sus recetas se convirtieron en la especialidad más sobresaliente de esta casa. Además las dos hermanas estaban emparentadas con los propietarios de las panaderías Zollo, Gregorio y Emeterio Asúa.

Según cuenta la leyenda, fue en este escenario donde Alejandro Caveriviere, *chef* de la ‘Sociedad Bilbaína’, descubrió por casualidad su receta más famosa tras entremezclar de manera improvisada dos cazuelas: una, de ‘Bacalao al Pil-Pil’ y otra, de ‘Pisto a la Bilbaína’, condumio que los comensales bautizaron como ‘Bacalao Club Ranero’, puesto que se encontraban jugando a la rana; receta que quedó inmortalizada para siempre.



Bilbao. Chacolí de la Misericordia. Fotografía de la Casa Lux.
Archivo foral /Diputación Foral de Bizkaia

Chacolí Tutulu (Barrio de Trauco)

Este chacolí estaba en la República de Begoña y pertenecía a los padres de Jon y Begoña Beaskoetxea, actuales propietarios de los acreditados restaurantes ‘Artebakarra’ y ‘Jolas-Toki’ de Munguía y Neguri. Desde el caserío de Tutulu⁽⁵⁸⁾ se surtía de leche a numerosos domicilios particulares y negocios de hostelería de la Villa, entre ellos al ‘Hotel Torrónategui’, uno de sus mejores clientes. Los dueños del Tutulu se encargaban también de la recogida y limpieza de la ropa de este hotel. Actualmente, Tutulu es el nombre de una de las principales calles del barrio bilbaíno de Trauko.



1894. Chacolí Larrazabal, donde Sabino Arana fundó el Partido Nacionalista Vasco.
Archivo: 'Sabino Arana Fundazioa'.

Chacolí Larrazabal: Sabino Arana funda el Partido Nacionalista Vasco (Barrio de Zurbaran)

Estaba emplazado muy cerca del actual edificio del Ayuntamiento de Bilbao en el actual barrio de Zurbaran. Fue en este chacolí, y con motivo de una merienda/cena, cuando Sabino Arana y su hermano Luis, junto a otros 17 correligionarios, fundaron el Partido Nacionalista Vasco, el 3 de junio de 1893, pocos días después de publicar su libro *Bizkaia por su independencia*. Entre los asistentes se encontraba Gregorio Ibarretxe Ugarte (1907), primer alcalde nacionalista de Bilbao, que era arquitecto de carrera.

En el vecino 'chacolí de Montañó', se realizaban los concursos de pájaros cantores mientras que en los chacolís de 'Txirri y Matxarratia', ubicados en el barrio de la Cruz, ambos

propiedad de Serafín Bilbao, paraban a dormir las vendedoras de pescado que, procedentes de Bermeo, acudían a diario a los mercados bilbaínos. Según Indalecio Prieto⁽⁵⁹⁾: “éstas pernoctaban en Begoña, en el chacolí de Matxarratia, propiedad de Serafín Bilbao. Tal contacto con las importadoras de merluza, originó que Serafín se convirtiera también en vendedor de merluza, atún, besugo y cuanto se pescara”.

Chacolí Zollo

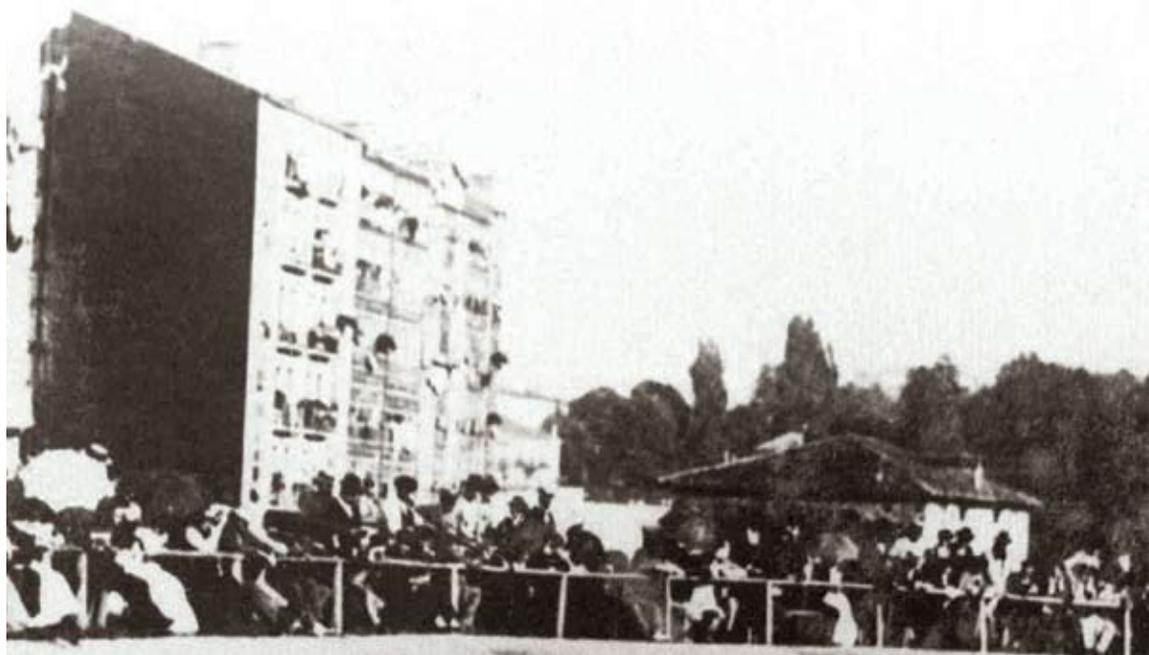
(Barrio de Indautxu)

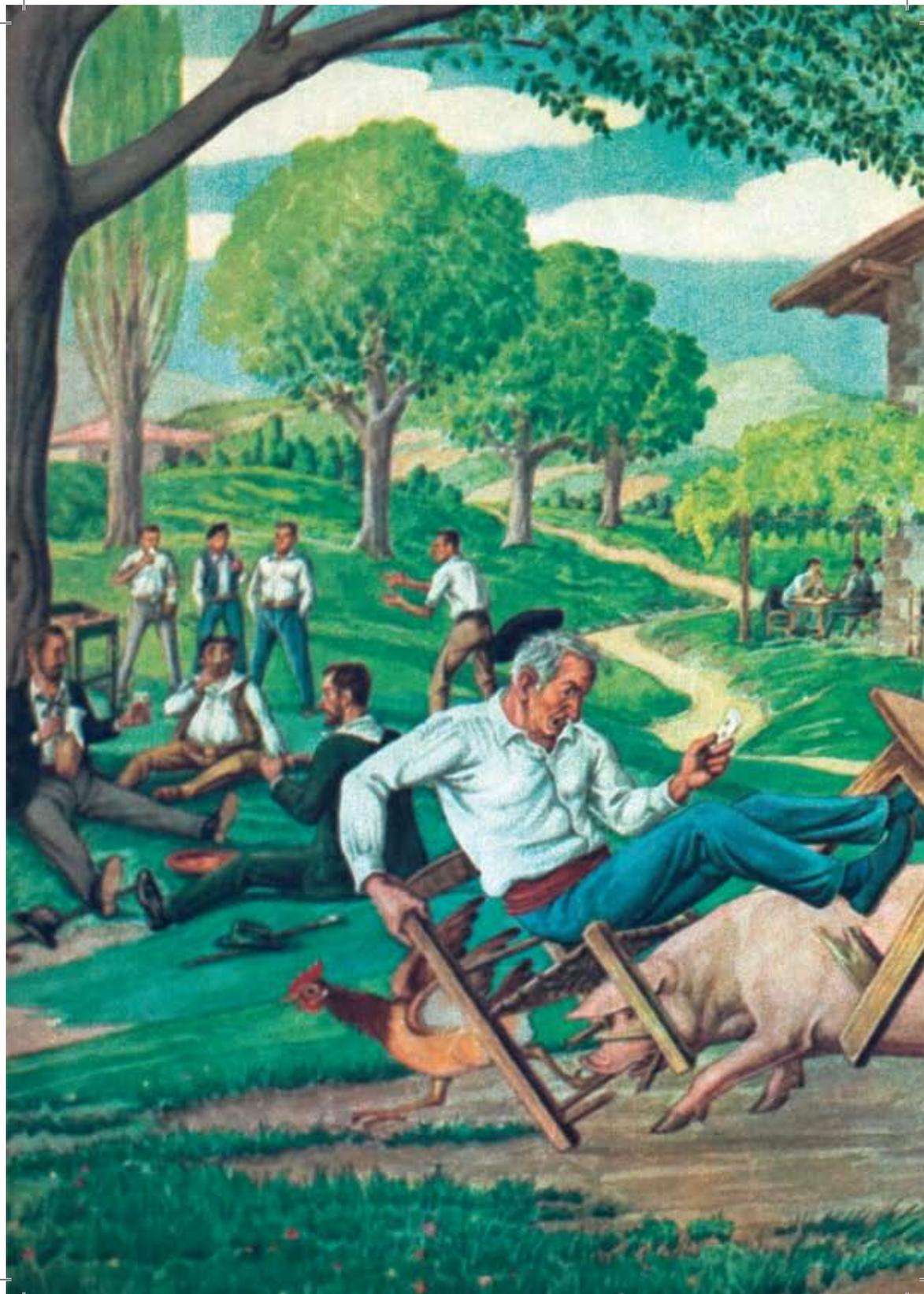
A principios del siglo XX el chacolí de Zollo abría sus puertas en la calle Egaña N° 12, en el solar que con posteridad ocupó el cine Olimpia. Estaba situado en medio de una amplia arboleda que surcaba el riachuelo Helguera en su camino desde San Francisco hasta la Ría.

