

La cultura culinaria de Bilbao a finales del siglo XIX

(The culinary culture of Bilbao around the end of the nineteenth century)

Macías, Olga
Univ. del País Vasco
Fac. Ciencias Sociales y de la Comunicación
Dpto. de Historia Contemporánea
Apartado 644
48080 Bilbao

Bilbao, siempre ha sido, primero, un punto de trasiego comercial de vital importancia en el ámbito cantábrico, al mismo tiempo que se configuró en una relevante plaza financiera dentro del eje noratlántico. Estas premisas posibilitaron el desarrollo de una cultura culinaria de la que eran partícipes todos los elementos activos de la sociedad bilbaína. A los gustos foraneizantes de la burguesía emergente del Bilbao de finales del siglo XIX que, aún así, no desdénaba la cocina tradicional, se unió el desarrollo de espacios de socialización gastronómicos para la amplia clase media que se estaba consolidando en esta villa. Por último, el ámbito case-ro era el reducto diario del que hacer culinario del Bilbao finisecular del XIX, al mismo tiempo que el reflejo de una sociedad bien abastecida enraizada en unos ámbitos gastronómicos que se hundían en la noche de los tiempos.

Palabras Clave: Cultura culinaria. Cambios. Modernidad. Diversidad. Ocio. Socialización. Cotidianidad.

Bilbo, lehenik eta behin, beti izan da merkataritza jarduera leku guztiz garrantzitsua Bizkaiko Golkoaren ingurunean, eta era berean, finantzagune nabarmen gisa egituratu zen Ipar Atlantikoko ardatzean. Premisa horiek sukaldaritza-kultura baten garapena bideratu zuten, eta Bilboko gizarte elementu eragile guztiek parte hartzen zuten horretan. XIX. mendearen amaierako Bilbon goi burgesiaren kanpoko gustuekiko zaletasunaz gainera –sukalde tradizionala arbuaiatu gabe–, sozializazio gastronomikorako guneak agertu ziren, hiri horretan sendotuz zihoan erdiko klase zabalarentzat eraturikoak. Azkenik, etxe barnea zen XIX. mendearen amaierako Bilboko sukalde eginkizunaren eguneroko gordelekua, bai eta, aldi berean, antzina-antzinako denboretako giro gastronomikoetan erroturiko gizarte ongi hornituaren islada ere.

Giltza-Hitzak: Sukaldaritza kultura. Aldaketak. Modernitate. Aniztasuna. Aisia. Sozializazioa. Egune rokotasuna.

Bilbao a toujours été, premièrement, un point de mouvement commercial d'une importance vitale dans le milieu cantabrique, en même temps qu'elle devenait une importante place financière dans l'axe nord-atlantique. Ces prémisses permirent le développement d'une culture culinaire à laquelle participaient tous les éléments actifs de la société de Bilbao. Aux goûts étrangers de la bourgeoisie naissante du Bilbao de la fin du XIX^e siècle qui, encore à l'heure actuelle, ne dédaigne pas la cuisine traditionnelle, s'est ajouté le développement d'espaces de socialisation gastronomiques pour la grande classe moyenne qui s'installait dans cette ville. Pour terminer, la maison était le fief quotidien des tâches culinaires du Bilbao de la fin du XIX^e, en même temps que le reflet d'une société bien approvisionnée, enracinée dans des milieux gastronomiques qui remontaient à la nuit des temps.

Mots Clés: Culture culinaire. Changements. Modernité. Diversité. Loisirs. Socialisation. Quotidieneté.

Bilbao, como importante plaza comercial que fue de los intercambios entre el interior de la meseta castellana y el valle del Ebro con la Europa del Norte y, posteriormente, como destacado núcleo financiero, disfrutó de todas aquellas premisas necesarias para el desarrollo y refinamiento de una cultura culinaria que alcanzó su mayor expresión a finales del siglo XIX. En efecto, Bilbao se abastecía de aquellas mercancías que procedían de los tornaviajes del comercio de la lana castellana, al mismo tiempo que se fue convirtiendo en uno de los puertos más importantes del Cantábrico. En el mercado de abastos de Bilbao se podía encontrar una variedad de productos, que difícilmente podrían hallarse en otros puntos de la provincia. A la gran diversidad de géneros foráneos se añadían aquellos procedentes de las huertas y corrales cercanos a Bilbao, al igual que el ganado proveniente de las comarcas vecinas y, también, de las provincias limítrofes. Tampoco hay que olvidar la caza menor y la pesca de río que desde los entornos de la villa llegaba hasta sus mercados. Por último, Bilbao también se abastecía de la pesca conducida desde los distintos puertos pesqueros de la costa cantábrica.

