

# Historia del restaurante El Amparo

Se cumplen 125 años de la apertura del mítico establecimiento de la calle Concepción. Su riquísima cocina y la diversidad de su clientela –entre la que se encontraban desde políticos, banqueros e industriales hasta obreros y jornaleros– le granjearon una merecida fama dentro y fuera de la Villa

José Garzón Sáez

HACE 75 años, el 21 de mayo de 1929, falleció doña Ursula de Azcaray y Eguileor, última representante de la estirpe de cocineras del famoso restaurante bilbaíno El Amparo. Su desaparición constituyó un verdadero acontecimiento para la ciudad. Prueba de ello fue el multitudinario cortejo fúnebre que, junto al féretro, recorrió el trayecto entre el propio restaurante y la plaza de Abando, donde se despedía el duelo para conducir a la finada al Cementerio de Elejabarri. Abrían la comitiva los niños de la Santa Casa Misericordia, a quienes seguían los ordenanzas de los bancos locales y los hermanos de la Venerable Orden Tercera con hachas blancas (grandes y gruesas velas). La presidencia del duelo la formaron el director del Banco de Bilbao, Santos Gárate, el arcipreste Ramón Galbarriatu, el hermano y los primos de doña Ursula, además de los párrocos Fernando de Astigarra y Pedro Azcúnaga. También estuvieron presentes con una alta representación las órdenes religiosas de capuchinos, jesuitas, franciscanos y padres del Corazón de María. Huelga decir que esta auténtica manifestación demuestra las grandes simpatías que despertaron tanto ella como su familia en la sociedad local de la época. Los grandes recuerdos para todos los presentes volvían a su memoria y éstos son los que ahora pretendo revivir.

## La familia Azcaray-Eguileor

La génesis de El Amparo debemos buscarla en el enlace matrimonial de Sebastián de Azcaray con Felipa de Eguileor en la iglesia de San Vicente Mártir de Abando, celebrado el 8 de abril de 1861. El era viudo de la hermana de Felipa, Ursula, con la que se había casado siete años antes. Tuvieron siete hijos de los que sobrevivieron cuatro: Enrique, Vicenta, Ursula y Sira.

Sebastián era natural de Bilbao. Su padre, Juan Angel, procedía de Orozko, y su madre, Dominga de Ansoategui, de Markina. Por tradición los Azcaray eran carpinteros, mejor dicho excelentes ebanistas. El se hizo cubero, es decir, fabricaba y vendía cubas, lo que le llevó por extensión al comercio del vino.

Por su parte, los Eguileor eran una familia asentada en la República de Abando. Felipa era la tercera de seis hermanos. Sus padres, Juan y Luciana de Urrutia, formaron a sus hijos en una esmerada educación francesa, lo que dio sus frutos. Felipa se convirtió en una cocinera excepcional y su hermano, Juan Cruz, perito-agrónomo, fundó en 1865 un gran establecimiento de hortalicultura en la calle Autonomía, 29. Cabe decir a título de anécdota que fue él quien plantó la mayoría de los árboles centenarios de la Villa y que diseñó cantidad de jardines. Famosos fueron los sobrinos de Felipa, el tenor Dugen Eguileor, cantante de ópera de fama internacional, y Manuel Eguileor Orueta, diputado a Cortes por Bilbao y secretario general del PNV de Bizkaia en 1935.

## Etapas del restaurante

Sebastián y Felipa tuvieron su

primer establecimiento en la calle Concepción, número 11, en el barrio de Mena, que vivía en auge debido al nuevo ferrocarril Bilbao-Tudela y al Palacio de Mena de los Zabálburu. No obstante, era un barrio humilde de labradores, obreros, costureras y cigarreras. Fue aquella una especie de taberna que pronto quedó pequeña para sus aspiraciones. En este lugar se instaló más tarde el Txakoli Chinoista.

En la primavera de 1879 los Azcaray-Eguileor se trasladan a unos pocos metros de la misma calle Concepción, al número 3. Se trata de un caserón antiguo, de fachada tristonja y severa, pero de marcado sabor típico. Antes había sido mesón regentado por Francisco de Olabarraiga, casado con Marcelina Eguillor.

Desde el principio, el enfoque del local es de restaurante propiamente dicho. En el primer piso, al que se accede por empinados escalones, están la cocina y el comedor, mientras que el segundo piso se dedica a la vida familiar. No hay comodidades, pero está montado con dignidad: no faltan nunca los centros de vidrio cargados de frutas, los alegres ramos de flores, los blancos manteles y un surtido de botellas y botellones de grandes bebidas, resaltado todo ello por el fondo granate del comedor.