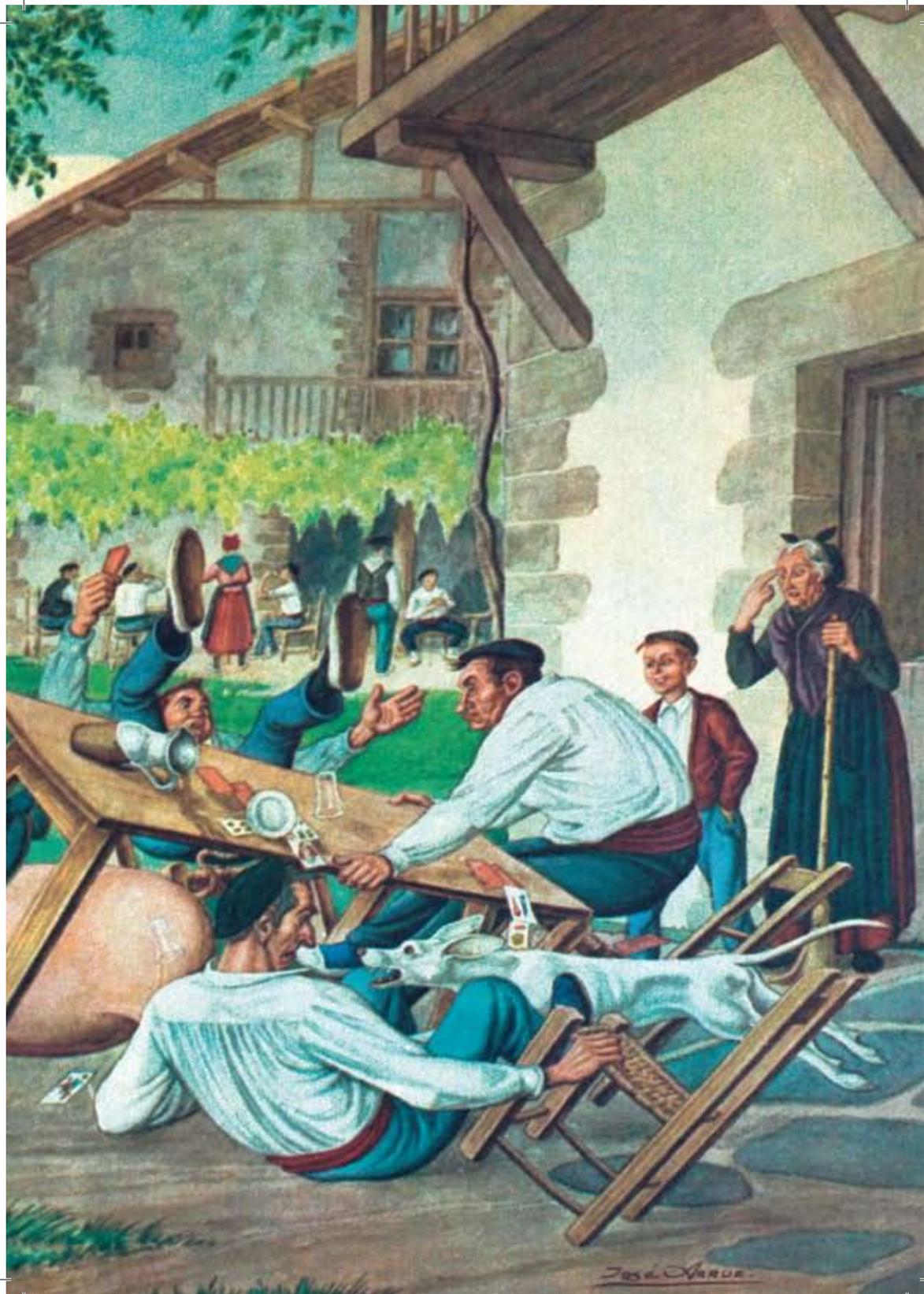
En el Zollo se comía admirablemente bien, bajo la dirección de Tomasa de Asúa y Bilbao, su propietaria y cocinera. Unos años después, su hija Carmen sustituyó a su madre al frente de los fogones hasta su cierre definitivo en 1936. El cronista del ‘Club Cocherito’, Pepe Albéniz⁽⁶⁰⁾, describe así este remanso bilbaíno: “...y bajo el dosel que brindaba el oasis de la arboleda de Indauchu, se distribuían los comensales por las diferentes mesas del chacolí, pulcramente ataviadas con el fuerte hilo del país, los platos albos y limpios como el oro. Los vasos de boca ancha relucientes cual espejos y las jarras de barro repletas de zumo de la tierra. Allí se encontraba la cocina chacolinería sin refinamientos rebuscados, ni artificiales, pero muy nutritiva”.

El amplio espacio del merendero del Zollo podía acoger hasta 200 comensales. En los primeros años del siglo XX era uno de los lugares preferidos por los bilbaínos con recursos para celebrar los banquetes de boda.

No hacía muchos años que se había fundado el ‘Club Cocherito’, cuando sus socios comenzaron a frecuentar el Zollo, especialmente los días que se programaban corridas en el cercano coso de ‘Vista Alegre’. En estas ocasiones, el chacolí acogía la







presencia de numerosos aficionados a la lidia, quienes acudían a degustar las sabrosas recetas de Tomasa de Asúa; incluido el torero Castor Jaureguibeitia, ‘Cocherito de Bilbao’, quien cerraba con grandes ágapes sus finales de temporada, acompañado de su cuadrilla y una amplia corte de amigos, como ocurrió durante los años 1916 y 1917. Otro banquete de gala que acogieron las instalaciones del Zollo, en agosto de 1923, fue el organizado por el Colegio de Procuradores para celebrar el nombramiento de Mariano Aróstegui como alcalde de Bilbao. Entre los clientes habituales estaban los toreros Juan Belmonte y José Gómez ‘Joselito’.

Las especialidades gastronómicas más acreditadas del Zollo eran: la porrusalda, el bacalao a la vizcaína y al pil-pil, la merluza en salsa verde, angulas, chipirones, langosta. La hija de Tomasa, Carmen, era una consumada especialista en la preparación de dulces de arroz con leche, natillas y tostadas. El Zollo disponía de un palomar anexo en el que se criaban los pichones más sabrosos de Bilbao. Con la llegada de la guerra civil, no pudo sobrevivir ni a la escasez ni al racionamiento de las materias primas. Tomasa Asúa, que ya había cumplido 70 años, decidió jubilarse.

Chacolí Chinostra

(calle Somera)

Aunque en el lenguaje popular ‘chinostra’ es sinónimo de cabeza, este apodo también sirvió de marca a este conocido chacolí. Originariamente estaba emplazado en la calle de la Concepción N° 11; en el espacio donde previamente abrió sus puertas ‘Casa Felipa’, germen fundacional del restaurante ‘El Amparo’. Esta casa se levantó coincidiendo con el apogeo de la línea de ferrocarril que unía Bilbao con Tudela y estaba muy próxima al palacio de Mena, residencia familiar de los Zabálburu. Contaba con una amplia campa que en los meses veraniegos se llenaba de mesas en las que hacía furor su especialidad culinaria más acreditada: ‘riñones en salsa’. La cocinera de ese chacolí acompañó a los socios del ‘Kurding Club’, en una de sus excursiones de signo gastronómico-fluvial por la ría.⁽⁶¹⁾

◀ *El chacolí*. Grabado de José Arrue.
Archivo foral /Diputación Foral de Bizkaia.

Este merendero se trasladó con posterioridad a la calle Fernández del Campo; según parece, Indalecio Prieto festejó aquí su banquete de bodas; además, con motivo de la victoria electoral de los socialistas alemanes, se celebró en este chacolí un gran convite en el que Indalecio consiguió que Tomás Meabe y José Madinabeitia se afiliasen al Partido Socialista.

Taberna de Donato: cuna del ‘villagodio’ (calle Barrencalle Barrena)

La taberna de Donato era una de las casas de comida más antiguas de Bilbao. En una mesa de esta taberna se sentaron a cenar Serafín Menchaca, prohombre de la Junta Administrativa de Vista Alegre, junto al pintor Paco Iturrino y al líder socialista, Indalecio Prieto, quienes comandaron por primera vez un ‘villagodio’ como sinónimo de chuletón de buey, según dejó escrito para la posteridad el propio Prieto. El desdén que sentía Menchaca hacia José de Echevarría y Bengoa, marqués de Villagodio, iba tan lejos que cada vez que solicitaba un chuletón, pedía ‘un villagodio’, hasta conseguir que se incluyese con ese nombre en las cartas de los restaurantes.

Según Alejandro de la Sota, en la ‘Taberna de Donato’ se celebraban cenas donde se servía el bacalao “en sus diversas elucubraciones”.

Cuando la ‘Sociedad Coral’ trasladó su sede social a la calle de Jardines, la ‘Taberna de Donato’ acogió la presencia regular de sus socios, cuya tertulia llevaba el nombre de la propia taberna; en esos mismos días, se daban cita en este establecimiento los miembros del ‘Club Saguzar’, punto de encuentro de las clases medias y liberales. El ambiente que ofrecía esta taberna y la variada clientela que la frecuentaba, fue fielmente descrita por Alfredo de Echave⁽⁶²⁾: “...cenaban asistiendo a la comedia muy contentos, los gastrónomos de la casa, altos empleados y jefes de oficina, y no pocas noches el pintor Guinea y sus colegas Luna Novicio y uno de los Benlliure, los cuales, a la sazón, decoraban algunos salones de la Villa”.

Taberna La Europea (calle Belosticalle)

Esta taberna de la calle Belosticalle era propiedad de un bilbaíno apellidado Virto, quien así mismo regentaba dos de los primeros cafés abiertos en la Villa: ‘El Estanquillo’ y ‘Universal’ en la calle Barrencalle Barrena; locales en los que también se servían comidas. Indalecio Prieto describió estos establecimientos: “El café Universal, propiedad de un tal Virto, cuya hija casó con Ramón Urkia, antiguo cochero y después propietario del café de Correos, en la Alameda de Mazarredo. Virto, tío carnal de un amigo de nuestra niñez a quien llamábamos ‘Listones’, fue el primer propietario de La Europea, taberna de Belosticalle...”

Hostería del Laurel (calle La Amistad)

La Hostería del Laurel junto al Puente del Arenal, esquina con la calle Amistad, fue un proyecto del arquitecto, Leonardo Rucabado, quien también diseñó la mayor parte del mobiliario y decoración de este restaurante de estilo montañés, inaugurado alrededor de 1914. Los propietarios de esta hostería, Merino y Paulino, contrataron a Rucabado para que decorase el establecimiento; éste definió su trabajo como “poema arquitectónico”.

La investigadora de la obra del arquitecto cántabro, Nieves Basurto, definió las características de esta casa de comidas, más famosa por su arquitectura interior que por sus especialidades culinarias: “Efectivamente aquel establecimiento se convirtió en el marco idóneo para una cita caballeresca. De gran efecto era la entrada principal, con sus puertas de cuarterones, sus cabezas talladas y aquella hermosa hornacina. En el interior se alternaba todo un repertorio de castizos estilos; aquí una sala plateresca; allí el salón de los Reyes Católicos, cuyo ingreso se efectuaba por una artística puerta rematada por un arco conopial; luego el soberbio y a la vez rústico mobiliario, donde cada mesa de recio nogal, cada silla, cada hierro, cada candelabro o farol, constituían un todo acorde con ambiente

minuciosamente estudiado. Todo, pues, parecía conjugado para convertir aquel reducto en un pequeño museo en que no podía faltar la presencia de los genios universales. Así, reproducciones de ‘El Príncipe Baltasar Carlos’, ‘La Infanta María’ o ‘La Gioconda’ alternaban con lozas sin brillo y un poco toscas traídas especialmente de Talavera de la Reina”.

La ‘Hostería del Laurel’ estaba amueblada por la prestigiosa casa de inspiración anglosajona, Mapey –unos años antes había equipado el ‘Hotel Terminus’– que se encargó de fabricar los sólidos sillones fraileros, escabeles y escaños dentro de la ortodoxia más tradicional.

En esta hostería tuvo su primera sede el ‘Club Taurino’ de Bilbao, sociedad radicada posteriormente en el número 4 de la calle Hurtado de Amézaga, donde fue a parar parte del mobiliario de este restaurante.

El Amparo

(calle Concepción Nº 3 / Puente de Cantalojas)

‘El Amparo’ estaba cerca del puente de Cantalojas, en el barrio de Mena, frente a una amplia plazoleta que servía de aparcamiento a los primeros coches a motor y que limitaba con la calle Las Cortes. En los primeros meses de 1879, la familia Azcaray-Eguileor adquirió el viejo caserón de la calle de La Concepción donde con anterioridad existía una taberna, propiedad de Francisco de Olabarriaga. En el primer piso estaba el comedor y la cocina mientras que los pisos superiores estaban habilitados para vivienda familiar.

Este restaurante fue uno de los primeros santuarios de la cocina vasca en opinión de Manuel Llano Gorostiza. El escritor Aranaz Castellanos describió las características de este templo del buen comer: “... amplio portal de paredes desconchadas, empedradas e iluminado con una sola bombilla y, los pedaños empinados, enderezan hacia las cercanas alturas del piso primero. Al fin... torciendo hacia su derecha, hallase la cocina”.

