

Una nueva cultura en torno al *txakoli* (s. XIX): los *txakolies* de Bilbao*

A new culture around *txakoli* (19th century): the *txakolies* of Bilbao

María Olga Macías Muñoz

Universidad del País Vasco - Euskal Herriko Unibertsitatea
Facultad de Educación de Bilbao - Bilboko Hezkuntza Fakultatea
Dpto. de Didáctica de las Ciencias Sociales - Gizarte Zientzien Didaktika Saila
<https://orcid.org/0000-0003-4248-208X>
mariaolga.macias@ehu.eus

Recep.: 08.01.2019

BIBLID [ISSN: 1137-439X, eISSN: 2243-9940 (2019), 37; 95-113] Acep.: 30.06.2019

Resumen: A finales del siglo XIX surgió nueva cultura en Bilbao entorno al consumo del *txakoli*. El desarrollo económico potenció el nacimiento de una nueva clase social ávida de lugares de ocio y uno de estos espacios serán los *txakolies* que jalonaban Bilbao. Los *txakolies* eran unos merenderos al aire libre donde se degustaba el *txakolí*, una variedad de vino que allí se cultivaba y se elaboraba, acompañado de platos de factura sencilla. De ser unos lugares de reunión familiar con la revolución industrial de finales del siglo XIX a estos locales también empezaron a acudir desde los burgueses a los obreros bilbaínos y dieron lugar a unos hábitos y costumbres propios de estos recintos. Muchos de estos establecimientos derivaron en conocidos restaurantes de la época en los que a la cocina tradicional se aunaron las nuevas corrientes culinarias de moda, fomentando la aparición de una cocina de fusión, base de la actual cocina vasca.

Palabras clave: Cultura culinaria. *Txakoli*. *Txakolies*. Ocio. Cambio sociocultural. Bilbao.

Laburpena: XIX. mendearen amaieran kultura berri bat sortu zen Bilbon txakolinaren kontsumoaren inguruan. Garapen ekonomikoak aisia-lekuen beharra zuen klase sozial eraberrituaren jaiotza bultzatu zuen eta Bilbo inguratzen zuten txakolinak espazio hauetako batzuk izango ziren. Txakolinak ziren hain zuzen edari hau, txakolina, bertan garatzen zen ardo mota, prestaketa errazdun jakiekin dastatzeko merienda-tokiak. XIX. mendearen amaierako familia giroko txoko batzuk izatetik haratago, industria-iraultzarekin batera, bai burgesia bilbotarra eta bai langileria ere toki hauetara hurbiltzen zihoan, esparru hauetan gerora berezkoak bilakatu ziren ohiturak ezarri arte. Eredu hauetako asko garatuz joango ziren garaiko sukaldaritza tradizionaletik modan zeuden sukaldaritza-korrante berriak gehituz eta jatetxe ezagun eginez; eta horrela, fusio-sukaldaritza baten agerpena sustatuz, gaurko euskal sukaldaritzaren oinarria, alegia.

Gako-hitzak: Sukaldaritzako kultura. *Txakoliña*. *Txakolies*. Aisia. Aldaketa soziokulturala. Bilbao.

Résumé: À la fin du XIXe siècle, une nouvelle culture est apparue à Bilbao autour de la consommation de *txakoli*. Le développement économique a potentialisé la naissance d'une nouvelle classe sociale avide de lieux de loisirs et l'un de ces espaces seront les *txakolies* qui ont marqué Bilbao. Les *txakolies* étaient des établissements ruraux où l'on goûtait le *txakoli*. Cette variété de vin a été cultivée et fabriquée dans ces lieux et consommée, accompagnée de plats populaires. De lieux de rencontre populaires avec la révolution industrielle de la fin du XIXe siècle, deviendra également un lieu de rencontre pour la classe bourgeoise, générant et renforçant les us et coutumes des *txakolies*. Un grand nombre de ces établissements sont issus de restaurants réputés de l'époque où les nouveaux courants culinaires se sont unis à la cuisine traditionnelle, favorisant ainsi l'apparition de la cuisine fusion qui constitue la base de la cuisine basque actuelle.

Mots clés: Culture culinaire. *Txakoli*. *Txakolies*. Loisir. Changement socioculturel. Bilbao.

Abstract: At the end of the 19th century, a new culture emerged in Bilbao around the consumption of *txakoli*. Economic development boosted the birth of a new social class avid for places of leisure and one of these spaces were the *txakolies* that marked Bilbao. The *txakolies* were an outdoor picnic where *Txakolí* was tasted, a variety of wine that was cultivated and made there, accompanied by dishes of simple invoice. From being places of family reunion with the industrial revolution of the late nineteenth century to these locals also began to go from the bourgeois to the Bilbao workers and they gave rise to habits and customs peculiar to these precincts. Many of these establishments led to renowned restaurants of the time in which traditional cuisine was combined with the new trendy culinary currents, encouraging the appearance of a fusion kitchen that the basis of the current Basque cuisine.

Keywords: Culinary culture. *Txakoli*. *Txakolies*. Leisure. Sociocultural change. Bilbao.

* Este artículo se basa en la ponencia presentada el 7 de diciembre del 2016 en el marco del *Bizkaiko Txakolina FORUM*, un encuentro profesional organizado por la denominación de origen Bizkaiko Txakolina que nació con el objetivo de divulgar la historia de este vino.

INTRODUCCIÓN

En las postrimerías del siglo XIX una nueva cultura surge en Bilbao en torno al txakoli. El desarrollo económico potenció el surgimiento de una nueva clase social ávida de lugares de ocio. Uno de estos lugares eran los txakolies que jalonaban la ciudad. Los txakolies eran unos merenderos al aire libre con mesas corridas donde se cultivaba y elaboraba el txakoli. Allí, a la sombra de la parra se reunían las tardes que hacía buen tiempo las familias o los amigos a disfrutar no solo de este vino, sino también de una gastronomía muy característica de estos locales. Con la revolución industrial de finales del siglo XIX a estos recintos también acudían, sin distinción de clases, desde los burgueses a los obreros bilbaínos, conformando unos hábitos y costumbres propios propiciados por el consumo del txakoli.

A la par, esta subcultura *txakolinera* era una parte más de una compleja cultura culinaria que tenía en Bilbao su epicentro. Muchos de los emergentes restaurantes bilbaínos, como *El Amparo*, tenían sus raíces en los txakolies que desde tiempos atrás se regentaban en la villa. Herederos de su cocina, estos restaurantes aunaron las nuevas corrientes culinarias de moda dentro de la burguesía bilbaína, en especial la francesa, fomentando la aparición de una 'cocina de fusión' con una riqueza de matices que se caracterizaba sobre todo por la calidad y por la sencillez de sus platos, reminiscencias de la comida que se servía en los antiguos txakolies.