Por lo tanto, la pluralidad de artículos con los que se contaba en los mercados bilbaínos es una premisa, aunque no condicionante, si esclarecedora de unas actuaciones culinarias que eran bien patentes en el devenir social de la villa. A finales del siglo XIX, Bilbao se había consolidado como un importante centro financiero. En esta época nos encontramos con varios Bilbaos que interactuaban entre sí. En efecto, las clases populares se agrupaban en torno a barrios obreros en el extrarradio de una villa en la que se había consolidado una sociedad burguesa que nada podía envidiar en gusto y refinamiento a su homónima europea. Ambos contextos sociales eran herederos de usos y costumbres que se amalgamaban en un crisol del que la cuestión culinaria era un fiel reflejo. Las celebraciones y banquetes de una burguesía local impregnada de esencias foráneas, el gusto por frecuentar restaurantes que se imbuían en gustos europeos y el crecimiento de una clase popular que buscaba solazarse gastronómicamente en los chacolies cercanos a Bilbao, ponían de manifiesto el carácter bilbaíno dado al buen comer. En este recorrido social por los fogones no hay que olvidarse de la cotidianidad, de la comida de casa, que es a la sazón el germen de todo el buen hacer culinario.

1. CELEBRACIONES, BANQUETES Y RESTAURANTES

Bajo una clara diferenciación de clase, la emergente burguesía bilbaína de finales del siglo XIX no escatimaba esfuerzos en demostrar un estatus social adquirido bajo el desarrollo minero e industrial de Vizcaya. Un claro ejemplo de la proyección de sus logros era la ostentación de su entidad como grupo en torno a actividades colectivas de ocio. El refinamiento que se alcanzó en Bilbao en cuanto a representaciones teatrales, operísticas y conciertos,

a los que se unían las veladas y bailes organizados por una burguesía cada vez más consciente de su poder económico, es un contexto del que no se pueden desligar las actividades gastronómicas.

Las conexiones de la burguesía bilbaína con los nuevos centros de poder europeos surgidos de la revolución industrial, propició una corriente de cambios en los usos y las costumbres. A la tradicional burguesía comercial se sumó una nueva burguesía que no escatimaba en alardes del desarrollo económico del que eran partícipes. Sin embargo, el gusto por las grandes celebraciones y banquetes no era algo propio de este emergente grupo social¹. En Bilbao, siempre se había dado la inclinación por las grandes comidas y esta costumbre aún se mantenía a finales del siglo XIX. Cualquier pretexto servía para amenizarlo con un excelente banquete. Buena prueba de ello fue el fasto que acompañó a la botadura del *Crucero Infanta M^{te} Teresa*. Este buque, fabricado por los Astilleros del Nervión que eran propiedad de José María Martínez Rivas, fue el ejemplo del elevado grado económico al que había llegado la capital vizcaína. A la tecnología punta de este tipo de construcciones, se añadía el entramado financiero y naviero del que Bilbao era sede.

Todo lo que rodeó a la botadura del *Crucero Infanta M^{te} Teresa* estuvo acorde con la magnitud de la empresa. La Reina M^{te} Cristina, que se encontraba veraneando en San Sebastián, además de ser la invitada de honor, fue la madrina del evento. Tal fue la expectación que causó este acontecimiento que en los hoteles, fondas y casas de huéspedes de Bilbao no quedaba plaza libre. El día de la botadura, el 30 de agosto de 1890, la animación en la villa era indescriptible desde primeras horas de la mañana. Se calcula que trenes, tranvías, remolcadores y embarcaciones de la más diversa clase trasladaron aproximadamente a 50.000 expedicionarios hasta las cercanías los astilleros. La comitiva real llegó en tren a la estación de Abando de la Compañía del Norte en Bilbao. A la reina acompañaban, entre otros, Cánovas y el ministro de Fomento, además de algunos generales en representación del estamento militar. A esta comitiva se le añadieron representantes de todas las fuerzas vivas de la villa, es decir, Ayuntamiento, Cámara de Comercio, Juntas de Obras del Puerto, el obispo de la diócesis, amen de un sinnúmero de delegados de otras instituciones bilbaínas. Todos marcharon en el Ferrocarril de Portugalete hasta los Astilleros del Nervión. Bilbao y el trayecto hasta los astilleros estaba engalanado y lleno de gente que vitoreaba a los ilustres viajeros. Después de que la reina cortara la cinta de lanzamiento y el casco del crucero se deslizara hacia la ría, tuvo lugar la recepción real que dio paso al banquete que puso el colofón a tan magno acontecimiento.