Felipa de Eguileor

Felipa de Eguileor (1831), esposa de Sebastián de Azcaray, fue la cocinera que impulsó la reputación del 'El Amparo'. En abril de 1861, cuando contaba 30 años de edad, abrió su primera casa de comidas: 'Casa Felipa' en la misma calle La Concepción en el número 11. Previamente había ampliado sus conocimientos culinarios en Francia, donde nació su hija mayor. 'El Amparo' que fue primero chacolí y después restaurante se inauguró en 1886 por iniciativa de Sebastián Azcaray.

Los padres de Sebastián de Azcaray procedían de Orozko y Markina; familia de excelentes ebanistas que estaban especializados en la fabricación de cubas de vino. Por su parte los Eguileor, una saga bilbaína de pura cepa de Abando, pertenecían a un linaje de formación afrancesada. Uno de sus sobrinos, Manuel Eguileor Orueta, presidente de los *burukides* vizcaínos, fue elegido en 1935 diputado a Cortes por el PNV.

En 1881, cuando sólo contaba con 51 años de edad, falleció Sebastián de Azcaray a causa de una pulmonía; hacía tan sólo dos años que habían abierto la fonda y dejaba cuatro hijos huérfanos de 5 a 17 años de edad. Esta nueva situación obligó a su mujer Felipa a tener que sacar adelante tanto a su familia como el restaurante. Felipa Eguileor educó a sus hijas en diversos internados franceses, para que, posteriormente, trabajaran junto a ella en el establecimiento hostelero. El éxito sonrió a 'El Amparo' durante los 35 años que permaneció abierto. Felipa falleció en 1912 cuando tenía 81 años.

Entre los fogones de 'El Amparo', la guisandera Felipa de Eguileor fundó una exquisita escuela de cocina, posteriormente refinada por sus hijas: Vicenta (Francia, 1866), Úrsula Ricarda (1870) y Sira (1876). Estas tres hermanas solteras, al calor de sus creaciones culinarias, conformaron el más sobresaliente recetario de cocina bilbaína culta.

Las hermanas Vicenta, Úrsula y Sira Azcaray, hijas de Felipa de Eguileor. ►



Una cocina de hierro y carbón

La cocina central de carbón de ‘El Amparo’ se fabricó en los talleres de Sagarduy e hijos, situados en el Campo de Volantín, N° 11. Esta factoría fue pionera en la fabricación de cocinas industriales. Su prestigio le supuso la concesión de las medallas de oro y plata en las Exposiciones de Madrid y Vizcaya en 1882 y 1883.

Entre el equipamiento de las cocinas de ‘El Amparo’ sobresalían los doce infiernillos de carbón vegetal imprescindibles, junto a otras tantas sartenes, para la preparación de una de sus magistrales recetas: la ‘Merluza a la Bilbaína’; materia prima que, según cuenta Llano Gorostiza, recibían diariamente procedente de Bermeo, a lomos de la ‘flota’ de burros de sus proveedores.⁽⁶³⁾

A pesar del toque afrancesado de alguna de sus creaciones culinarias, las recetas de bacalao eran el manjar más sobresaliente de las minutas que se podían degustar en ‘El Amparo’; gozaban de tanto éxito, que se veían obligados a enviársela al domicilio particular de algunos de sus parroquianos más ilustres. Los pedidos se enviaban en rudimentarias tarteras de hojalata. Entre estos fieles clientes estaban el Conde de Romanones y el rey Alfonso XIII.

‘El Amparo’, inmortalizado de manera precisa por José de Orueta, fue el restaurante más emblemático de la Villa así como el principal centro de atracción culinaria: “La famosa Felipa era una cocinera notable, especializada en varios guisos, siendo el bacalao en salsa, indiscutible, y sus tostadas de manjar blanco para carnaval, algo fino y riquísimo”.

Servicio a domicilio

Entre las paredes de ‘El Amparo’ se acogían todo tipo de celebraciones sociales. Entre los numerosos banquetes, cocinados por esta casa, han quedado para siempre en el recuerdo:



Menu

Aperitivos y fiambres

CHÂTEAU IQUEM, RIN

Ensalada de espárragos

VOLNAV, POMMARD

Tortilla de setas

Salmón salsa tártara

Vol-au-vent relleno de pichón

Menestra á la bilbaina

POMMERY, CRISTAL

CORDON ROUGE

Solomillo con bruselas

Jamón en dulce

JERÈZ, OPORTO

Helados

Piña y café

Postres surtidos

MARTELL, CHARTREUSSE

MARIE BRIZARD, ETC.

Café, Cigarros

El Amparo.

el convite de bodas servido el 11 de octubre de 1907, ocasión en la que se sirvió un menú redactado en el idioma de Molière; en agosto de este mismo año, el 'Orfeón Euskaria' organizó un ágape gastronómico al que asistieron más de cien comensales, quienes remataron la velada entonando las melodías *Goizeko Izarra* y *Gora ta Gora*; en un banquete preparado para la ocasión, Sabino Arana y Resurrección María de Azkue hicieron las paces después de que el prelado pronunciase un sermón desfavorable para el presidente del PNV en la Basílica de Santiago.

'El Amparo' servía las pitanzas a domicilio con motivo de las más diversas causas: despedidas de soltero, banquetes nupciales, como el servido en el domicilio del magnate Chávarri, en su palacete de la plaza Elíptica. Las comilonas, en ocasiones, tenían un claro signo institucional como por ejemplo, la encargada por el alcalde de Bilbao, Benito Marco Gadorqui, a raíz de la 'Exposición Concurso de Escritorio', organizada por la 'Asociación de Empleados de Oficina'; otras veces, la excusa tenía cierto matiz religioso: por ejemplo, las Bodas de Oro del párroco de la Quinta Parroquia, Francisco María de Ibarrolaza, en el año 1914.

El prestigio de esta casa de comidas llevó a la Junta Administrativa de Vista Alegre a encomendarle el servicio de los almuerzos con que agasajaba a sus invitados en los comedores de la plaza de toros. Según Alejandro de la Sota: "En estas funciones gastronómicas se comía 'rabo de toro' y otras frioleras gordas, gordísimas, casi alarmantes".

Entre los muchos banquetes celebrados en 'El Amparo' se encuentra el organizado, en enero de 1912, en honor del torero Rufino San Vicente conocido como 'Chiquito de Begoña', tras su vuelta de Méjico, donde había permanecido toreando, durante los meses invernales.

'El Amparo' cerró sus puertas en 1918 coincidiendo con una epidemia de gripe que se llevó a la tumba a 373 bilbaínos, entre los que se encontraba Vicenta de Azcaray, hermana mayor y cocinera principal de esta casa, según recordó varios



años después, Alejandro de la Sota⁽⁶⁴⁾: “Después de muchos rumores, el día que menos se pensaba se cerró el famoso restaurante El Amparo”. Unos años más tarde fallecieron las otras dos hermanas: Sira (1925) y Úrsula (1929).

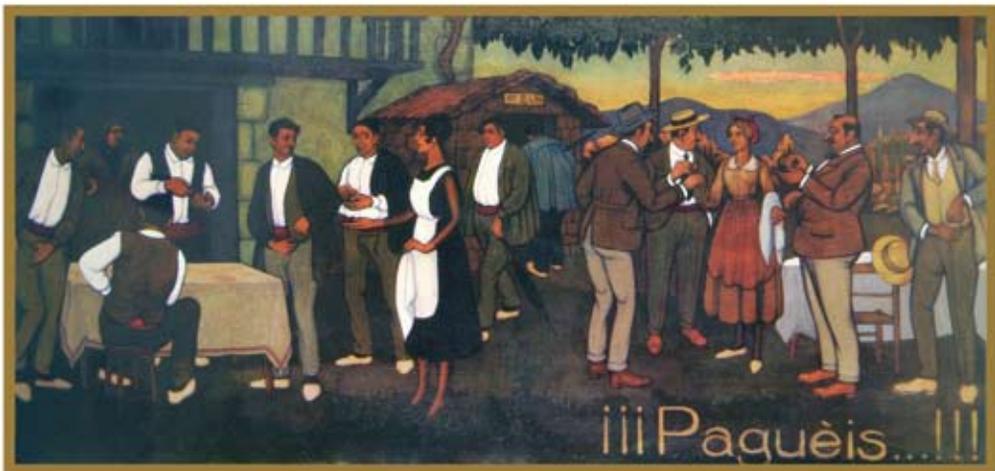
Doce años después de la clausura de ‘El Amparo’, concretamente el 3 de febrero de 1930, Enrique de Azcaray, familiar directo de las cocineras, cedió a la ‘Santa Casa de Misericordia’ dos gruesos cuadernos en el que se encontraban manuscritas en francés las 685 recetas culinarias, recopiladas por Úrsula Azcaray, hija de Felipa Eguileor, de manera pormenorizada, clara y concisa. El libro y sus derechos de autor fueron cedidos a la Misericordia y su imprenta dio luz a numerosas ediciones de *El Amparo y sus platos clásicos*; las primeras de ellas en los años 1930, 1943, 1949 y 1952.

Restaurante Luciano

(Barrencalle Barrena, Nº 30)

En 1888 Luciano Aguirrebalzategui abrió un chacolí en las campas de Albia cuya imagen reproducimos en este libro en las páginas 44 y 45. Posteriormente, se trasladó a un caserío situado en las campas que existían en el lugar que actualmente ocupan el Instituto, Iberdrola y la Biblioteca de la Diputación Foral de Bizkaia. En el año 1894 se instaló definitivamente en Barrencalle Barrena.

La filosofía gastronómica del Luciano se encontraba impresa en el encabezamiento de sus facturas: “cocina especial clásica del País”; leyenda que se quedó en blanco tras la finalización de la guerra civil. Desde su apertura su comedor estaba presidido por un gran tríptico mural, obra de José Arrue, en el que aparecían reflejadas tres estampas de la vida campestre vasca, y el santo y seña de esta casa: *Comáis, Bebáis, Paguéis*. En 1933 se realizaron diversas obras de ampliación del comedor del primer piso; trabajos dirigidos por el arquitecto Tomás Bilbao⁽⁶⁵⁾, quien incluyó en su decoración varios murales de Juan de Aranoa, Jenaro de Urrutia y Nicolás Martínez Ortiz.



Con el paso de los años este restaurante se convirtió en uno de los principales templos de la cocina vasca más clásica. Luciano compartía la dirección con sus hijas Carmen, Damiana, Amalia, Consuelo y Paulina y con su único hijo varón, Luciano; finalmente se puso al frente del negocio Mirentxu, una de sus nietas, en los años sesenta.

Las mesas del Luciano recibían con asiduidad la visita de algunos intelectuales. Estanislao María de Aguirre sitúa en este afamado comedor la siguiente estampa lúdica cuando acudió a cenar acompañado de Gustavo de Maeztu: “He cenado esta noche con Gustavo, en casa de Luciano, y me he reído mucho. Gustavo tiene una gran preferencia por los primeros platos, sean los que sean, pero si son habas, está uno expuesto a tener que monologear de sobremesa, porque se le suben a la cabeza y queda abotargado (...) Damiana nos ha preparado una comida como para curas de pueblo, y ¡cómo negarse, si nos ha servido luego la encantadora Amalia, con sus deliciosos brazos reman-gados, hasta el codo nada más! (...) Gustavo, no podía respirar después de una chuleta mayor que el plato, y soplaba también como un buey, y las migas de pan, iban y venían de él para mí y de mí para él” (...) Después, a la hora incomparable del café, cuando el humo azulado de los cigarros habanos sube como el incienso, a la plegaria, a las íntimas confidencias...”