Al mismo tiempo, los grandes banquetes que se organizaban en los eventos importantes para la burguesía emergente bilbaína, eran una muestra del afrancesamiento culinario que se estaba dando en esos momentos. La 'cocina fusión' que comenzó en los antiguos txakolies tomaba carta de naturaleza con un refinamiento en el que el txakoli como bebida no tenía cabida. Tan solo una excepción, en aquellos banquetes que ofrecía la Diputación de Bizkaia, sí se ofrecía el txakoli. En el rastreo que hemos hecho de las referencias sobre la cocina casera, no hemos encontrado ningún dato que constate la utilización del txakoli en los guisos, lo cual no quiere decir que esto no fuese una realidad.

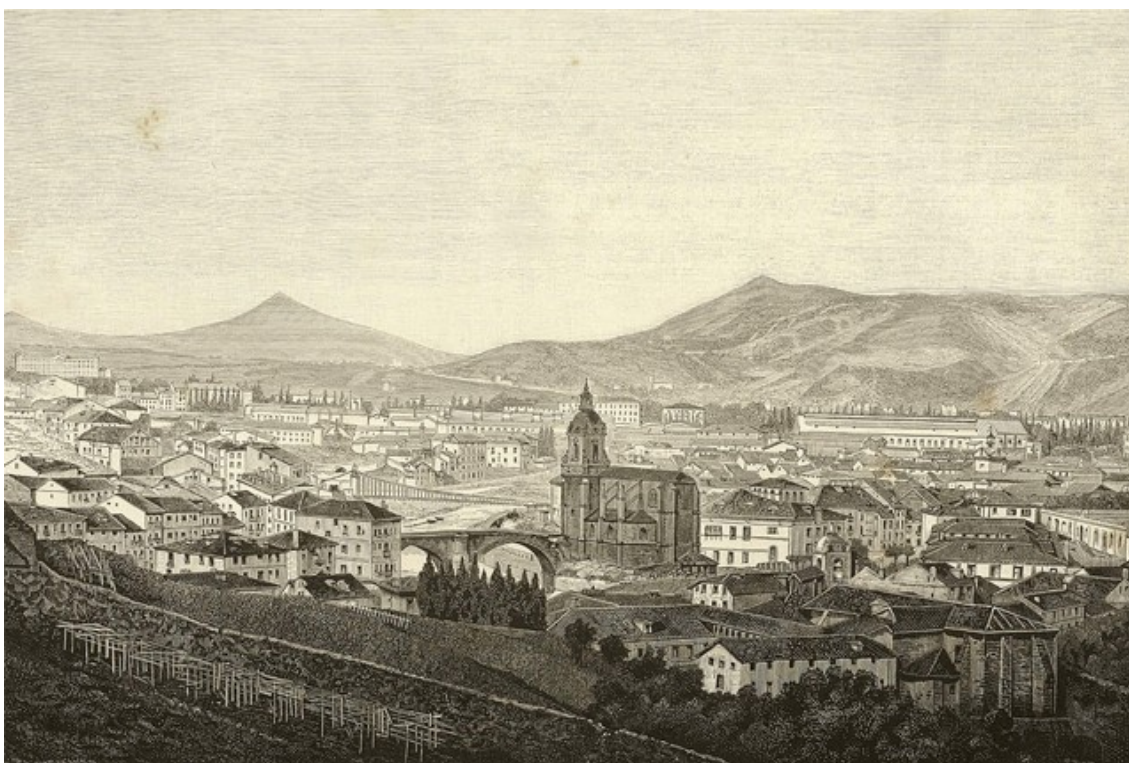


Figura 1

Vista general de Bilbao, 1890. (Viaje al país de los fueros, grabado de Eriz y Pannemaker)



Figura 2
Año 1902, entrada a Bilbao hacia la calle Atxuri

1. EL CONSUMO DE TXAKOLI: EJE COHESIONADOR DE UNA NUEVA CULTURA CULINARIA

A finales del siglo XIX a raíz de los cambios económicos de la Primera Industrialización surge una nueva organización social. Este nuevo orden se caracteriza por la aparición de nuevas clases sociales (burguesía industrial, clase media, obreros...) y por nuevas formas de consumo y disfrute del tiempo libre. El ocio es un derecho reclamado por los obreros y disfrutado también por las altas clases sociales. De este modo surgen nuevos modos y modas de cómo disfrutar del asueto y es en este punto donde los *txakolies* de Bilbao y de su entorno entran en juego.

Es difícil definir qué es una cultura, pero si tenemos en cuenta la definición de la UNESCO como el conjunto de hábitos y costumbres que cohesionan a un grupo de gente, el consumo del *txakoli* propició la aparición de una cultura popular en torno a él. En los alrededores de Bilbao se enclavaban diferentes *txakolies* a los que los días de fiesta acudía un variopinto y nutrido número de *bilbaínos* de muy distinta condición social. Su objetivo no era otro que el de disfrutar en esos establecimientos de una jornada de asueto. No era solo beber *txakoli* y comer lo que los propietarios de los *txakolies* ofrecían, sino que a estas actividades se sumaba el disfrute de las romerías que junto a los establecimientos se celebraban. Los cuadros de Guinea son un fiel retrato de esta cultura popular, en la que, sin distinción de clases, en un momento que no estaban plenamente consolidadas, se disfrutaba del *txistu* y *atabales* y también de las modernas *polkas*, para solazarse luego con el *txakoli* y una comida sencilla que más adelante detallaremos.

Punto y aparte merecen aquellos *txakolies* emplazados en el perímetro urbano de Bilbao, ya que jugaron un importante papel en la renovación de la cultura culinaria bilbaína, al conjugar la cocina sencilla que en ellos se realizaba con la demanda de una nueva clase social que quería comer en Bilbao aquellos platos aclamados por la cocina internacional impregnada en los sabores de los fogones franceses.

1.1. Los centros, enclave geográfico

Como hemos comentado los *txakolies* estaban enclavados tanto en las inmediaciones de Bilbao como dentro de su perímetro urbano. A veces, estos segundos se confundían con las tabernas, pero, por definición, los *txakolies* eran aquellos lugares en los que además de degustar la variedad de vino que les daba nombre, el *txakoli*, se acompañaba esta bebida con una no muy variada pero sí suculenta comida. La producción de este tipo de vino se centraba básicamente en Vizcaya y su principal centro de consumo era Bilbao, que por algo a los naturales de esta villa se les llamaba *chimbos* y *txakolineros* a la vez.