1. Montero, Manuel. *Crónicas de Bilbao y de Vizcaya*. Tomo III. Vida cotidiana en los siglos XIX y XX. Trabajo, amor, diversión, modas, delitos, corrupción política... San Sebastián, 1997, pp. 19-21.

El banquete para 500 comensales tuvo lugar en la nave central de la fábrica de cañones de los astilleros. Fue servido por la famosa casa Lhardy y el menú constó de los siguientes platos: Hors d'ouvres variés, cabillaud en mayonnaise, Roastbeef á l'Anglaise, Galatinues de Chapons truffés, Jambon d'York a l'Espagnole, Glaces panéchées, Mantecado et fraises, Savarin aux fruites, Desserres varies y Café. Los vinos que se sirvieron fueron: Marqués de Riscal, Jerez, Moettet Chandon, Veube Cliequot, G.Goulet Martell y Benneasp². Desde luego, todo un signo del mayor refinamiento y modernidad no solo ya por los ingredientes y elaboración de los platos, sino también por el matiz afrancesado que envolvía todo el menú, redactado claro está en lengua gala. Otro tanto de lo mismo acontecía con los vinos que acompañaban a este ágape, que con excepción del Marqués de Riscal y del Jerez, eran casi todos ellos franceses.

El vino del Marqués de Riscal provenía de La Rioja. Estas bodegas habían sido fundadas en 1860 por Camilo Hurtado de Amézaga, marqués de Riscal, que oriundo de Vizcaya había estado exiliado en Burdeos. Fue en Francia donde tomó contacto con algunas bodegas del Médoc de donde aprendería la tecnología bordelesa que luego aplicaría a sus vinos. Estos caldos pronto se convirtieron por su calidad en imprescindibles dentro de cualquier celebración que se preciase y fueron el precedente de la industria vitivinícola riojana, que impulsada por capitales bilbaínos llegó a ser una dura competencia para los vinos franceses³.

La comida acabó con el mayor agrado por parte de todos los asistentes, la reina volvió a San Sebastián y Martínez Rivas agasajó al día siguiente con otro banquete, en su casa de Las Arenas, a los periodistas que cubrieron la noticia de la botadura del crucero. Desconocemos el menú de este convite, compuesto por 40 cubiertos y que fue servido por la casa Scala⁴. La botadura del *Crucero Infanta M^{te} Teresa* fue un claro ejemplo del desarrollo bilbaíno y su proyección en las actividades sociales. El banquete que se brindó no fue más que la muestra del nivel gastronómico al que se había llegado en la villa, acorde con los gustos de la época y el nivel alcanzado por la burguesía bilbaína.

Este grupo social no escatimaba ocasión para hacer alarde de su agrado por los grandes banquetes, siempre que la ocasión fuese propicia. Otro ejemplo de esta megalomanía culinaria fue el

homenaje que se realizó en julio de 1894 a Víctor Chávarri, donde ya los gustos culinarios locales se mezclaban con platos de otros ámbitos geográficos. A los entremeses, le siguieron paella valenciana, bacalao a la vizcaína, lengua escarlata, jamón en dulce, capones asados, tarta de hojaldre y postres variados, acompañado todo ello, como no, por vino Marqués de Riscal⁵. De no menor calidad y cantidad fue el menú que en la Nochebuena de 1895 disfrutó Sabino Arana en la Cárcel de Larrinaga y que ha sido recreado por las más diversas fuentes historiográficas. Cerca de una docena de platos, además de postres variados, vino de la provincia y chacolí fueron llevados por el servicio de la casa de los Arana hasta el presidio⁶. Ningún lugar es malo para deleitarse con una buena comida regada con una excelente bebida.

Los restaurantes fueron otro lugar de encuentro gastronómico en el Bilbao de finales del siglo XIX. Tradición, modernidad y buen hacer fueron las pautas que marcaron esta faceta gastronómica bilbaína. Eran tres los restaurantes más emblemáticos por estos momentos en la villa: *El Amparo*, *La Prusiana* y *Torrentegui*. De estos tres, el de mayor prestigio culinario era el primero.