Indalecio Prieto recibe las cazuelas de bacalao del ‘Restaurante Luciano’ en el exilio

La fama gastronómica del Luciano, según Indalecio Prieto, dio la vuelta al mundo, especialmente sus recetas de bacalao: “...han popularizado tan universalmente el nuevo establecimiento que yo he encontrado en Argentina y Chile gentes que me hablaron como si fuera un santuario del restaurante Luciano en Barrencalle”.⁽⁶⁶⁾

Bilbao, 2 de mayo de 1933. La procesión cívica se dirige al cementerio de Mallona. En la imagen: Indalecio Prieto, Niceto Alcalá-Zamora, presidente de la IIª República, y Ernesto Ercoreca, alcalde de Bilbao. Archivo foral/Diputación Foral de Bizkaia. ►







Las cazuelas de bacalao del Luciano se enviaban por ferrocarril en dirección a los destinos más alejados del mapa, incluido San Juan de Luz, con el objetivo de deleitar el paladar de Indalecio Prieto que estaba exiliado y que siempre fue uno de los mejores amigos y clientes. Entre las fórmulas gastronómicas más célebres se encontraban los chipirones en su tinta, las angulas, la merluza, el salmón, las anchoas, y sobre todo las que incluían el aderezo del bacalao, junto a un amplio surtido de postres de corte tradicional. La cocina estaba situada en el edificio contiguo al restaurante; en la actualidad, ahí está la ‘Taberna Txomin Barullo’ fundada por la comparsa ‘Txomin Barullo’, ganadora del concurso convocado por el Ayuntamiento de Bilbao en mayo de 1978 para ‘reinventar’, en parte, las fiestas de la ‘Semana Grande’.

Las ideas vasquistas de Luciano Aguirrebalzategui le crearon numerosos problemas con el bando ganador de la guerra civil; pudo solventar los mismos gracias a la ayuda del barman, Perico Chicote⁽⁶⁷⁾ –novio de su hija Amalia– que fue la primera persona que acudió a Bilbao para ayudarle en el nuevo contexto político de la postguerra.

Armendáriz

(calle Ronda Nº 13 y calle Somera Nº 12)

El restaurante Armendáriz contaba con dos accesos a través del chaflán que forman las calles Ronda y Somera. El Armendáriz fue uno de los pocos restaurantes que permaneció abierto al público los once meses que duró la guerra civil en Bilbao; lugar en el que se daban cita numerosos mandos del ejército de Euskadi, entre otros, el controvertido sibarita Anacleto Ortueta, quien se hacía llevar la pitanza desde la calle Ronda a su domicilio de Indautxu.

En los años siguientes a la guerra civil gozaba de muy merecida fama gracias a su receta estrella, la ‘Merluza Frita’, en raciones de 250 gramos, preparada por Clarita, esposa del propietario Teodoro Armendáriz. El cocido era otro plato estrella.

◀ Mural de 280 x 180 cm. pintado al fresco en las paredes del ‘Restaurante Luciano’ de Bilbao en el año 1934 y atribuido a Juan de Aranoa.

Restaurant LUCIANO

Barrencalle, 39 y 40 - Teléfono 14.509

COCINA ESPECIAL CLASICA DEL PAIS

Bilbao 13 de Mayo de 1938

IMP. F. DE ARANO - BILBAO



Cantidad

Pesetas Cts.

Vino	6	
compor	2	
salu	10	
mi	5	
post	2	
cafes	2	
cup		
	<hr/>	
	28	
rell	1	
	<hr/>	
	29	

Urkia

(calle Somera N° 42 y calle Ronda N° 31)

El chacolí Zuazo ocupaba parte de las campos que existían en el cruce entre la Alameda de Rekalde y las calles de Licenciado Poza, Rodríguez Arias e Iparraguirre. Este caserío, cuna del buen yantar, propiedad de Blas Zuazo, desapareció para siempre alrededor de 1935.

En 1941 José de Urkia se casó con una hija del fundador del chacolí Zuazo, y así se convirtió en uno de los restaurantes de Bilbao con una parroquia más fiel. Urkia había perfeccionado sus prácticas cocineras entre los pucheros del 'Hotel Carlton' y la 'Sociedad Bilbaína' hasta que, en 1965, consiguió inaugurar su propio cenador, con posterioridad regentado por su hija María.

El Urkia se ubicaba en el solar donde con anterioridad se encontraba 'La Bombilla' en el número 31 de la calle Ronda, propiedad de Heliodoro Elorrieta; establecimiento que anteriormente se conocía como el 'Café Madrileño' y que Indalecio Prieto dejó inmortalizado para siempre: "Su concurrencia preponderante la constituían matarifes de Matico y tablajeros de la plaza Vieja. En el Café Madrileño el viejo Leloup, magnífico guitarrista ciego, padre de otro guitarrista notable que formó afamada pareja con Miguel Lamano, fundadores ambos de la Sociedad Guitarrista, daba a primera hora de la tarde conciertos armonizados con el ruido de las fichas de dominó sobre el papel de las mesas". Alfredo de Echave, definió la moda que seguían los clientes más fieles del 'Café Madrileño': "gente aldeana, bien nutrida, de blancas camisolas sin corbata y con la cartera repleta de billetes". En 1954, seguía abierto al público. Posteriormente, se convirtió en la sede de la 'Peña Athletic Club/Bittor Alkiza'.

Iturriaga: de Bilbao a la 'Tour d'Argent'

(calle Alameda de Mazarredo)

Juan José Iturriaga nació en Villareal (Álava), en marzo de 1925. Durante varios años trabajó de aprendiz, ayudante y jefe

Mural de 135 x 280 cm. pintado al fresco en las paredes del 'Restaurante ▶
Luciano' de Bilbao en el año 1934 y atribuido a Juan de Aranoa.



de partida en el 'Hotel Frontón de Vitoria', donde empezó en 1936 cuando sólo contaba con 11 años de edad. El primer empleo de Iturriaga fue de repostero del 'Hotel Excelsior', donde alcanzó el grado de *chef* de cocina, antes de viajar a París y ejercer la jefatura de los fogones de los lujosos restaurantes: Maxims, Berkley, Le Bouquet y La Tour d'Argent, experiencias que le hicieron merecedor al Premio de 'Mejor Cocinero de Francia' en el año 1957. A su vuelta, Iturriaga trabajó en los restaurantes: Arycasa de Barcelona, Palace de Torremolinos y Son Vida de Mallorca. Cansado de tantas aventuras retornó a Bilbao y finalmente pudo culminar su sueño: inaugurar su propio restaurante en la calle Alameda de Mazarredo.

Entre las preparaciones más sobresalientes de Juan José Iturriaga, maestro de una generación de cocineros vizcaínos, se encontraba la 'Lubina a la Naranja'.

'Shanti El Marinero': el reino de Pura Iturralde (calle Machín / Plaza de toros de Vista Alegre)

Pura Iturralde Gorostiaga realizó sus primeras prácticas cocineras en el chacolí Tragatierra, propiedad de su padre, que estaba frente a la estación de ferrocarril de Basurto, cerca de la plaza de La Casilla.

Pura Iturralde, de carácter recio y férrea voluntad, antes de ejercer la cátedra en el restaurante 'Shanti El Marinero', se había formado en los fogones de 'El Amparo'. Emiliano Uruñela retrató con precisión las características físicas de esta magistral cocinera: "Pura tenía los ojillos menudos, punzantes, observadores, sobre las ricas fuentes o cazuelas, con su cabeza limpia, encalada, partida a raya en el medio de sus cabellos de luces; cabellos que se recogían como el pañuelo aldeano, con vuelta hacia delante y ceñidito hacia atrás en una pequeña moña".

A este establecimiento se le podía adjudicar cualquier adjetivo excepto lujoso. Al mismo se accedía, de manera obligatoria, tras cruzar el recinto donde oficiaba Pura Iturralde, siendo imposible sentarse en la mesa sin previamente saludar a la cocinera

Mural de 135 x 280 cm. pintado al fresco en las paredes del 'Restaurante Luciano' de Bilbao en el año 1934 y atribuido a Juan de Aranoa. ►



que aprovechaba la obligada intromisión en su territorio para recomendar las especialidades culinarias del día. El restaurante contaba con dos salones equipados con bancos de madera corridos; uno siempre reservado para sus parroquianos más fieles.

Políticos, académicos, literatos, actrices y actores, pintores, bailarines y toreros –incluido Ernest Hemingway–, se sentaron en los rústicos escaños del reino de Pura, con objeto de saborear la artesanal cocina purista, cuyo secreto era la óptima calidad de las materias primas y el recetario de cocina vizcaína más tradicional.

En esta especie de parlamento taurino de Pura, esposa de Shanti Garmendia ‘El Marinero’, se servía, regularmente, un único menú, compuesto de ‘Sopa de Ajo con Huevo’ y ‘Merluza Rellena’ mientras que, las otras especialidades de la casa, el Bacalao al Pil-Pil, el Rabo de Toro Estofado o la Tortilla de Angulas, requerían la comanda previa.

La fama de Pura Iturralde trascendió hasta hacerse merecedora de una laudatoria crítica gastronómica publicada por el diario norteamericano *Chicago Tribune* y firmada por su corresponsal en España, Ralph Forte, quien había acudido a presenciar las corridas de agosto.

La fama de Pura –guisandera mayor de las Corridas Generales– la llevaba a cocinar más de mil minutas durante los días que se desarrollaban los festejos taurinos, incluidos los menús que se servían en Vista Alegre, a los invitados de la Junta de la plaza de toros, a lo largo de treinta y dos años consecutivos desde 1938 hasta 1970. Pura Iturralde, cocinera mayor del Bilbao taurino, se “cortó la coleta” el 30 de agosto de 1970.

LAS PRIMERAS ESTRELLAS MICHELÍN

Guria

(calle Barrencalle Barrena, N° 8)

EN 1920, LOS PADRES DE JENARO PILDAIN, Isabel Urraza, nacida en Zeberio, y su marido, Joaquín, iniciaron su carrera en el mundillo de la hostelería con la apertura de una taberna en su Arakaldo natal. En 1948 cuando retornó el cabeza de familia de Francia se establecieron en Bilbao. La taberna de Barrencalle Barrena, fue pronto bautizada como ‘La Escombrera’, por encontrarse siempre en obras; esta circunstancia sirvió para dar nombre a una de sus recetas más celebres: el ‘Bacalao a La Escombrera’.

Se cuenta que Jenaro Pildain (1931-2004), *self made man*, con aspecto de galán de cine americano, encontró su primer empleo en la Universidad de Deusto con sólo 16 años de edad y se convirtió en el listero encargado de controlar las entradas y salidas del personal. En 1949, con sólo 18 años de edad, Pildain emigró a Venezuela, donde hizo fortuna ejerciendo los más variopintos oficios: jardinero, mayordomo y sobre todo cocinero; experiencias que le sirvieron para adquirir un gran conocimiento sobre el mundo de la hostelería.

A su vuelta de América, y con unos suculentos ahorros en su cuenta, Jenaro reconvirtió la vieja taberna familiar. Guria ha sido el líder indiscutible de la restauración vizcaína y vasca más pura de los años sesenta y setenta; y Jenaro Pildain ha sido el “rey indiscutible del bacalao”, gracias a la preparación de sus magistrales especialidades: el bacalao al pil-pil y a la vizcaína; en alguna ocasión confesó: “al bacalao le debo la vida, el dinero y la fama que tengo.”

El viejo restaurante Guria, inaugurado en 1948, merecía una visita sólo por el placer de contemplar su extraordinaria decoración inspirada en la arquitectura popular vasca.

Por los fogones del Guria, desfilaron algunos de los mejores cocineros vizcaínos, entre los que sobresalió hasta su jubilación Fernando Robledo, quien previamente había exhibido su maestría en el Torrónategui.