1.1.1. En el perímetro urbano (1900)

Los *txakolies* no eran algo de las afueras de Bilbao, en el entorno de la villa nos encontramos con un elevado número de ellos:

Txakoli de Tablas. Situado en el barrio de Indautxu, en la esquina adyacente entre las calles Licenciado Poza y Gregorio de la Revilla. En este *txakoli* se practicaba el famoso *juego de la rana* que consiste en intentar colar una moneda por la rendija de la boca del animal. Por el año 1910 uno de los asiduos a este *txakoli* y al citado juego era el famoso chef de *La Sociedad Bilbaína*, Alejandro Caveriviére. La gran afición de Caveriviére y su cuadrilla de amigos por este juego les llevó a fundar el *Club Ranero*, cuya sede era el citado *txakoli*. Se cuenta que la receta del bacalao “club ranero” surgió por pura necesidad una tarde del verano de 1910, mientras Caveriviére y sus amigos disfrutaban de su juego favorito. Con la presencia de más comensales que los esperados, a este cocinero no se le ocurrió otra cosa que añadir *piperrada* (fritada de verduras) a la cazuela en la que previamente se había cocinado bacalao al pil-pil y así cundieran más las raciones. El éxito de la receta fue tal que en ese momento Caveriviére la bautizó como “club ranero” o bien en honor a sus compañeros, o porque surgió en la sede del citado club. Esta receta se convirtió en un plato imprescindible de la carta de *La Sociedad Bilbaína* e, incluso, está ligado de un modo ineludible a la gastronomía de Bilbao.



Figura 3
Bacalao Club Ranero

Txakoli Larrazabal. Barrio de Zurbaran. 3 de junio de 1893. Sabino Arana y su hermano Luis, a lo largo de una merienda/cena dan a conocer la proclama de la fundación del *Partido Nacionalista Vasco - Eusko Alderdi Jeltzalea*.

Txakoli Zollo. Barrio de Indautxu. Calle Egaña, 12. Regido por Tomasa de Asua y Bilbao, excelente cocinera, era notable por su bien comer. Su hija Carmen sustituyó a doña Tomasa, hasta el cierre definitivo en el año 1936. El cronista Pepe Albéniz (1960) remarca que “Allí se encontraba la cocina *txakolinera*, sin refinamientos rebuscados, ni artificiales, pero muy nutritiva.” Numerosos socios del *Club Cocherito* frecuentaban el *Zollo*, en particular en los días de corridas de toros, Carlos Jaureguibeitia, “Cocherito de Bilbao”, entre ellos, y ocasionalmente otros toreros, como Juan Belmonte y José Gómez, “Joselito”. En los primeros años del siglo XX era uno de los lugares preferidos por los bilbaínos, y entre sus más celebradas especialidades, figuraban: La porrusalda, los bacalaos a la vizcaína y al pil-pil, merluza en salsa verde, angulas, chipirones y langosta. Carmen, la hija de Tomasa, era especialista en la preparación de dulces de arroz con leche, natillas y tostadas.

Restaurante Luciano. Sus orígenes están en el antiguo *Txakoli de Luciano Aguirrebaltategui*, situado en el caserío propiedad de Horacio Echevarría. Este caserío estaba emplazado en la zona comprendida entre las calles de Telesforo Aranzadi, General Concha y Rodríguez Arias. Con el desahucio sufrido en 1907 pasaron el negocio a una lonja que habían

comprado en la calle Barrencalle. Primero abrieron una taberna que se amplió posteriormente con dos comedores. En la remodelación de uno de ellos tomaron parte los artistas más importantes bilbaínos de los años 30: el decorador Tomás Bilbao, los pintores Juan de Aranoa, Jenaro de Urrutia y José Arrue. Su fama creció con los años y se convirtió en una referencia de Bilbao en el exilio, tal y como lo indicaba Indalecio Prieto desde México. En la década de los 50, toreros (Manolete, Aparicio y Ordoñez), escritores (Hemingway, Maeztu) y actrices de renombre (Ava Gardner, Lauren Bacall y Lana Turner) acudían a los locales de Luciano. Su especialidad era el bacalao al pil-pil, sin olvidar las alubias y las cazuelitas de morros, patas y callos, con sus salsas a la vizcaína. También sus cazuelas de txipirones, angulas, anchoas y merluza eran famosas y llegaban a exportarse y, también, a trasladarse en ferrocarril a otros puntos de la geografía española.



Figura 4
Txakoli Misericordia (Bilbao)

En la zona de Zurbaran había numerosos txakolies. Ellos mismos se autoabastecían de lo que sacaban de las uvas de sus emparrados. Por esto mismo algunos de ellos estaban abiertos una temporada muy breve.

1.1.2. En el entorno de Bilbao (1900)

En este entorno encontramos dos zonas, Begoña y Deusto-Ibarrekolanda. En esta segunda zona nos hallamos un nutrido número de txakolies, 34 en total. Los más emblemáticos fueron el Arbolagaña y Montenegro.

Arbolagaña. Era un caserío de dos plantas, regentado por Felipe Basabe y Eusebia Arrizabalaga. En la planta baja estaba la cocina, la barra, una mesa grande con bancos, y más al fondo, las bodegas con las *kupelas* o toneles, donde guardaban el vino y el txakoli, y en la planta superior estaba la vivienda con sus tres habitaciones y un comedor que se usaba para el txakoli, desde donde se pasaba por el balcón al árbol. En la trasera de la casa estaban el gallinero y cuatro higueras que con las tejavanoas podían dar sombra y cobijo a veinte mesas para servicio de unos doscientos comensales, como en las fiestas de San José. Habitualmente las meriendas se daban en la planta baja e incluso en la calle, junto a la puerta. El *Arbolagaña* tuvo uno de los primeros teléfonos del barrio, el 10070 que usaban para recoger los encargos (incluso para cazuelas de bacalao al pilpil para llevar a Madrid o para dar avisos a los caseríos de al lado).

Landako (Txakoli Montenegro). Caserío de Pantaleón Rementería y posteriormente de su hija Juana que regentaron el *Txakoli Pantaleón o Rementería*. Era todo un restaurante, pues a principios de siglo ya daban comidas, y los mejores toreros que pasaban por Bilbao se acercaban al restaurante. Posteriormente se traspasó a Ramón Montenegro y así se conoció últimamente como *Txakoli Montenegro*, que trasladó su negocio a Enekuri tras la demolición del caserío.