El restaurante *El Amparo*, estaba situado en el número 3 de la calle de la concepción en el barrio de Mena. Este edificio había sido destinado a hospital de enfermedades infecciosas, entre sus salas había una dedicada a las prostitutas enfermas, también fue centro de atención en las épocas de epidemias, además de cárcel de mujeres, almacén municipal y escuela pública. En 1886 abrió sus puertas en este inmueble una taberna o chacolí regentado por Sebastián Azcaray y Felipa de Eguileor que, con el paso del tiempo, terminó por convertirse en restaurante. Con las hijas del matrimonio (Vicenta, Ursula y Sira), la fama de este establecimiento se acrecentó y era una referencia necesaria del buen comer en Bilbao. El restaurante cerró sus puertas en 1918⁷.

Los más significativo del caso que nos ocupa es que las propietarias de este restaurante se dedicaron a recopilar las recetas que elaboraban en su local. Después del fallecimiento de éstas, su hermano Enrique Azcaray, subdirector del Banco de Bilbao, donó en 1930 a la Casa de Misericordia de Bilbao, para que fuesen publicados, los manuscritos en los que sus hermanas habían detallado cuidadosamente la elaboración de todo tipo de platos. Tampoco hay que olvidar mencionar que las tres hermanas Azcaray se instruyeron en Francia y

2. El Noticiero Bilbaíno, días 27, 30 y 31 de agosto de 1890. Hemos reproducido la grafía del menú tal y como aparece en el periódico. Si traducción sería la siguiente: entremeses variados, bacalao fresco con mayonesa, roastbeef a la inglesa, galatinas de capón trufadas, jamón de York a la española, helados variados, mantecado y fresas, savarin con frutas y postres variados.

3. Sobre el desarrollo de la industria vitivinícola de La Rioja ver la obra de Ludger Mees, *El "Medoc Alavés" en el origen de vino de calidad de Rioja*. Vitoria-Gasteiz, 1995.

4. El Noticiero Bilbaíno, 2 de septiembre de 1890.

5. Montero, Manuel. Op. cit., p. 21.

6. *Ibidem*. El menú estuvo compuesto por aceitunas y anchoas de entremeses, ostras, sopa de chirías, ensalada de alubias, bacalao en salsa roja, angulas, besugo, bermejuelas, merluza frita, caracoles en salsa roja, y de postre, compota de manzana, pastel, mazapán y turón (Jijona y yema). Las bebidas: vino de Aramburuzabala, chacolí blanco, jerez, oporto y cartreuse.

7. Azcaray y Eguileor, Ursula, Sira y Vicenta; *El Amparo, sus platos clásicos*. San Sebastián, 1989. pp. 1-2.

que esta circunstancia fue un factor de gran importancia en su trayectoria y éxito como profesionales de la cocina. Tanto es así, que en su repertorio culinario se observa claramente la influencia de la cocina francesa que compaginaban con la tradición más genuina de la cocina bilbaína. Con sus recetas, las propietarias de *El Amparo* han dejado el testimonio de una cocina llena de matices, en la que la tradición y la modernidad se compaginaban sin desentonar dentro de un Bilbao cosmopolita que, sin embargo, no dejaba de ser una villa apegada a sus costumbres.

La riqueza de tonalidades culinarias que se refleja en la obra de las hermanas Azcaray queda ya vislumbrada en el índice general de su obra: Caldos y sopas; Ensaladas y platos de legumbres; Entremeses y conservas; Guarniciones y pasta de adorno; Jugos y salsas; Huevos y tortillas; Platos de pescados; Platos de fritos; Platos de carne en salsa; Carnes de cerdo; Carnes de cordero; Platos de Salsa de aves y caza; Platos de asados de carne; Asados de aves y caza; Flambres; Bebidas refrescantes (ponches fríos y calientes); Postres de cocina, cremas, natillas, etc.; Helados; Pastas para te, chocolates y helados; Confitería (pastelitos); Repostería (tartas o pasteles); Confituras de frutas; Mermeladas; Jaleas; Frutas en aguardiente; Frutas escarchadas; y, por último, Jarabes.

Cuando nos adentramos en cada apartado, la riqueza, calidad, versatilidad y cantidad de las recetas nos envuelven en un mundo en el que pasamos de los platos más sofisticado de marcada raigambre francesa, hasta aquellos que podían formar parte de la comida diaria de cualquier hogar bilbaíno de la época. Así, por ejemplo, en la sección de *Caldos y sopas* nos encontramos desde el caldo limpio, el caldo de pescado o de legumbres, la sopa de ajo o de arroz, la sopa de pan de alubias, la de pasta de fideos e incluso la sopa de arroz con porrusalda, hasta la sopa de puré de patatas *Parmentier*, sopa de puré de mantequilla *Véloute* (aterciopelado) o sopa de puré de zanahoria *Grécy*.