Hasta 1978, y tras recibir el testigo del restaurante del ‘Hotel Arana’, Guria fue uno de los restaurantes seleccionados por el ‘Club Cocherito’ para agasajar a sus invitados en las fechas coincidentes con las citas taurinas del mes de agosto y también con motivo de su tradicional banquete del mes de enero.

Durante décadas sólo existieron tres restaurantes que ostentasen en Bilbao una estrella Michelin: el restaurante del ‘Hotel Excelsior’, el Restaurante Colavidas y el Guria que obtuvo este preciado galardón en los años setenta.

Colavidas

(Plaza Circular)

En el primer piso de la Estación del Norte, esquina con Hurtado de Amezaga, se encontraba la cafetería restaurante Colavidas. Cadena de establecimientos con dos eslabones más en las estaciones de Lérida y Valtierra (Navarra).

Colavidas, en los años sesenta y setenta, ofertaba la cocina más vanguardista y por ello se hizo merecedor de una estrella Michelin, la primera concedida a un restaurante bilbaíno.

Silvino Colavidas fue el ideólogo de esta casa de comidas de inspiración francesa. Entre sus clientes más asiduos se encontraban los pasajeros del tren ‘Costa Vasca’, que partía de la estación, a últimas horas de la noche, con destino a Madrid, donde arribaba con las primeras luces del alba. Cenar en Colavidas formaba parte de la rutina de este viaje. Cuando la conexión por avión y carretera mejoró cualitativamente y le ganó la partida al tren, el Colavidas perdió para siempre una parte fundamental de su clientela.

Entre las actividades promovidas por Silvino se encontraba el premio taurino con el que anualmente se reconocía la mejor actuación de los toreros anunciados en las Corridas Generales, la cual daba derecho a un valioso capote de paseo. Entre los estoqueadores que se hicieron merecedores a este galardón, se encuentra el mejicano, Curro Rivera Agüero (hijo de una bilbaína y del espada mejicano Fermín Rivera) por su gran actuación en las Corridas Generales de 1971, premiada con el Capote de Oro y piedras preciosas valorado en setenta y cinco mil pesetas. Igual galardón consiguió, en agosto de 1972, Julio Robles.

Aloha

(Calle Teófilo de Guiard)

Fue una de los restaurantes más refinados de Bilbao. Inaugurado en 1963, cerró sus puertas diez años más tarde. En las cocinas del Aloha oficiaron, inicialmente, el *chef* alavés, Cirilo Díaz, y, posteriormente, los vizcaínos, José María Fernández de Retana y Carmelo Gorrotxategui a quien sustituyó el navarro Ángel Lorente.

La filosofía culinaria del Aloha se basaba en la máxima calidad de las materias primas con que cocinaba sus recetas; alimentos que se encargaba de adquirir Eduardo Echave, esposo de Carmen Saiz, propietaria del restaurante, quien era oriunda de Burdeos y criada en La Rioja.

Eduardo Echave, patrón del Aloha, y su compañero de navegación, Dionisio Lasa –que trabajó durante muchos años de cocinero en numerosos barcos de carga– impulsaron la apertura del bar Monterrey sito en la Gran Vía bilbaína y del restaurante Matxinbenta de la calle Ledesma; en ese mismo espacio, Fernando Robledo –cocinero y hermano del matador de toros, Pedro Robledo– regentó previamente un pequeño local de comidas, conocido como ‘El Farolillo’.

En sus años de mayor éxito, Matxinbenta contó al frente de sus cocinas, y hasta su jubilación, con la colaboración de un excepcional jefe de cocina, Carlos Castellanos, quien sustituyó a Cirilo Díaz cuando éste se trasladó al Aloha. Este restaurante, fundado en los sesenta, fue gestionado por Dionisio Lasa Berasategui (1921-2007) hasta los años ochenta; después cedió su dirección a otro excelente cocinero vizcaíno: Mauricio Guardo.

El Matxinbenta sustituyó a ‘Shanti el Marinero’ en la preparación de los tradicionales menús que se sirven en Vista Alegre.

El hermano menor de Dionisio Lasa, Iñaki –ambos oriundos de la localidad de Matxinbenta en Guipúzcoa– regentó el ‘Restaurante Lasa’. Estaba situado en un recoleto chalecito del barrio de Begoña en la subida hacia Santo Domingo; al deruirse se trasladó a otro local en el corazón del mismo distrito municipal donde oficiaba con la ayuda de su esposa, María Eugenia, y el concurso de sus hijas.

Nicolás

(calle Ledesma, Nº 10)

Este restaurante fue inaugurado en abril de 1943 por iniciativa de Nicolás Goirigolzarri Unibaso oriundo de Laukiniz, quien, como muchos otros grandes cocineros, había realizado sus prácticas profesionales entre los pucheros de la Universidad de Deusto, el Hotel Torrónategui, el Club Marítimo del Abra y el Club Náutico.

Con el paso de los años, Nicolás Goirigolzarri se convirtió en uno de los personajes más populares de Bilbao, tras ser nombrado presidente del Club de Gordos; organización que promovía un popular partido de balompié entre ‘Gordos y Flacos’ y que acabó convirtiéndose en un acontecimiento clásico de la programación navideña. Al club de los gordos sólo se podía pertenecer tras demostrar una romana mínima de 120 kilos.

Este restaurante era parada y fonda de la caravana de la ‘Vuelta Ciclista a España’, cuando su organización correspondía al diario *El Correo Español / El Pueblo Vasco* vecino del Nicolás. Contaba con una extensa y fiel clientela proveniente de los pueblos de Vizcaya, fundamentalmente de la comarca del Duranguesado. Sus paredes tenían numerosos motivos del folklore vasco. En sus últimos años estuvo regentado por los hermanos de Nicolás, Iñaki y Víctor, cocineros de profesión, y posteriormente por sus sobrinos, Manolo y Edurne.

Víctor

(Plaza Nueva, Nº 2)

Esta casa se inauguró en 1940 por iniciativa de Víctor Arriabalaga; tres años después de su apertura cedió su gestión, durante treinta años, a Pedro Gómez y Ascensión Etxebarria, ambos guisanderos de profesión, quienes contaban con el concurso de Cristina Lapsita, esposa de Ascensión, que estaba al frente de la sala.

Entre los *chefs de cuisine* de mayor prestigio que han pasado por las cocinas de carbón del Víctor –que estuvieron vigentes hasta los años noventa– se encuentra Valentín García Manso, quien con posterioridad se haría cargo de las cocinas del ‘Hotel Portugalete’. En los años cincuenta, ofició en esta casa, la esposa de otro gran *chef* vasco, Antón Ceberio.

En 1973 otro excelente profesional, Demetrio Sainz, junto con su esposa, se hizo cargo de la dirección del Víctor. Entre las recetas clásicas de esta casa se encuentran el bacalao, el besugo y las manitas de *txarri* a la vizcaína.

Euskalduna

(calle Euskalduna)

Restaurante fundado en los años sesenta por la familia Erdozia. Esta familia, originaria de Amorebieta, abrió este local bajo la dirección de la guisandera Petra Igartua, viuda con doce hijos, quien anteriormente había probado suerte en el 'Bar Carrete' de la calle San Francisco, donde contaba con la apoyo de sus hijos: Pedro, Juan José, Nati, Puri, Carmen y Gabriel.

La organización matriarcal del negocio acordó que los chicos trabajasen en la barra y las hermanas en las cocinas y comedor, hasta que se incorporó al clan familiar Ángeles Izaguirre, esposa de Gabriel, natural de Lemona, quien estuvo al frente de los fogones del Euskalduna hasta su clausura.

El Euskalduna ha sido uno de los últimos restaurantes clásicos de Bilbao; casa de comidas especializada en la elaboración de las recetas *de toda la vida*, como el bacalao al pil-pil, la merluza en salsa verde, los txipirones en su tinta, el pisto; y, por supuesto, dos de sus fórmulas magistrales: la menestra de verduras naturales y la sopa de pescado. En sus últimos tiempos incorporó a su oferta gastronómica algunas creaciones más modernas, como los pimientos rellenos de setas, las patatas panaderas acompañando al rodaballo y la lubina al horno.

Situado muy cerca de los Campos Eliseos, en sus años de mayor esplendor, era frecuentado por la mayoría de los actores y actrices que actuaban en el teatro, así como por políticos de todos los colores en los años de la transición política del franquismo a la democracia.