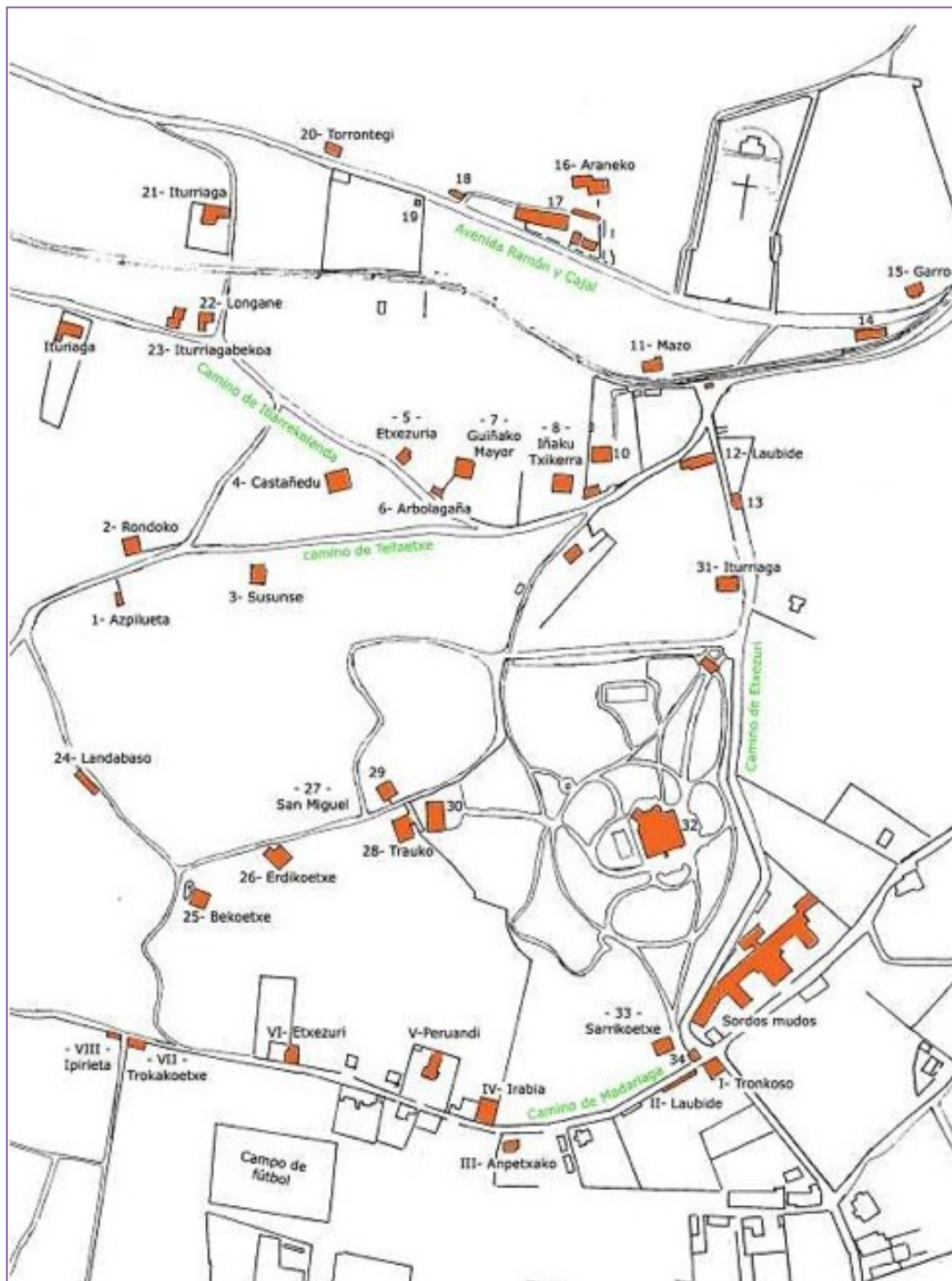


Figura 5. Mapa de los txakolies enclavados en Deusto e Ibarrekolanda¹

1. Tomado de <http://www.ibarrekolandatarrak.org/>.



Figura. 6
Boceto del Txakoli Arbolagaña

2. EL TXAKOLI COMO ESPACIO DE OCIO

Aquí hay que diferenciar entre los txakolíes urbanos como lugares a donde se iba a beber y a comer y aquellos txakolíes de las afueras de Bilbao a los que se acudía a pasar el día. El origen de esta amalgama de consumo del txakoli, gastronomía y ocio surgió en los txakolíes de Begoña, en las postrimerías de la última guerra carlista. Ni guerras, ni filoxeras y la anexión a Bilbao evitaron el surgimiento de una cultura txakolinera.



Figura 7
Txakoli de Bgoña

En un principio los *txakolies* abrían durante la temporada del *txakoli*, que empezaba el domingo de Pascua y finalizaba a finales de mayo. El espiche o apertura de las barricas era muy esperado, éste se seguía por riguroso turno entre los distintos caseríos *txakolineros*, no abriendo el siguiente sin terminar la producción del que estaba en curso. El reclamo para dirigir a los clientes era el branque, una rama verde de laurel clavada en los postes de luz del camino o estrada a seguir en dirección al *txakoli* abierto, en cuyo balcón o puerta se mostraba la misma señal. La apertura, previa licencia municipal, duraba lo que la producción de *txakoli* del caserío, a la que se podía añadir el caldo comprado a otros vecinos.

Mientras los hombres se dedicaban a servir y llenar las jarras, las mujeres se afanaban en las cocinas para abastecer a los clientes del acompañante culinario que el *txakoli* requería. El mobiliario consistía en mesas y bancos de tablero corrido y para el *txakoli* se utilizaban jarras de barro cocido y esmaltadas con babero, de cinco medidas: azumbre (de 1½ l. a 2 l.), ½ azumbre (1 l.), cuartillo y medio (750 ml), cuartillo (½ litro) y medio cuartillo (250 ml). Se bebía directamente de las jarras de medio cuartillo al ser una medida individual o escanciado en vasos de vidrio prensado, grueso y estriado (remanente de unas lamparillas que se utilizaron como iluminación de balcones en una visita real a la villa en 1828).



Figura 8
Jarra para txakoli



Figura 9
Jarras de la colección del médico de Begoña Gregorio Urcaregui²

2. Tomado de: <http://m.deia.com/2016/06/25/sociedad/historias-de-los-vascos/gregorio-de-urcaregui-y-sus-jarras-de-txakoli>.



Figura 10
Consumo de txakoli³

Con el tiempo algunos txakolies (como *Patillas*, *Leguina*, *Lozoño*, *La Choriza*, *Mari* o *Abasolo*) se convirtieron en establecimientos permanentes, en los que el txakoli era sustituido por vino corriente, sidra y otras bebidas junto con las clásicas cazuelas de bacalao y sencillos menús a base de pollo asado con ensalada, huevos fritos con chorizo, productos de temporada (setas, caracoles...) o queso y pan, dejando para postre las exquisitas variedades de fruta que se producían en la anteiglesia de Begoña. El término txakoli acuñó tal fama que se extendió a merenderos y tabernas, que proliferaron Zabalbide arriba y también en otros entornos cercanos a la ciudad como Deusto e, incluso en el mismo Bilbao.