En la sección de *Ensaladas y platos de legumbres*, el peso de la gastronomía local es más contundente: cocido de alubia blanca o de alubia roja, cocido de berza, calabaza, habas, garbanzos de vigilia, lentejas estofadas, y toda una gran variedad de distintas elaboraciones a base de patata (patatas cocidas en ensalada, estofadas, con salsa verde, salteadas, fritas...).

Así como la sección de *Entremeses y conservas* es mas bien parca: aceitunas rellenas, cangrejos, *sangüis* (sanwichs), sardinas en salazón, chorizos, jamones, manteca, pimientos, tomates... en las secciones de *Guarniciones y pastas de adorno* y en la de *Jugos y salsas, calientes y frías, para carnes y pescados* el festival de sabores nos remite a lo más selecto de la cocina francesa: guarnición a la bretona, a la jeueville, guarnición *Parmentier*; *Richelieu*, *Strasbourg*, *Paris*, *chateaubriand*, *bearnesa*, *besamel*, *bordelesa*, *Maitre d'Hotel*, *Mor-*

nay, *Mousseline*... Sin embargo, no olvidan las salsas básicas de la cocina autóctona: salsa española, blanca, mayonesa, vinagreta...

En el apartado de *Huevos y tortillas*, hay todo un sinfín de tipos de preparaciones, desde el los típicos huevos fritos con chorizos y patatas hasta la tortilla a la española pasando por todo un repertorio de huevos y tortillas en sus variantes locales y, por supuesto, francesas.

Mención aparte merece la sección dedicada a los *Platos de pescado*, tanto por la variedad de pescado que utilizaban, como por la diversidad de preparaciones a las que los sometían. La relación del tipo de pescado que se elaboraba es muy significativa: anguilas, angulas, arraingorri, bacalao, barbarines, berrueta, besugo, bonito, cabras, cabracho, congrio, chirlas, dorada, jibiones, langosta, lenguados, lubina, merluza, mero, mejillones (mojojones), raya, salmón, sardinas y trucha. Son pescados habituales en la plaza de abastos de Bilbao y propios de la costa vizcaína. La versatilidad del pescado para su preparación, en especial del pescado blanco, admite todo tipo de salsas y es en este punto donde entran los diversos matices de sofisticación de las recetas. Los lenguados, la merluza y el salmón son los que presentan una mayor variedad de preparaciones foráneas, mientras que el bacalao, el besugo o el bonito se adaptan más a las *recetas de toda la vida*. Por ejemplo, el bacalao se preparaba asado, al ajo arriero, en salsa blanca, en croquetas, frito, al pil-pil, con patatas, con tomate, en salsa verde y a la vizcaína (o en salsa roja); el besugo, asado, frito, al gratén y en salsa; y el bonito, cocido, en salsa y con tomate.

En cuanto a la elaboración de platos de carne, se diferencian las preparaciones de carne en salsa, la carne de cerdo, las carnes de cordero y los platos de asados de carne. El punto extranjerizante se aplicaba más a los platos de carne en salsa y en los platos de asados de carne, puesto que en las elaboraciones de carne de cerdo y cordero, más *tradicionales*, se limitan a los platos de siempre (chuletas, filetes, tostón, cordero asado...). No deja de llamar la atención que en el apartado de *Platos de carne en salsa* se incluyan los caracoles, junto a la lengua, morros, patas y riñones preparados de las más variadas formas, además de la menestra a la bilbaína y los pimientos rellenos.

Otro aspecto típico de la cocina bilbaína se ve reflejado en los apartado de *Platos de salsa de aves y caza* y *Asados de aves y caza*. La caza, abundante en los entornos de Bilbao, junto a las aves provenientes de los corrales de la zona, constituían un elemento muy significativo de la cocina de la villa. Las codornices, faisanes, perdices, pichones, sordas, chimbos y liebres, junto a los conejos, patos, pollos, capones y pavos elaborados con las más diversas salsas tanto autóctonas como foráneas componían un importante legado dentro del recetario de las hermanas Azcaray.