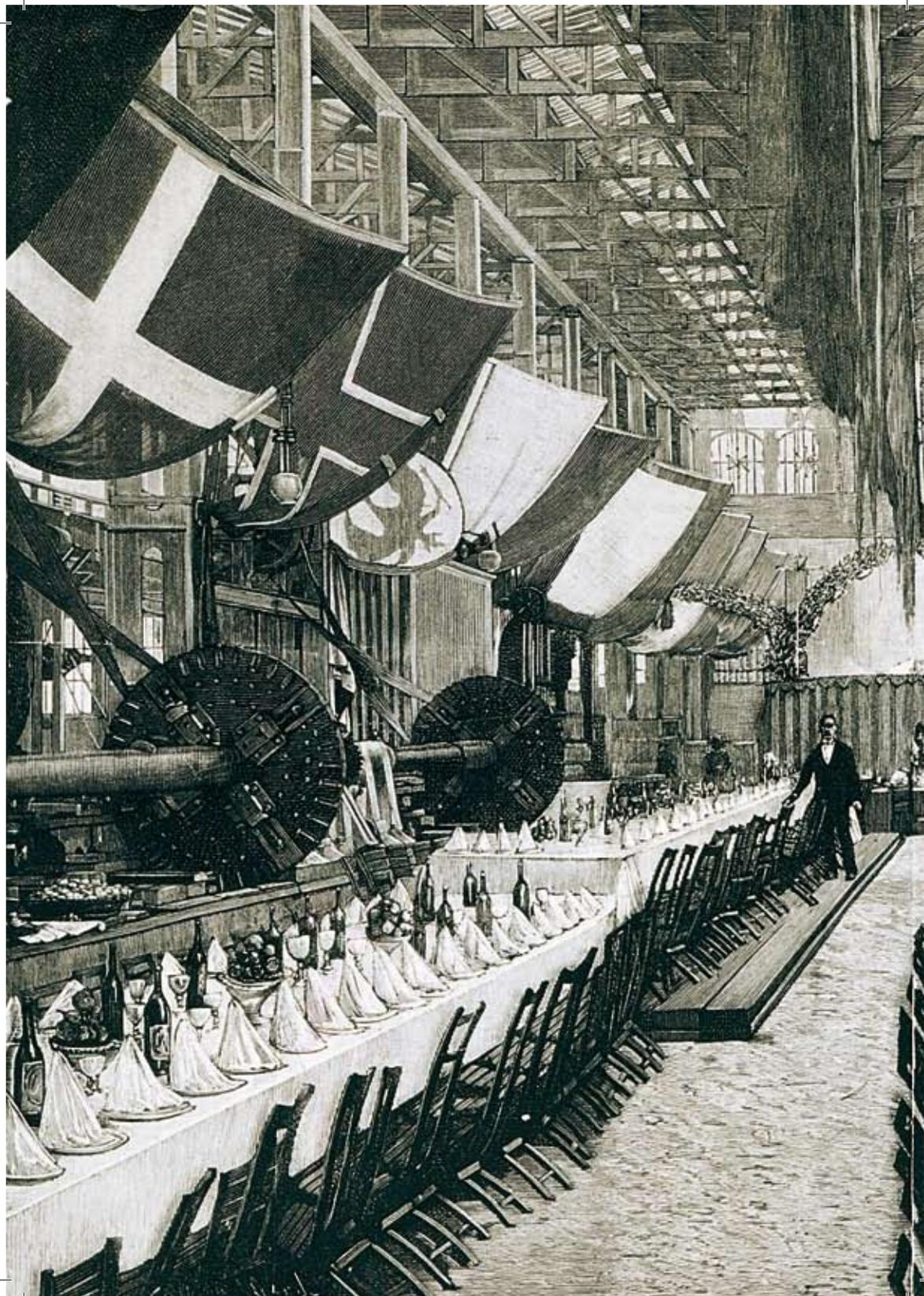
Gorrotxa

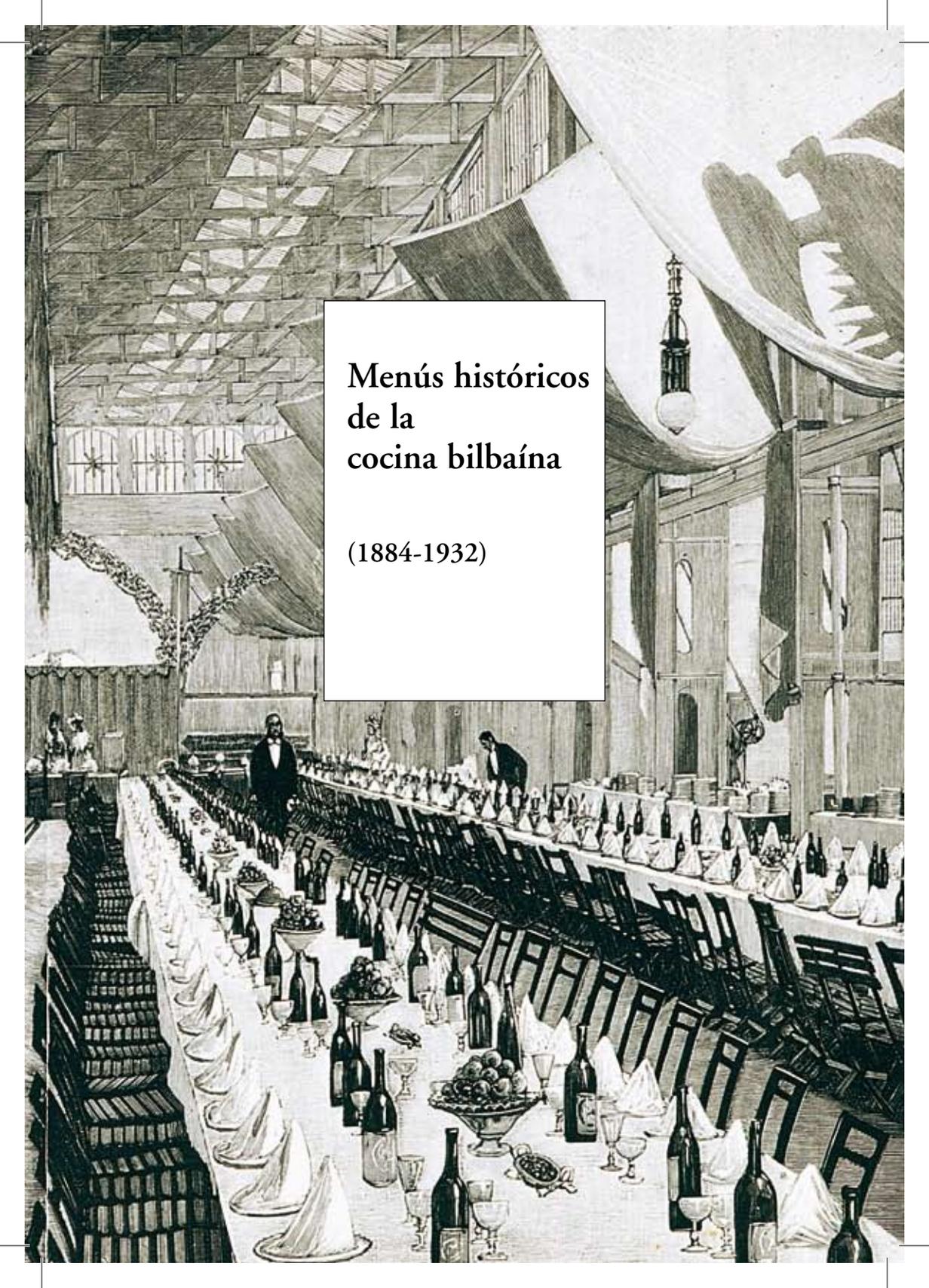
(Galerías Urquijo)

Carmelo Gorrotxategi nació en Etxebarri el 4 junio de 1937, pocos días antes de la finalización de la guerra civil en Vizcaya. Cuando sólo contaba 16 años de edad encontró su primer empleo como pinche de cocina de la ‘Sociedad Bilbaína’ entonces dirigida por José María Zubia, quien posteriormente abriría uno de los mejores y primeros bares de *banderillas* en la localidad de Las Arenas. Los fogones de carbón del ‘Hotel Excelsior’ fueron testigos de la segunda etapa profesional de Carmelo, donde convivió con su colega, Juan José Iturriaga. Entre los pucheros del ‘Hotel Maria Cristina’ de San Sebastián, ‘La Raza’ de Sevilla y ‘Koki’ de Bilbao, Gorrotxategui consiguió un profundo conocimiento y dominio de las técnicas, hasta lograr que sus preparaciones culinarias se convirtieran en verdadero arte.

Su nueva etapa profesional se desarrolló en el restaurante Matximbenta. Y cuando tenía 28 años asumió la dirección de las instalaciones interiores del restaurante Aloha. Tres años más tarde, fichó por el Colavidas; local donde consiguió su primera estrella Michelin. En los años ochenta, un avispado empresario, Jesús Santos, le contrató para encumbrar al naciente ‘Goizeko-Kabi’ a la cima más alta de la cocina bilbaína.

En 1985 Gorrotxategi, cumplidos 48 años de edad, consiguió el sueño, largo tiempo perseguido, de rotular con su apellido su propia casa de comidas: Gorrotxategi. El ‘Foie Grass a las Uvas’ y el ‘Solomillo Wellington’ fueron, entre muchas otras, dos de sus preparaciones culinarias más sobresalientes. Hombre de trastienda y enemigo de las relaciones públicas no consiguió, hasta sus últimos años en activo, ser reconocido públicamente como uno de los grandes cocineros vascos.





Menús históricos
de la
cocina bilbaína

(1884-1932)

◀ Bilbao, 30 de agosto de 1890. Banquete servido por el restaurante Lhardy en el pabellón de 'Astilleros del Nervión' con motivo de la botadura del crucero 'Infanta María Teresa'. *La Ilustración Española y Americana*, 15 de septiembre de 1890, Madrid.

Menú

Entremeses, Paella valenciana, Bacalao a la vizcaína, Lengua a la escarlata y Jamón dulce, Capones asados, Tarta de hojaldre y Postres variados.

Vinos: Limonada del país, Vino de Marqués de Riscal. Espumosos. Café, licores y tabacos habanos.

Servido en el **Salón Olimpo**, el 19 de julio de 1884, jardines de esparcimiento situados junto a la Salve, en homenaje a Víctor Chávarri.

Menú

Entremeses variados, Bacalao fresco con mayonesa, Rosbif a la inglesa, Galantitas de capón trufadas, Jamón de York a la española. Helados variados.

Vinos y licores: Marqués de Riscal, Jerez, Moët et Chandon, Veuve Clicquot, G. Goulet Martell y Benneasp.

Servido por el restaurante **Lhardy**, el 30 de agosto de 1890, con motivo de la botadura del crucero Infanta María Teresa en el pabellón de 'Astilleros del Nervión'.

Menú

Entremeses, Jamón y Pâté, Espárragos de Baquío, Salmón, Filete con trufas, Capones de Bayona.

Postres.

Bebidas: Vinos de Riscal, Sauternes y Champagne de la Veuve Clicquot.

Servido por el **Hotel La Terrasse**, el 18 de abril de 1892, con motivo del banquete inaugural de la 'Vidriera de Lamiaco'.

Menú

Hors d'Oeuvre variés, Consommé de volaille. Darne de saumon au beurre Montpellier, Boisson de coquillages crevettes. Chevreuil à la purée de truffes, Pain de foi gras à la bellevue, Chauffe de galantine de cailles Périgord, Rosbif glacé sur madère. Fromage glacé à l'orange Mandarine à la crème de vanille. Desserts variés.

Vins: Château Yquem, Rhin, Tokay 1874, Oporto 1843, Champagne Cristal. Liqueurs: Grande Fine, Champagne, Chartreuse, Anisette, Rhum de la Jamaïque.

Servido por el **Café Suizo**, el 17 de abril de 1892, con motivo de la inauguración del edificio de la actual casa consistorial de Bilbao.

Menú

Sopa de tortuga, Picadillo yucateco, Mojarras a la costa fermeña, Solomillo a la Madeira, Palominos a la criolla, Pastel de fiambre de los Andes, Espárragos en salsa cubana, y Perdices y Codornices asadas con ensalada chilena. Postres: Buñuelos sucas, Helado de guacabana, Piezas de almendras sobre piñas, Plátanos del Salvador, y Dulce de camote peruano.

Vinos: Jerez superior, Manzanilla del Puerto, Marqués de Riscal, Priorato, Espumoso Ayala, Oporto 1820, Coñac fino de Moguer, ron de Jamaica, y Pisco (aguardiente peruano). Café de Yungas (Valles andinos) y tabaco de Vuelta Abajo (Cuba).

Servido en los salones del **Hotel La Terrasse**, el 12 de octubre de 1892, con motivo del IV Centenario del Descubrimiento de América.

Menú

Printanier royal, Bouchées Terminus hôtel, Saumon sauce Régence, filet de bœuf à la périgieux, Timbales de Riz et Veau Godât, Foie Gras de Strasbourg et Jambon à la gelée, Poulardes rôties au cresson, Salade russe fin de siècle. Postre: Bombes gelée a la basque.

Vinos: Sauternes, Marqués de la Solana, Pommard, Champagne G.H. Mumm extra dry.

Café, liqueurs et cigares.

Servido con motivo de la inauguración del **Hotel Terminus** el 1 de julio de 1893.

Menú

Oxtail soup, Bouchées à la reine, Angulas, Pierna de gamo.

Postre: Navachesca y patatas glaseadas y Tarta de espinacas.

Almuerzo de despedida, servido el 5 de febrero de 1897, al presidente del **Club Náutico de Bilbao**.

Menú

Aperitivos, Consomé royal, Fritos variados, Menestra a la bilbaína, Merluza a la mayonesa, Espárragos con salsa holandesa y Solomillo soufflé. Postres: Mantecado de café, Mantecado de fresas, Quesos, Frutas variadas y pastas.

Café y cigarros.

Vinos: Pobes, blanco y tinto, Palacio, Rioja Alta, Champagne Veuve Clicquot, Champagne Rouge, Bénédictine, Chartreuse, Cognacs Martell y Domecq.

Servido por el **Hotel Torrónategui**, en mayo de 1902, en la 'Sociedad El Sitio', con motivo del aniversario de la liberación de Bilbao del sitio carlista.

Menú

Aperitivos, Ostras verdes, Caldo limpio, Vol-au-vent de mollejas, Angulas, Bacalao surtido, Lubina, Sorda con nabos, Espárragos, Coles de Bruselas, Alcachofas, Solomillo financiera, Pollos, Chateaubriand.

Postres: Helados, Frutas diversas.

Quesos: Camembert, Gruyère, Holanda, Crester, Roquefort, melocotón en conserva, membrillo en pasta, cabello de ángel y tostadas.

Bebidas: Vinos de Chablis, Rhin, Pontet-Canet, Volnay, Riscal, Saint-Émilion, Pommery, Cordon Rouge, Cristal.