En Begoña, antes del estallido de la industrialización y de los nuevos cambios económicos y sociales, la clientela de los txakolies fue básicamente familiar y los clientes solían acudir los domingos. Además de la asistencia cotidiana fueron un lugar para celebraciones de santos y patronos (San Isidro), con banquetes que no dejaban atrás a las fondas bilbaínas de más relumbrón.

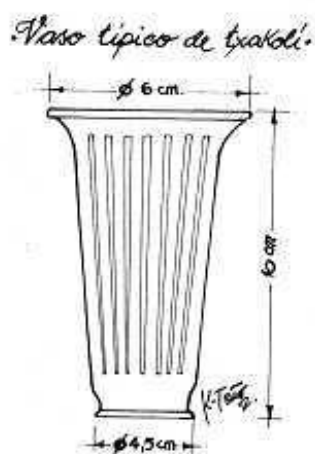


Figura 11. Vaso utilizado para el consumo de txakoli

3. Tomado de: <http://buenhumorbilbaino.blogspot.com.es/p/txakolis.html>.



Figura 12
Jugadores de cartas, de Ramiro Aurre⁴

2.1. ¿Quiénes iban? Burguesía, clase media, obreros... Uniformización social a través del *txakoli*.

Con la industrialización de finales del siglo XIX, se estaba dando una segmentación social con la aparición de nuevas clases sociales. Sin embargo, cuando leemos los relatos de los asiduos a los *txakolies* y de la gente que a ellos se acercaban, observamos cómo entre la clientela lo mismo se encontraban miembros de una emergente burguesía industrial bilbaína, trabajadores en su día de asueto y los inefables *txakolineros* (a los que nos referiremos más adelante). Por aquel entonces no había una división rigurosa en las clases sociales y aunque en Bilbao ya se establecen algunos barrios “obreros”, todavía no ha comenzado la urbanización de Neguri, Las Arenas, y otros en los que se establece la burguesía.

Los *txakolies* del entorno de Bilbao, además de ser un punto de encuentro para los naturales de esta villa, se convirtieron en parte de una cultura popular más extendida. En referencia a la población local existió una cancioncilla que resume toda la esencia de estos lugares y que decía así:

Los bilbainitos
en el verano
*txakoli gorri*⁵
suelen beber;
bajo la parra
merluza frita
*makallao*⁶ salsa
suelen comer.

Por lo general, los bilbaínos se acercaban a los *txakolies* 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 merienda/cena, lo cual no desdice su elaboración sencilla, acompañada con una no menos exquisita bebida. Los *txakolies* se ubicaban en el entorno de Bilbao, en Begoña, Deusto y Albia como hemos ido indicando, Y entre los más conocidos se encontraban: *El Amparo chiquito y grande, Pulcha, Muñagorri, Chaquilante, Leguina, La puerta roja y Luqui*.

4. Tomado de: <https://www.museobilbao.com/obras-comentadas/arre-ramiro-123>.

5. *Txakoli* rojo o tinto.

6. Bacalao.

2.2. El ritual de los días festivos, comida y txakolineros

Como ya hemos comentado, a los txakolies se acudía los domingos y fiestas de guardar. En los de Begoña está constatado, en la época pretérita a la industrialización, que si bien la tertulia, las partidas de cartas y el dominó eran el entretenimiento habitual en estos lugares para sus convecinos, en las proximidades de estos negocios se organizaban también verdaderos campeonatos de lanzamiento de rana (caso de *Gallaga* o *Abasolo*) o se jugaba a los bolos en los carrejos de sus inmediaciones (*Mari*, *Urrinaga*, *Zizerune*, *Gardeazabal* o *Atxeta antiguo*).



Figura 13

"Chimbos" en el Txakoli de Basilio Echevarría, "Cabila" (Garaizar)⁷

El *programa* txakolinero transcurría del siguiente modo. En días festivos por la mañana, después de misa, se acudía a los txakolies, donde txistu y atabales amenizaban las romerías que se organizaban en las campos de los caseríos. Se comía y se bebía, y de nuevo se entregaban los txakolineros a la danza hasta la hora de la merienda, en la que otra vez se hacía acopio de fuerzas. Si no era fiesta adscrita a ninguna virgen o santidad el ritual era más sencillo y se iba de merienda aunque a veces tampoco faltaban musiqueros que amenizasen estos momentos de relax.

En lo que se refiere a los txakolineros, no faltaban los clientes asiduos los cuales no dudaban en subir bajo cualquier condición climatológica hasta el más alejado de los caseríos. Entre estos, había quienes se acordaban o preocupaban solamente de ir al caserío al que correspondía por turno expender el txakoli. El ritual de la cata de esta bebida era cosa de iniciados en la materia y el lenguaje y expresiones empleadas eran ininteligibles para cualquier profano. Desde el primer sorbo hasta que apuraban la última gota del vaso, iban analizando todas las características y matices del txakoli que estaban degustando. Por supuesto, ni que decir tiene, el txakoli que en esos momentos estaban saboreando era el mejor de la temporada.

También había txakolineros que por efecto de la bebida se convertían en fornidos Hércules que no dudaban en hacer alarde de sus poderes, levantando objetos de bastante peso y saltando muchas *munas*. No escaseaban, tampoco, aquellos a los que los vapores del txakoli les hacía más locuaces y les transmutaba en versados oradores espontáneos que animaban, más si cabe, el ambiente que reinaba en estos locales.