Por último, en las secciones en las que las propietarias de *El Amparo* abordaban la repostería, la diversidad de recetas es asombrosa: arroz con leche, buñuelos, cremas, natillas, tostadas, tortillas dulces, compotas, flanes, espumas, pudding, plum-cake, helados, almendrados, barquillos, bizcochos, bollos, churros, galletas, polvorones, lenguas de gato y virutas, macarrones, magdalenas, mantecados, mantecadas, mostachones, panecillos, rosquillas, tostadas de pan, bartolillos, canutillos, cocadas, chuchus, marrasquinos, merengues, mil hojas, pasteles de arroz, relámpagos, rusos, tartaletas, tocino de cielo, turrones, yemas, además de una gran variedad de tartas. Tal vez sea en estas elaboraciones donde se observa una menor influencia de la cocina francesa y donde la repostería típica de Bilbao toma carta de naturaleza.

Como resumen de este primer apartado, podemos indicar que a pesar de la tendencia extrajeraizante en cuanto a sus gustos culinarios de la burguesía bilbaína, ésta tampoco se olvidaba de la vertiente gastronómica autóctona, rica en tradición, calidad y variedad. Nos encontramos ante una simbiosis culinaria de la que no quedan exentos los condicionamientos sociales de una burguesía y de unos sectores acomodados emergentes que sin olvidar sus orígenes aspiraban a un cosmopolitismo que era el signo de los nuevos tiempos.

2. LOS CHACOLIES

Otro punto de encuentro gastronómico en Bilbao eran los *chacolies*. A veces, *chacolies* y tabernas se venían a confundir, en especial dentro del término urbano de Bilbao. Por definición, los *chacolies* eran aquellos lugares en los que además de degustar la variedad de vino que les daba nombre, el *chacolí*, esta bebida se podía acompañar con una no muy variada pero sí suculenta comida. Al *chacolí* se le ha denominado como el vino vizcaíno por excelencia y se producía en Baquio, Busturia, Las Encartaciones, Deusto y Begoña. Mientras que los caldos procedentes de Baquio y Busturia, por su mejor calidad, eran vendidos a particulares de Bilbao, el procedente de Deusto y Begoña se destinaba para el consumo en los *chacolies* de la villa.

Los *chacolies*, además de ser un punto de encuentro para los bilbaínos, formaban parte de la cultura popular. Había una cancioncilla que resume toda la esencia de estos lugares y que decía así:

Los bilbainitos
en el verano
*chacolí gorri*⁸
suelen beber;
bajo la para
merluza frita
*macallao*⁹ salsa
suelen comer:

8. Chacolí rojo.

9. Bacalao.

Por lo general, los bilbaínos se acercaban a los *chacolies* los domingos y días de fiesta, cuando los rigores del tiempo remitían y se podía estar al raso de la noche deleitándose con una magnífica cena acompañada con una no menos exquisita bebida. Los *chacolies* se ubicaban en el entorno de Bilbao, en Begoña, Deusto y Albia y entre los más conocidos se encontraban *El Amparo chiquito y grande*, *Pulcha*, *Muñagorri*, *Chaquilante*, *Leguina*, *La puerta roja* y *Luqui*. Eran los lugares donde los bilbaínos se reunían para celebrar romerías y después reponían fuerzas con una buena merienda. Las cazuelas de *merlusita* o de cordero constituían la base culinaria de tales eventos gastronómico-festivos. La merluza, en salsa con guisantes (arbejas) y espárragos haciendo *fil-fil*, y también albardada (frita), era la reina culinaria de los *chacolies*. Además, la carta gastronómica se podía diversificar con bacalao con aceite o con un substancioso guiso con patatas¹⁰. Esta sencillez culinaria no reducía el encanto que sentían los bilbaínos por los *chacolies* y de este modo surgió la figura popular de los *chacolineros*, auténticos expertos en *chacolí* y entre los que surgieron tipos tan famosos que crearon una fauna urbana de imborrable recuerdo.

3. LA COCINA CASERA

Hemos dejado para el final de este trabajo la cocina que se realizaba en los fogones de las casas. Era la vertiente cotidiana en la que la tradición pasada de madres a hijas pervivía dentro del arte culinario. En efecto, la cuestión gastronómica no es prerrogativa de ningún grupo social, en tal caso, la diversificación social e incluso chovinista de esta actividad atiende más a roles de conducta estereotipados cuya fuente primaria siempre ha sido la cocina casera.