Café, Oporto 1850, Martel V.O. Curaçao, Hennessy, Benedictine, Chartreuse y Marie Brizard.

Servido en el Restaurante **El Amparo**, en noviembre de 1905 con motivo de una despedida de soltero.

Menú

Aperitivos, Puré de cangrejos, Fritos variados, Bacalao a la vizcaína, Jamón a la Madeira, Codornices trufadas, Espárragos a la vinagreta, Rosbif con ensalada.

Postre: Mantecado de vainilla, quesos y frutas.

Bebidas: Chacolí, vinos selectos, licores y champagne.

Cafés y puros habanos.

Servido en la sede de la **Diputación Foral de Vizcaya**, en 1906, en homenaje a su presidente Alfonso de Urquijo.

Menú

Aperitivo, Sopa printanière, Huevo a la suprema, Langosta a la americana, Perdices a la catalana, Chateaubriand a la périgord, Jamón dulce con huevo hilado.

Postre: Mantecado de vainilla, bizcocho helado, dulces, quesos y frutas.

Bebidas: Chacolí, Limonada de vinos blancos, vinos selectos, champagnes. Café, licores y puros.

Ofrecido por el presidente de la **Diputación Foral de Vizcaya**, Alfonso de Urquijo, en septiembre de 1906, en el Palacio de Munibe de Markina, a los diputados forales.

Menú

Huitres, Consommé royal, Friture mée à l'Italienne, Louvine sauce hongroise, Vol-au-vent aux perdreaux, Punch à la romaine, Chateaubriand. Jambon Strasbourg, Quesos Roquefort y Gruyère, Glace nelusko, Gâteaux, fruit variés y petites pâtisseries.

Banquete de bodas servido en el Restaurante **El Amparo**, el 11 de octubre de 1907, con motivo del enlace de Ramiro Bourgeaud y Julia Viguera.

Menú

Entremeses: Aceitunas, Salchichón, Chorizo de Pamplona, Lengua etc. Paella a la valenciana, Menestra a la bilbaína, Ternera a la irlandesa, Cordero asado con Ensalada.

Postres variados.

Vinos: Rioja Madoc y Navajas 1906.

Servido por el **Café del Comercio** en el Teatro Circo del Ensanche, el 8 de abril de 1911, en homenaje a 'Cocherito de Bilbao', para festejar la fundación del club que lleva su mismo nombre. Asistieron más de 500 comensales.

Menú

Sándwiches, Langosta a la bella vista, Lubina con salsa de mayonesa, Pâté de foie gras y Gallina trufada, Lengua escarlata, Punch a la romana, Jamón en leche, Helados de crema de vainilla, Pastas, Frutas.

Vinos: Sauternes, Marqués de Riscal, Champagne Pommery, Veuve Clicquot, Oporto, Té y Cigarros.

Servido por **El Amparo**, en agosto de 1912, en el Ayuntamiento de Begoña, a los peregrinos que iban a Tierra Santa y Roma.

Menú

Consomé campos floridos, Filetes de lenguado Margueray, Perdices en salsa de coliflor napolitana, Solomillo mechado con berros, Gelatina de ave, Ponche oriental, Bizcochos de albaricoque, quesos y frutas.

Vinos blanco, tinto y champagne.

Café, licores y cigarros.

Servido en la **Sociedad Bilbaína**, el 25 de enero de 1913, con motivo de la inauguración de su nueva sede en la actual calle Navarra.

Menú

Hors d'œuvres Assortis, Puré crécy, Friture mēlée à l'italienne, Homard y Loubine sauce hongroise, Gâteau de pigeons, Punch à la romaine, Rôti au cresson, Galantine de volaille truffée.

Desserts: Glace crème de café, Petite pâtisserie, Gâteaux montés, Fruits et fromages

Vins: Blanc Bodegas Bilbaínas, Rouge Marqués de Riscal, Champagne Veuve Clicquot, Oporto, Jerez.

Café et liqueurs.

Servido por **El Amparo**, en mayo de 1913, con motivo del enlace de Domingo Villamil y Carmen del Castillo, en el domicilio de los padres de la novia.

Menú

Déjeuner: Cocktail d'orange, Consommé double en tasse y Paillettes parmesane, Oeufs à la florentine, Filet de sole au vin blanc, Médailles de bœuf aux truffes y Pommes au four, Chapons du prat rôti y salade chiffonnade, Pêches melba glacées, Petit fours, fruits et café.

Vins: Sauternes, Marqués de Riscal, Moët et Chandon, Aguas Minerales.

Cognac Valdespino Extra et Liqueurs.

Servido en el **Hotel Carlton**, el 24 de abril de 1924, con motivo de un banquete de bodas.

Menú

Entremeses Hotel Carlton, Huevos escalfados con espárragos duquecico, Langosta a la mayonesa o Merluza en salsa verde, Filetes de ternera con champiñones y guisantes a la española, Pollo asado a la americana, patatas chips y ensalada.

Postre: Melocotón melba, tarta, fruta. Café, licores y cigarro.

Vinos: Diamante, Marqués de Riscal y Champagne Veuve Clicquot dulce y seco.

Servido en el **Hotel Carlton**, el 14 de noviembre de 1927, con motivo de un banquete de bodas.

Menú

Entremeses variados, Timbal de huevos florentine, Langosta a la rusa, Lubina con salsa tártara, Tournedos périgord, Poulardas de 'Barua-Jáuregui' asadas, Ensalada del tiempo. Postres: Mantecado de café, Pastelería de la casa, frutas etc. Café, cigarros.

Vinos: Blázquez, Domecq, González Byass, Federico Paternina y Bodega Falset Codorniz.

Típico menú de banquete de bodas servido por el **Hotel Torrónategui** en 1932.

Menú

Percebes de Arminza y Quisquillas de Zorroza, acompañado de chacolí Heros Valmaseda. Sopa de Hortalizas finas de Deusto y Begoña, Bacalao al pil-pil, Ternera con setitas de Orduña, Arroz con leche y pasiensitas de Santiaguito, Surroquillote de Zuricalday, Café de Manucanela, Copa de Barbier y Tabaco de barco inglés.

Preparado por la fonda de **Trifona**, en homenaje a Félix García Arcelus 'Klin-Klon'.

Menú

Consomé campo florido, Filetes de lenguado Margueray, Perdices en salsa, Coliflor Siglo XX, Solomillo a la jardinera, Galantine de ave. Ponche oriental y Bizcochos de albaricoque.

Servido en la **Sociedad Bilbaína**, sin fecha concreta, en homenaje a la artista Lopokoba.

NOTAS

- (1) Juan Cueto Alas. *Palace Hotel*. Sociedad General de Librería Española. Madrid, 1987.
- (2) Grand Tour: dilatado viaje en el tiempo, que algunos miembros de las clases más pudientes y cultas, básicamente de nacionalidad inglesa, realizaban a través de las principales ciudades europeas con objeto de completar su educación.
- (3) Manuel M. Martínez Llopis. *Historia de la Gastronomía Española*. Madrid. Alianza, 1989.
- (4) Manuel M. Martínez Llopis: “Escoffier, Montagne, Ali-Bab, Pellaprat, Olivier, lograron que la cibaría francesa continuara rigiendo las minutas de los grandes hoteles, que siguieron redactando en francés sus minutas”. *Historia de la Gastronomía Española*. Alianza Editorial. Madrid, 1989.
- (5) Alejandro de la Sota. *Divagaciones de un Transeúnte*. El Cofre Bilbaíno, 1967.
- (6) Manuel Llano Gorostiza. *Plaza de España*. Bankounión.
- (7) José María de Areilza. *La Regata y otras historias*. Círculo de Lectores
- (8) José de Orueta. *Memorias de un Bilbaíno*. Editorial El Tilo.
- (9) Alejandro de la Sota. *Divagaciones de un transeúnte*. Editorial El Tilo.
- (10) Roger Shattuck. *La Época de los Banquetes*. Literatura y Debate Crítico. Madrid, 1991.
- (11) Fernando de la Quadra Salcedo. *Las Bellezas Bilbaínas*. El Cofre Bilbaíno.

- (12) Fernando de la Quadra Salcedo. *Las Bellezas Bilbaínas*. El Cofre Bilbaíno.
- (13) María Mestayer, 'Marquesa de Parabere'. *Historia de la Gastronomía*.
- (14) Josep Pla. *La Vida Amarga*. Destino, Áncora y Delfín.
- (15) Jean-Paul Aron. *Le Mangeur du XIX siècle*. Laffont. París.
- (16) Hija de un diplomático francés, María Mestayer nació en Bilbao en 1878, donde inició su carrera como colaboradora gastronómica del rotativo *El Excelsior*, dejando entre sus trabajos varios sobresalientes libros de cocina: *Enciclopedia Culinaria, La Cocina Completa, Platos Escogidos de la Cocina Vasca, Historia de la Gastronomía, Confitería y Repostería, y Entremeses, Aperitivos y Ensaladas*.
- (17) María Mestayer de Echagüe, 'Marquesa de Parabere'. *Historia de la Gastronomía*. Kriselu, 1989.
- (18) Giacomo Casanova. *Memorias de España*. Planeta, 1986.
- (19) Gregorio Marañón *La Cocina de Nicolasa*. (prólogo al libro de Nicolasa Pradera). Editorial Mayfe. Madrid, 1961.
- (20) *Lapiko*: puchero, en euskera
- (21) *Txoko*: jibia o molusco parecido al calamar, en euskera.
- (22) *Lukainka*: longaniza, en euskera.
- (23) *...the delicate merluza justly called the -seameat- being a sort of fish that admitting all manners of cooking, one never gets tired of...*"
- (24) Teófilo Guiard Larrauri. *Historia de la Noble Villa de Bilbao*. Caja de Ahorros Municipal. Bilbao, 1978.
- (25) Alejandro de la Sota. *Divagaciones de un Transeúnte*. El Cofre Bilbaíno, 1967.
- (26) Juan Laglance, recogido por Teófilo Guiard, en *Historia de la Noble Villa de Bilbao*.
- (27) Alejandro de la Sota. *La Belle Époque Bilbaína*. El Cofre Bilbaíno.
- (28) Richad Ford. *Manual para Viajeros por España*. Turner. 1988.
- (29) Emiliano de Arriaga. *La Pastelería*. El Cofre Bilbaíno.
- (30) María Jesús Cava Mesa. *Periódico Bilbao*, noviembre de 2006.
- (31) Menú de negocios servido en la 'Sociedad Bilbaína': Entremeses, Tortilla a la *Parisien*, Truchas o Angulas, Entrecote a la Bordelesa, Cabello de Ángel, Quesos y Frutas. Principales Especialidades Gastronómicas del *Chef* de la 'Sociedad Bilbaína', Alejandro Caveriviere: Bacalao Club Ranero, *Civet* de Langosta, Patas de Cerdo Trufadas 1820, *Roast Beef* Providencia, *Carré* de Ternera, etc.