7. Tomado de: <http://www.deia.com/2015/06/13/sociedad/historias-de-los-vascos/los-chimbos-en-sus-txakolis>.

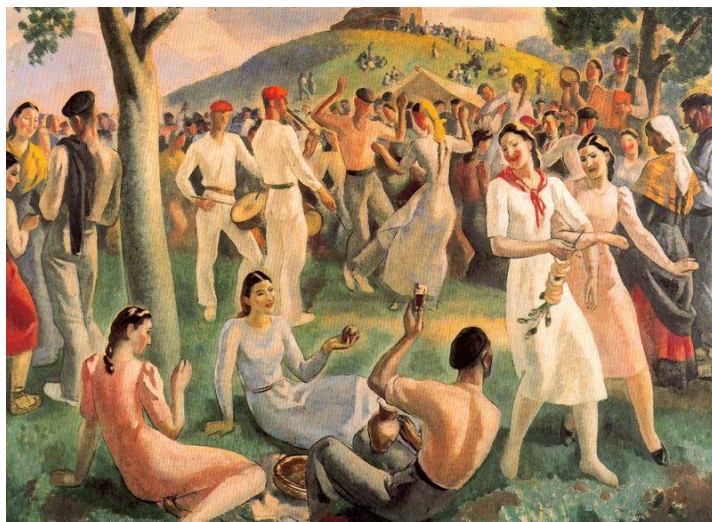


Figura 14
Aurelio Arteta (Romería)⁸

2.3. La comida. ¿Qué se comía con el txakoli?

En este punto nos remitimos nuevamente a los txakolies de los entornos de Bilbao. En los txakolies de Begoña, previo al auge de la cultura txakolinera, se ofertaban cazuelas de bacalao al pilpil y alguna que otra a la vizcaína, con ensalada o pimientos. Entre otras afamadas especialidades gastronómicas se encontraban: el guisado de carne de Epifanía Larrañaga en el *Txakoli Lorente*; las patitas de cordero de Trauco; las manitas de Isabel Añabeitia en *Arteche*; las asaduras con verduras de *Larrazabal*; las carnes de *Patacón* seleccionadas por los matarifes del vecino matadero, las sartas de chorizo de Andresa Gaztelu en *Gazteluiturri* o el arroz con leche de *Celemintxu*.



Fig.ura 15
Con sombrero de paja Federico Dapousa, Txakoli Pantaleón, comida de inauguración⁹

Si nos remitimos a las noticias que en la prensa se hacían eco las especialidades gastronómicas de los txakolies eran las que a continuación reseñamos. 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 txakolies. Además, la carta gastronómica se podía diversificar con bacalao, con aceite o con un substancioso guiso con patatas. Se trataba de una comida sencilla que no desmerecía del gusto de los bilbaínos que frecuentaban los txakolies.

8. Tomado de: <http://pongameuncafe.blogspot.com.es/2009/09/de-romeria-con-aurelio-arteta.html>.

9. Tomado de: http://memoriasclubdeportivodebilbao.blogspot.com.es/2012_05_01_archive.html.



Figura 16
Postal: "Efectos del txakoli"



Figura 17
Txakoli de Begoña¹⁰

3. LA HERENCIA DE LOS TXAKOLÍES EN LA NUEVA GASTRONOMÍA DE FUSIÓN BILBAÍNA

En este último punto nos centramos por último en un fenómeno urbano en el que contamos con diversas referencias como la del *Txakoli de Isidro* y la del *Txakoli El Amparo*. También tuvieron fama en Bilbao otros como los de *Lekanda*, *Orueta* y el *Txakoli Chinostra*, en la calle Somera, que hizo furor por los riñones en salsa sobre todo. Y en Atxuri, *Paloca*, con una conocida canción que se cantaba también en los otros txakolies bilbaínos.

3.1. El *Txakoli de Isidro*

Este txakoli era un lugar de reunión de importantes artistas de la época, entre ellos los pintores Adolfo Guiard y Anselmo Guinea. Ambos influyeron con sus conocimientos gastronómicos adquiridos en el extranjero en su oferta culinaria. Mientras el primero le traía al dueño del establecimiento desde Burdeos cepas de la variedad *verdeja*, el segundo se dedicaba a trastear entre los fogones, aportando los conocimientos culinarios en la elaboración

10. Tomado de: <http://m.deia.com/2016/06/25/sociedad/historias-de-los-vascos/gregorio-de-urcaregui-y-sus-jarras-de-txakoli>.

de unas exquisitas sopas cuyas recetas aprendió en Italia y cuyo refinamiento acrecentó más aún la fama de este txakoli.



Figura 18. Anselmo Guinea¹¹

Está lleno de sabor *botxero* el relato que hace José de Orueta de sus diarias visitas al txakoli de Isidro, para merendar bajo la parra, en las tardes buenas de primavera, al salir de la fábrica. Describe la casa de Isidro rodeada de perales en flor, sobre una campa verde y fresca, surcada por canalillos de agua, situadas las huertas en la parte trasera, y alejados los montes de Artxanda y Banderas, dorados por el cálido sol del atardecer, cual si fueran cuadros del propio Guinea.



Figura 19. Adolfo Guiard¹²

11. Tomado de: <https://www.museobilbao.com/exposiciones/anselmo-guinea-1855-1906-183>.

12. Tomado de: http://www.bd-arteder.com/cgi-bin/BRSCGI?CMD=VERDOC&BASE=ARTI&DOCR=7&SORT=APE1&RNG=20&SEPARADOR=&&*=ANSELMO+GUINEA&op=Y&op=Y&op=Y

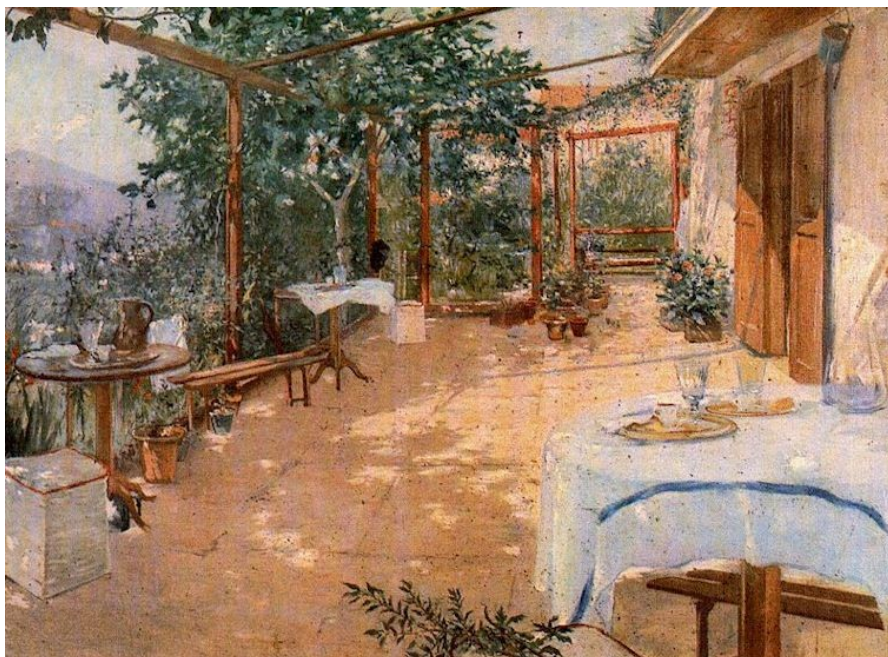


Figura 20

Escena txakolinera pintada por Adolfo Guiard¹³

La escena se completa con el detalle de la mesa, como es de rigor situada bajo la parra, con sillas rústicas y *seranes* para asientos. Sobre la mesa el jarro, rodeado de *vasos forales*, que sirvieran de luminarias para el ornato de la villa de Bilbao durante la visita regia. A medida que los comensales llegan, saludan y prueban un vaso, tras mirar al trasluz y paladear el rico vino, para seguidamente expresar la opinión.