Para acercarnos al hacer doméstico en cuestiones gastronómicas de Bilbao, hemos utilizado como fuente el libro publicado en 1903 titulado *Libro de cocina a propósito para la mesa vizcaína*¹¹. Su autora, que firma con las iniciales D.V. de U. recoge de una forma básica un conjunto de recetas que se caracterizan por su sencillez tanto en los materiales utilizados como en su posterior elaboración. Las grandes divisiones establecidas por la autora a la hora de agrupar los distintos tipos de platos son las siguientes: caldos y sopas, los cocidos, pescados, carnes, aves, caza, verduras, despojos, huevos y tortillas, fritos (croquetas), patatas y platos de los restos de un convite. A esta distribución, se añaden las secciones de pastelería, conservas de dulce, dulces en almíbar, matanza, conservación de frutas secas y, por último, dedica un breve apartado a la higiene a través de la comida. Es por lo tanto este libro,

10. El Noticiero Bilbaíno, días 9, 20 y 31 de marzo y 13 de abril de 1890; 13 de septiembre de 1895.

11. D^a D.V. de U.; *Libro de cocina a propósito para la mesa vizcaína*. Bilbao, 1903.

no solo una guía de cómo elaborar los platos del día y de cómo aprovechar los ingredientes y las sobras, sino también, un manual de cómo conservar los alimentos, parte fundamental de la economía doméstica de la época.

En cuanto a las recetas de lo que la autora denomina *Arte de la cocina*, título más que significativo para estas cuestiones culinarias, no se permite grandes alardes ni florituras en su preparación. Después de un detallado análisis de cómo se debe de elaborar el caldo limpio, “El caldo es el principal alimento del hombre, lo que más sostiene la salud y conviene a grandes y a niños...” se pasa a las recetas para elaborar las sopas. La sopa de arroz, de pan, a la Julienne, de fideos, de pescado, eran platos habituales en cualquier hogar tanto por su economía como por su sencilla preparación. Otro plato que no faltaba en los hogares era el cocido. La autora diferencia la elaboración del cocido de verdura (repollo y berza castellana o morisca, sin olvidar la coliflor, el cardo, la lechuga o la escarola) y el de habas frescas o secas. Sin embargo, deja bien claro que “...el buen cocido [...] necesita tener muy buen tocino, chorizo y longaniza”.

En lo tocante a las verduras, los productos de las huertas de la villa y su entorno están presentes en la mayoría de las recetas. Las menestras de guisantes o de judías verdes, las espinacas, los calabacines, las pencas o cogollos de acelgas y el pisto son un ejemplo de la utilización de aquello que les era más cercano. No podemos olvidarnos tampoco de las patatas, base de guisos y guarniciones, y que en este caso se nos presentan tres tipos de elaboraciones: las patatas con tocino, en sartén y a la parisien. Por último, dentro de la cocina bilbaína eran muy utilizadas las *yerbas agrias* que se cocinaban como cualquier verdura, incluso en revueltos con huevo.

Relativo a los huevos y tortillas, no hay mucha variedad, a la anteriormente citada receta de *yerbas agrias* con huevos, se añade la elaboración de revuelto de huevos, huevos rellenos, tortillas hueca y tortilla babosa. Llama la atención este escaso número de recetas sobre un alimento tan socorrido en todos los hogares.

Respecto a las recetas de pescado, comienza explicando cómo cocer el pescado y acompañarlo con distintas salsas (salsa blanca, inglesa, picante y mayonesa), después sigue exponiendo cómo freírlo, para pasar a continuación a mostrarnos algunas de las recetas más típicas de la cocina bilbaína: el bacalao a la vizcaína o en salsa blanca, los jibiones (a los que también llama chipirones y calamares), la merluza en salsa o asada, la anguila también en salsa y, por último, las sardinas frescas a la asturiana o rellenas. Estos platos formaban parte del repertorio culinario habitual en los fogones de la villa.

Acerca de las preparaciones de carne, la autora nos introduce en el modo de disponerla para

que se conservase bien antes de su utilización: el adobo con sal fina y aceite francés, ponerlas entre carbón una vez envueltas en ortigas o papel encerrado, o guardarlas en una vasija de Talavera con tapa. A continuación, hace toda una declaración de economía doméstica: “Para la economía doméstica, es indispensable que la cocinera sepa cortar y distribuir bien la carne porque de ese modo, escogidos los trozos que se necesitan para un mechado, asado, etc., se aprovechan los desperdicios para albondiguillas y jugo de la salsa, pues con un buen jugo no hay salsa mala.” Lección que aplica en la elaboración del jugo de carne al que además de pedacitos de tocino y jamón y patas de ave (si las hubiere) hay que añadir los desperdicios de las carnes. Tocante a la carne de vaca, aplica la siguiente regla general: “La vaca bien cocida y mal asada”. En su conjunto, en las recetas de carne se hace referencia a la utilización de ternera o de buey, aunque también la carne de cordero hace su aparición. La preparación de estos tipos de carne, bien guisada, asada o en salsa, no ofrece mayores dificultades. Además, entre las preparaciones de carne cabe mencionar: los pimientos rellenos, los rellenos de carne y ternera, las albondiguillas de carne y, también, la lengua de buey o ternera y la lengua albardada.