- (32) José de Orueta. *Memorias de un Bilbaíno*. Editorial El Tilo.
- (33) Olga Macías. 'Donostiarras y Ondarreses: el gran reto de las traineras de 1890'. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco. Museo Naval de San Sebastián.
- (34) Julián del Valle. *Mi Calle*. Colección El Cofre Bilbaíno.
- (35) *La Ville Moderne*. Th. Bourgeois. "No hay una residencia ni mansión de importancia que no se halle provista de este juego (el billar) indispensable en las que, como en Versalles, en tiempos de Louis XV, brillan los nombres célebres."
- (36) John Bramsen. *Remarks on the North of Spain*. Londres, 1823.
- (37) Frederik Augustus Fischer. *Travel in Spain in 1797 and 1798*. London, 1802.
- (38) La calle Sierra es actualmente la calle Buenos Aires.
- (39) Extracto de la carta que ofrecía el Restaurante del 'Hotel Scala', a finales del siglo XIX. En la que predominaban los guisos de carne sobre los de pescados. Entre los últimos sólo se anotaba el Bacalao a la Vizcaína y a la Bismarck; la Merluza con Salsa Tártara, las Albóndigas de Merluza, las Angulas de la Isla, los Langostinos a la Mayonesa y Salsa Tártara; la Langosta a la Emperatriz; junto a unas pocas especialidades preparadas con verduras o legumbres: la Menestra a la Española, la Paella y el Arroz a la Valenciana. Distintos platos con huevos como base: al Caballo, de Escabeche, y de Riñones. Los pistos: Manchego y a la Bilbaína. Otras especialidades eran: Salpicón a la Andaluza, Gelatina Trufada, Jamón a la Cíngara; Salchichas a la Bretona, Volován a la Financiera y Pastelitos de Bechamel. Platos de carne: Solomillos a la Moderna, a la Duquesa, a la Nivernesa con guisantes del siglo XVI, a la financiera, a lo Tayllerand, a la cazadora, a la jardinera, a la macedonia, con champiñón y con setas. Platos de ternera: en filete, a la Italiana, Costillas al Maître, Ragú, Cabeza a la Pertue; Ternera a la Primavera, a la Italiana, a la Catalana, a la Bourgeoise, en salsa con judías verdes. Las chuletas: con Legumbres, a la Bordelesa, a la Mittenons, de Guernica; el Bistec a los Fornos, Entrecot de Vaca a la Bordelesa, Lengua de Vaca Estofada con salsa Uselles. Riñones, tournedós, chateaubriand, rosbif, callos; los tripacallos: a la vizcaína, italiana, o bilbaína. Los platos de cordero: ragú a la española, a la bretona, o tipo Robert, chuletas de cordero a la papillote, manitas empanadas o fritas, pierna de cordero a la bretona. Cerdo: lomo con pimientos, cerdito tostón asado con judías. Pollo: salteado a la portuguesa, en salsa inglesa,

a la cazadora, a la holandesa, con aceitunas, brezados con arroz, a la diabla, con guisantes o champiñones, pollitos a la marengo, capones en pepitoria o asados, con berros. Perdices, codornices y calandrias, faisanes, sordas, tordos, zarcetas, malvices, patos y patitos.

⁽⁴⁰⁾ *El Correo Español-El Pueblo Vasco*. 21 de julio de 1938.

⁽⁴¹⁾ Pedro Echevarría había nacido en Orduña en 1841, es decir que falleció cuando sólo contaba 52 años de edad. Previamente había sido decano del Colegio de Abogados bilbaíno en 1891 y 1892. Estaba casado con Isidora Careaga, de Valmaseda, con quien tuvo tres hijos.

⁽⁴²⁾ Manuel Basas. La Infanta Isabel visitó el Puente Colgante. *El Correo*. 1 de agosto de 1993.

⁽⁴³⁾ Indalecio Prieto. *Pasado y Futuro de Bilbao*. Editorial Planeta.

⁽⁴⁴⁾ Deprit fue concejal de Ayuntamiento de Bilbao.

⁽⁴⁵⁾ Menú típico del compromisario foral, o juntero, servido en el restaurante del Hotel 'Torróntegui': Puré, Menestra, Angulas (segunda ración de angulas), Solomillo con patatas, medio Pollo asado con lechuga y setas. Ponche, quesos, media docena de mantecados etc.

⁽⁴⁶⁾ Nicholas Rankin. *Crónicas desde Guernica, Georges Steer, corresponsal de Guerra*. Editorial Siglo, 2005.

⁽⁴⁷⁾ No fue hasta 1919 cuando se nombró archivero y cronista de la Villa a Guiard en sustitución de José Núñez. Desde el año 1909, el ayuntamiento de Bilbao subvencionaba los tomos de su gran obra, *Historia de la Noble Villa de Bilbao*.

⁽⁴⁸⁾ Que la fonda de su propiedad actualmente establecida en la calle Nueva Nº 2 será trasladada desde el 1º de Octubre próximo a la de Bidebarrieta Nº 2 con la denominación para lo sucesivo de Hotel Arana y deseando el recurrente darse de baja de los rótulos anunciadores de su industria de la calle Nueva y.... Lo firma: Modesto Arana en Bilbao a 22 de septiembre de 1909.

⁽⁴⁹⁾ *Guía de Vizcaya*, 1911. Publicada por el Sindicato de Fomento de Bilbao.

⁽⁵⁰⁾ *Guía Ilustrada del País Vasco Español-Francés*. Editorial Rafael Caro Raggio. Madrid, 1927.

⁽⁵¹⁾ El nuevo teatro de la Villa de Bilbao conocido como Teatro Arriaga, fue edificado en 1890 y restaurado, después de un incendio, en 1919.

- (52) Jon Aguiriano. *El Correo*, miércoles 11 de mayo de 2005.
- (53) *La Dama Taurina de Abando*. Ochenta Años de Historia. Emiliano Uruñuela 'Litri'.
- (54) Además de Tomás de Urquijo, el consejo fundacional de la Sociedad Hotel Carlton lo componían: Venancio de Echevarría, vicepresidente; y los vocales: Ramón de la Sota y Aburto, Fidel Alonso-Allende, Víctor Chávarri y Anduiza, Restituto Azqueta y Alberto Aznar; secretario, José de Urizar, quien ostentaba el mismo cargo en la Cámara de Comercio.
- (55) José María Smith (1879-1956) nació en la calle Ronda, el 4 de enero de 1879. Lequerica escribió en su obituario, "nos enseñó a vivir a los bilbaínos", aludiendo a la brillante y larga serie de viviendas, palacetes, chalets, y casas de pisos, que proyectó. Estudiante de la Escuela de Arquitectura de Madrid, era descendiente lejano de un inmigrante irlandés que se instaló en Bilbao en 1726. Los Smith formaron parte de la burguesía bilbaína que lideró la industrialización de Vizcaya.
- (56) Ernest Hemingway. *Verano Peligroso*. Editorial Planeta.
- (57) José María de Areilza. *A lo largo del siglo*. Planeta, 1973.
- (58) Calle Tutulu. Camino de Urizar que nace en la calle Trauko y sube hasta la Vía Vieja de Lezama. Los toponímicos vascos 'tute' y 'tutulo' significan: caño estrecho y pequeño; y bobo, el segundo. El primer significado cuadra mejor para un camino estrecho según Manuel Basas en Calles de Bilbao.
- (59) Indalecio Prieto. *Pasado y Futuro de Bilbao*. Editorial Planeta, 1991.
- (60) Pepe Albéniz. *Club Cocherito de Bilbao. Bilbao, 1910-1960*.
- (61) El 'Kurdin Club' sólo sobrevivió 14 años. Sus socios rendían culto al buen comer y beber. Tenían su sede en el entresuelo de una casa del Paseo del Arenal, frente a la fachada lateral del teatro Arriaga. En su decoración existían cuadros pintados por Zuluaga, Guinea y Losada.
- (62) Alfredo de Echave. *Cuadros de la Vida Bilbaína*. Colección El Cofre Bilbaíno.
- (63) Manuel Llano Gorostiza. *Clásicos de la Cocina Vasca*. Banco de Vizcaya.
- (64) Alejandro de la Sota. *Divagaciones de un Transeúnte*. El Cofre Bilbaíno, 1967.

⁽⁶⁵⁾ Tomás Bilbao Hospitales. Nació en Bilbao en 1880 y murió en Méjico en 1954. Fue arquitecto y fundador del partido político vasco ANV. Teniente alcalde del ayuntamiento de Bilbao, en agosto de 1938, sustituyó a Manuel de Irujo, tras su dimisión como ministro sin cartera, en el Gobierno de la IIª República.

⁽⁶⁶⁾ Indalecio Prieto. *Pasado y Futuro de Bilbao*. Editorial Planeta, 1991.

⁽⁶⁷⁾ Perico Chicote pasaba por tener el mejor bar de Madrid. Por sus instalaciones de la Gran Vía pasaron todas las personas importantes antes, durante y después de la guerra civil. Su enorme capacidad profesional le llevó a abrir un segundo bar en San Sebastián, primer gran destino del turismo español de calidad. La guerra civil le sorprendió en la Bella-Easo, donde pasó los casi tres años que duró la contienda.





ÍNDICE

Introducción	7
Posadas, fondas, mesones, ventas y figones	8
Nace el Hotel moderno	10
Hotelería bilbaína	12
Alojamientos reales	15
Salones, cafés, ‘cuarteles’ y clubs	19
El precedente de los <i>Txokos</i> : los ‘Cuarteles’	28
Gastronomía vizcaína	31
<i>Etxekoandres</i> y guisanderas	32
El cocido	34
Los mercados de Bilbao	38
Forja y yunque de la cocina bilbaína	39
Angulas y Jibiones	42
Chimbos y Sordas	43
Chacolí	46
El Café Suizo y los Clubs privados	47
Café Suizo	47
Una saga helvética del cantón de los Grisones	48
Sociedad Bilbaína	54
El <i>chef</i> Alejandro Caveriviere	54
Club Náutico de Bilbao	58
Posadas, fondas y hoteles	63
Posada del Sol Dorado	63
Posada de San Nicolás	64

Fonda Casa Antonio	65
Fonda Las Navarras	65
Fonda La Guipuzcoana	66
Fonda La Prusiana	67
Fonda de Trifona	67
Fonda del Antiguo	68
Hotel del Boulevard	68
Hotel Scala	69
Hotel Antonia	70
Gran Hotel Vizcaya	72
Hotel La Eibarresa	74
Hotel Víctor	74
Grand Hôtel de France-Metrópolis	75
Hotel La Terrasse	78
Hotel Terminus	80
Hotel d'Angleterre / Hotel Almirante	84
Gran Hotel Torrónategui	89
Balbino Canuto Torrónategui	90
El <i>chef</i> 'Salsamendi'	90
Los corresponsales de guerra: Capa y Steer	94
Hostal La Estrella	98
Hostal Maroño	99
El domicilio de Teófilo Guiard Larrauri	100
Hotel Arana	101
Modesto Arana	102
Banquetes	104
Cómicos y taurinos	106
Athletic Club	108
El rey Balduino de Bélgica	108
Hotel Excelsior	110
Una saga alemana: Pablo Klinkert	112
Gran Hotel Carlton	114
Einstein, Lorca, María Callas, Hemingway	118
Sede del primer Gobierno Vasco	120
<i>Chefs, barmans y maîtres</i>	122

Chacolís, tabernas y restaurantes.	123
Chacolí de Tablas	123
Chacolí Tutulu	124
Chacolí Larrazabal: Sabino Arana funda el PNV.	125
Chacolí Zollo	126
Chacolí Chinostira	130
Taberna de Donato: cuna del ‘villagodio’	131
Taberna La Europea	132
Hostería del Laurel	132
El Amparo	133
Felipa de Eguileor	134
Una cocina de hierro y carbón	136
Restaurante Luciano	140
Prieto recibe cazuelas de bacalao en el exilio	142
Armendáriz	146
Urkia	148
Iturriaga: de Bilbao a la ‘Tour d’Argent’	148
Shanti ‘El Marinero’, el reino de Pura Iturralde	150
Las primeras estrellas ‘Michelin’.	153
Guria	153
Colavidas	154
Aloha.	155
Nicolás.	156
Víctor.	157
Euskalduna	158
Gorrotxa	159
Menús históricos (1884-1932)	161
Notas	171
Índice	177