Adolfo Guiard, el pintor, adelantaba su opinión a Isidro de que había mejorado gracias a sus indicaciones de tirar más de la *verdeja*, "pero en *todavía* tiene mucha *tintorera*". –"*Esa verdeja que te traje yo de Burdeos, ésa, si la cuidas bien y la coges madura, ésa es la uva para ti.*" Luego cuando ya llegaban los nueve o diez amigos, salía Anselmo Guinea de la cocina con una cazuela y con sus sopas maravillosas de marisco, de pescado de carne y hasta de gaviotas, pero todas riquísimas. Eran aprendidas en Italia y algunas llegaban a tener hasta *siete hervores*, empezando el primero con una capa de caldo, pescado, rajadas, de pan y vino blanco, parándolo al empezar a mermar, poniendo la segunda, la tercera y hasta la séptima capa con iguales cuidados, operaciones y paradas, y sacando después, y ya a punto, a la mesa la cazuela.

Otra especialidad de Guinea eran las ancas de rana, que las ponía deliciosas también, y las bermejuelas. Cuando se presentaban barbos a Adolfo, se ponía furioso; decía "que no era más que un puñado de barro mezclado con un paquete de agujas". Tampoco gustaba el bacalao y ya he explicado su teoría sobre él. También los pimientos verdes en cazuela hacían lo suyo, y no digo nada de los caracoles picantes, que cuando se probaba el mosto era el único plato, con varias repeticiones. En este *txakoli* se servía el mosto en jarritos en vez de vasos, para que no hiciera mal efecto la poca transparencia de la bebida.

3.2. El Amparo, un ejemplo paradigmático

Mención aparte merece *El Amparo*, un ejemplo de cómo muchos de los primitivos *txakolis* se transformaron en restaurantes, llegando algunos de ellos a adquirir gran popularidad y categoría culinaria. En esta transformación se conjuga el costumbrismo, la tradición de una bebida que, curiosamente, inicia su posterior declive, la elevación del nivel de vida: la burguesía con buenos beneficios y acumulación de capitales, y las clases trabajadoras que disponen de trabajo-salario y las campesinas incorporadas al trabajo

13. Tomado de: <http://trianarts.com/adolfo-guiard-pionero-del-impresionismo-vasco/#sthash.Wg1fq1y1.dpbs>.

industrial mejorando su condición por la seguridad del salario. Todo esto sin “enfrentar” particularmente el aspecto socio-económico, sino como fruto de la transformación.

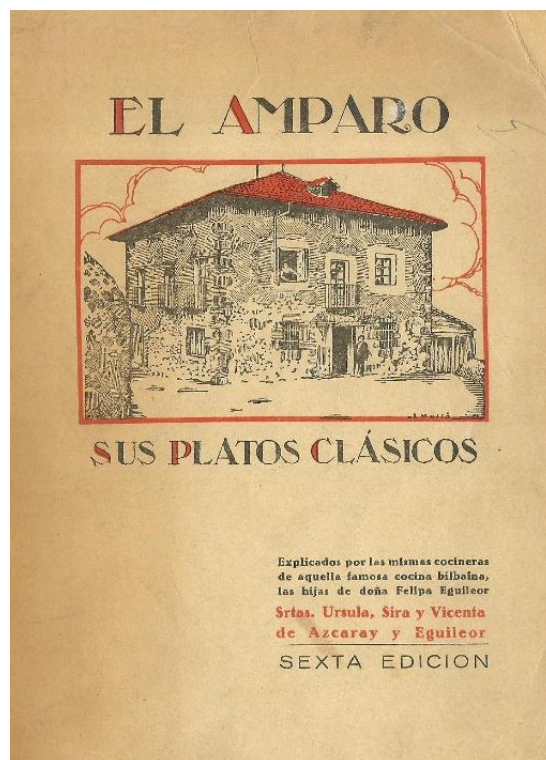


Figura 21
El Amparo. Sus platos clásicos

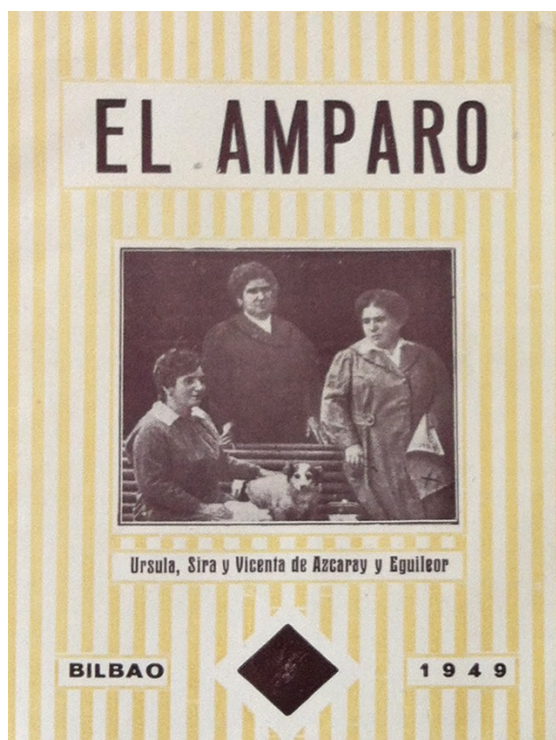


Figura 22
El Ampro. Úrsula, Sira y Vicenta de Azcaray y Eguileor

El Amparo, emplazado cerca de Cantalojas, era otro famosísimo centro de atracción culinaria. La célebre 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.

Vicenta, Úrsula y Sira Azcaray nacieron en Bilbao, en los años 1866, 1870 y 1870 respectivamente. Hijas del subdirector del Banco de Bilbao, sus padres transformaron en 1886 un primitivo local en una taberna o txakoli. Las buenas artes de la madre, doña Felipa, en la cocina les llevó a crear el restaurante *El Amparo*, que se convirtió en un referente ineludible de la cocina bilbaína. Con previsión de futuro, las hermanas Azcaray fueron enviadas por sus padres a Francia para que aprendiesen los principios de la gastronomía de este país, tan en boga por aquellos momentos entre la burguesía.

Por lo tanto, al aprendizaje en los fogones con la madre, se añadió la base teórica de la cocina francesa, y fue precisamente en esta fusión en donde radicó el éxito del restaurante que regentaban. En efecto, en la carta de este local se ofertaba a la par que los platos más emblemáticos y elaborados de la cocina francesa, una cocina vizcaína renovada. Esta 'cocina de fusión', que tan de moda está hoy en día, pronto llamó la atención de los bilbaínos. El éxito de los platos de las hermanas Azcaray fue tal, que sus clientes no cejaban en el empeño de pedirles una y otra vez que publicasen sus recetas. Así lo hicieron y comenzaron a redactar sus conocimientos en dos cuadernos manuscritos, en los que con un método claro y conciso explicaban la elaboración de sus platos. Pero hubo que esperar al fallecimiento de la última de las hermanas en 1929, para que un hermano de éstas se hiciera cargo de la publicación de estas recetas. De este modo es como en 1930 salió a la luz el libro *El Amparo, sus 685 platos clásicos*.