Las aves, tanto de corral como de caza ocupan otro apartado importante dentro de la obra que analizamos. Al igual que con la carne, la autora nos introduce en el modo de preparación de las aves para su posterior elaboración. “Las aves necesitan estar muertas tres días antes en invierno y uno en verano [...] y cuidando de desplumarlas con mucho esmero.” “La gallina es dura, y por consiguiente el mejor guiso es cocida.” De este modo, nos explica la manera de cocinar la gallina deshuesada, en gelatina o con arroz. Con relación a las aves de caza, nos indica cómo cocinar la perdiz, la codorniz y la sorda. Este tipo de caza se podía encontrar en el mercado de abastos de la villa, independientemente de la afición cazadora de los comensales. Respecto a la caza de pelo, se aborda la elaboración de la liebre, proceso que también podía aplicarse al jabalí.

Los despojos de carnes y aves también se aprovechaban, de este modo nos encontramos con recetas como el pastel de mollejas, las mollejas en *ahuja* o en salsa, los sesos huecos, los higadillos de gallina o pollo, el riñón de ternera o cerdo y, también las croquetas de sesos. Con referencia a las croquetas, su elaboración también daba juego a la utilización de las sobras de otras comidas. Pero sobre este último punto, la autora del libro nos sugiere diversos modos de cocinar platos con los restos de un convite, ya fuese restos de aves o de carne cocida. Una lección más de economía doméstica.

En cuanto a la sección de repostería, la autora nos ofrece un repertorio de recetas sencillas que sería la delicia de cualquier goloso: buñuelos de leche, escarapelas, frutas en sartén, rosquillas, mantecados de Astorga, bizcochos para el chocola-

te, tostadas de crema, tostadas de pan, colineta, crema sencilla, crema de café, pastel de leche, pastel de arroz, puré de manzanas, pastel de guindas, mostachones y merengues. Para la elaboración de las tartas se recurre al hojaldre, lo único que varía es el relleno de éstas: almendra, nata o fruta en almíbar.

No podemos terminar el recorrido que estamos haciendo por este libro sin detenemos en el apartado que la autora tituló *Modo de gobernar el cerdo y conservarlo todo el año*. En esta sección se indica la elaboración de las morcillas, salchichas, chorizo, longanizas, jamones, tocino y manteca. La importancia de los productos de la matanza para la economía doméstica de finales del siglo XIX era fundamental, sin olvidar la ritualización que conllevaba este acontecimiento.

Para finalizar, a través de este libro nos hemos acercado a los fogones de las cocinas de Bilbao, donde el buen hacer no estaba reñido con la sencillez ni con la economía. La variedad de ingredientes, muestra el bien surtido abastecimiento de la villa. Verduras provenientes de las huertas cercanas, aves de los corrales de zona, caza de los montes próximos y carne y pescado que llegaban

al mercado de abastos componían la base argumental de un hacer culinario que se compaginaba con una elaboración que no buscaba grandes complejidades.

A lo largo de la peregrinación culinaria que hemos realizado por el Bilbao de finales del siglo XIX, hemos partido de las grandes celebraciones hasta llegar a los fogones de las casas, pasando por los restaurantes y los chacolíes. En todos los pasos que hemos dado nos hemos encontrado con una serie de elementos comunes, todos ellos referentes a la sobriedad de la cocina bilbaína, que no estaba reñida ni con su variedad ni tampoco con su calidad. Ya fuese en los grandes banquetes, en las casas de comidas o en los hogares, se mantenían platos de toda la vida, sin que por ello se recurriera a afectaciones de ningún tipo. Al mismo tiempo, se daba el fenómeno contrario, en particular por parte de la burguesía emergente bilbaína. Sin desdeñar lo autóctono, adoptaron el gusto por las corrientes gastronómicas europeas, en especial la francesa. Esto desembocó en una simbiosis culinaria que no era otra cosa que el claro reflejo de una sociedad que, sin querer olvidar sus orígenes, miraba más allá de los estrechos márgenes de la villa de Bilbao.