En la presentación que Jesús Llona Larrauri hace de esta obra en su edición del 2001, define este trabajo como un compendio de la buena cocina de aquella época. Es más, indica que gracias a las innovaciones que introdujeron las hermanas Azcaray en cuanto a las cantidades y tiempo de cocción, *El Amparo* se hizo famoso por su merluza frita, por su variante en salsa verde y, también, por su bacalao a la vizcaína.



Figura 23
El Amparo (foto de José Garzón)

CONCLUSIÓN

A modo de conclusión podemos decir que el desarrollo económico que tuvo lugar en Bizkaia a finales del siglo XIX potenció el surgimiento de una nueva clase social ávida de lugares de ocio. Uno de estos lugares eran los *txakolies* que jalonaban Bilbao. Como se ha indicado, en sus orígenes los *txakolies* eran unos merenderos al aire libre situados en caseríos donde se producía la uva y donde también se elaboraba el *txakoli*.

Si bien, a estos *txakolies* primigenios acudían los vecinos de la zona, con la revolución industrial una nueva clientela comenzó a acudir a estos recintos, desde obreros que disfrutaban de su jornada de asueto hasta miembros de la burguesía bilbaína, sin distinción de clases. De este modo surgieron unos hábitos y costumbres propios de estos locales y propiciados por el consumo del *txakoli* y de una serie de especialidades culinarias que lo acompañaban. Sin embargo, esta subcultura culinaria *txakolinera* era una parte más de una compleja cultura culinaria que tenía en Bilbao su epicentro.

Estamos ante un hecho por el que muchos de los emergentes restaurantes bilbaínos tuvieron sus raíces en estos *txakolies* y como herederos de su modo de cocinar, mantuvieron sus recetas a las que añadieron los nuevos gustos culinarios que hacían furor entre la burguesía bilbaína. De este modo surgió una 'cocina de fusión' que ha llegado hasta nuestros días caracterizada por una riqueza de matices basada en la calidad y la sencillez de sus platos con un toque cosmopolita y vanguardista.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBÉNIZ, Pepe. *Club Cocherito Bilbao 1910-1960*, Bilbao: Talleres Gráficos de Dionisio Álvarez, 1960.
- AZCARAY y EGUILEOR, Úrsula, Sira y Vicenta. *El Amparo, sus platos clásicos*, Bilbao: Haramburu, 2001.
- AZKUNA, Iñaki. *Jornada Fundación de Ciencias de la Salud*, Discurso de apertura (Bilbao, 22 de abril de 2010), Bilbao: Fundación de Ciencias de la Salud y Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, 2012.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, J.; GRACIA ARNÁIZ, M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, Barcelona: Ariel, 2005.
- CONTRERAS, J. "Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología". En: *Revista Chilena de Antropología*, 11, 1992.
- DUHART, F. "Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria". En: *Gazeta de Antropología*, 18, 2002.
- FERNÁNDEZ CASADO, Antonio. *Guía histórica de fondas, posadas, hoteles, restaurantes, tabernas y chacolís de Bilbao*, Bizkaiko Gaiak, Temas Vizcaínos, 406-407, Bilbao: Bilbao Bizkaia Kutxa, 2009.
- FUSTÉ-FORNÉ, F. "Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario". En: *Dixit*, 24 (1), 2016; pp. 4-16.
- GALÍNDEZ, Galo. "Costumbres bilbaínas. Los chacolineros". En: *Euskal-Erria: Revista Vascongada*, t. 32, San Sebastián, 1985; pp. 340-343.
- GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona: Editorial Gedisa, 1995.
- KINTANA, Xavier. "Montañó Txakolindegiaz". En: *Revista Bilbao*, octubre, 2001.
- LEJONAGOITIA, José Luís. "Desde el «Vino de la tierra» hasta el «txakoli»", ponencia presentada en el Bizkaiko Txakolina FORUM, 2016, inédita.
- MACÍAS, Olga. "La cultura culinaria de Bilbao a finales del siglo XIX". En: *XV Congreso de Estudios Vascos: Ciencia y cultura vasca, y redes telemáticas*. Donostia: Eusko Ikaskuntza, 15, 2001; pp. 259-265.

- MACÍAS, Olga. "Costumbres y cambios culinarios de la burguesía en Bilbao a finales del siglo XIX". En: *Euskonews & Media*. Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 159, 2002.
- MACÍAS, Olga. "La cocina casera de Bilbao a finales del siglo XIX". En: *Euskonews & Media*. Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 167, 2002.
- MACÍAS, Olga. "Los chacolés de Bilbao a finales del siglo XIX". En: *Euskonews & Media*, Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 168, 2002.
- MACÍAS, Olga. "Los banquetes en Bilbao, festejos y homenajes culinarios (1883-1921)". En: *Euskonews & Media*, Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 314, 2005.
- MACÍAS, Olga. "Bodas en Bilbao, tradición y nuevos gustos sociales (1875-1912)". En: *Euskonews & Media*, Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 321, 2005.
- MACÍAS, Olga. "La alimentación de los obreros en Bilbao durante la transición del siglo XIX al siglo XX". En: *Euskonews & Media*, Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº 345, 2006.
- MACÍAS, Olga. "Cocineras vascas: tradición e innovación en las postrimerías del siglo XIX y comienzo del siglo XX". En: *Euskonews & Media*, Donostia: Eusko Ikaskuntza, nº. 525, 2010.
- MADARIAGA ATEKA, Javier. "El txakoli en la historia de Bilbao (I). Un vino cargado de polémica e historia". En: *Revista Bilbao*, noviembre, 2017.
- MADARIAGA ATEKA, Javier. "El txakoli en la historia de Bilbao (y II). Un vino cargado de polémica e historia". En: *Revista Bilbao*, diciembre, 2017.
- MANTEROLA, Ander (ed.). *La alimentación doméstica en Vasconia*, Bilbao: Instituto Labayru Ikastegia, 1999.
- MARQUESA DE PARABERE. *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*, Madrid: Espasa Calpe, 1999.
- 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: Txertoa, 1997.
- ORUETA, José de. *Memorias de un bilbaíno, 1870 a 1900*, San Sebastián: Nueva Editorial, 1929.
- PRADERA, Nicolasa. *La cocina de Nicolasa*, San Sebastián: Txertoa, 2010.