En estos comienzos, El Amparo que está en la parte más alta de la Villa, se encuentra rodeado de huertas, ya que el último trayecto de la calle de las Cortes no está abierto ni urbanizado. Delante existe una plazuela polvorienta donde llegan los primeros automóviles, que enseguida se rodean de chiquillos y mozaletas. Unos esperan que les den una perra chica y otros, como Indalecio Prieto, tratan de venderles cajas de cerillas o abanicos.

El 9 de abril de 1881 fallece Sebastián Azcaray a causa de una pulmonía, a los 51 años dejando cuatro hijos: Enrique, de diecisiete años; Vicenta, de quince; Ursula, de doce y Sira, que cuenta tan sólo cinco años. Este infortunio no rompe el proyecto, gracias a la ex-

traordinaria valía en todos los aspectos de esta admirable *etxeko-andre* que era Felipa de Eguileor. Pronto reparte tareas entre sus hijos para salir adelante. Al mayor le dedica a la banca –llegó a ser subdirector del Banco de Bilbao– y a las hijas, siguiendo la tradición, las educa en internados franceses para después trabajar a tiempo completo en el restaurante. Por tanto, el triunfo de El Amparo es exclusivo de mujeres.

El buen éxito lo consigue desde el principio y se va acrecentando a lo largo de los 40 años que está abierto al público. Los cafés, tabernas y restaurantes de Bilbao tenían en su habitual concurrencia una representación social perfectamente clasificada. Sin embargo, esto no ocurría en El Amparo, donde se encontraban todos: clase media, comerciantes, industriales, banqueros, políticos, aristocracia e incluso obreros o jornaleros. A todos les unía, sin duda, el amor por la buena mesa. Esa ausencia de distinciones sociales procuró una fama aún mayor al restaurante.

Por otra parte, si uno quería obsequiar con una comida o un banquete con arreglo a la más clásica cocina del país, por fuerza debía



Restaurante El Amparo. Acuarela de Angel Badillo



Estado actual del edificio donde estuvo ubicado El Amparo

Foto José Garzón



Ursula, Sira y Vicenta de Azcaray y Eguileor

*pregunta el día de mañana: Papá ¿cual ha sido el bacalao que más ha viajado en este mundo?, ha de contestar sin titubear: ¡Ah, indudablemente, el de El Amparo, hijo mío!*"

Doña Felipa falleció el 15 de febrero de 1912, a los 81 años de edad. Fue muy religiosa y caritativa al igual que sus tres hijas. El Arzobispo de Burgos y el Obispo de Vitoria concedieron 100 días de indulgencias a los que rezasen por el alma de la finada. Su bondad y aporte económico a varias instituciones le obligaban a estar presente en la comida de la Junta Directiva de la Plaza de Toros de Vista Alegre en fiestas de Bilbao. La madurez y profesionalidad de sus hijas hizo que continuase el éxito del restaurante.

En octubre de 1918 Bilbao sufre

## Además de la gastronomía clásica del país, dominaba la cocina francesa de los grandes hoteles

acudir a este establecimiento. El Amparo dominaba además la cocina francesa, tan de moda en esa época, que se practicaba generalmente sólo en los grandes hoteles. Esto le hacía todavía más completo. Se puede afirmar sin equivocación que los más celebres ágapes de la historia gastronómica de Bilbao se celebraron en este restaurante.

Las clases acomodadas pusieron de moda enviar cazuelas de bacalao –e incluso a veces de angulas– a todos los rincones de España y también del extranjero, como París. En este aspecto, El Amparo fue pionero en una tradición que todavía pervive en Bilbao. Sabemos que se hicieron varios envíos al rey Alfonso XIII y sobre todo al Conde de Romanones, que ocupaba la Jefatura del Gobierno en Madrid y que era un entusiasta del bacalao del Amparo. En la famosa revista *Hermes*, en un artículo se dice: "...si algún hijito precoz nos

una epidemia de gripe que afecta principalmente a los barrios altos. Del 10 al 20 de octubre murieron 373 personas. El 16 de octubre, víctima de una neumonía gripal, falleció a los 52 años Vicenta, la mayor de las hermanas y principal cocinera. Las numerosas desinfecciones del establecimiento, la huida de los clientes de la zona por la epidemia y la decadencia del barrio por la prostitución, unidos a esta desgracia, obligaron a cerrar el restaurante. No obstante, todavía se ofreció algún que otro banquete a las íntimas amistades. El 25 de marzo de 1928 falleció Sira a los 52 años y un año más tarde, como hemos dicho, Ursula a los 60 años.

## Menús y banquetes

Es imposible hacer un extracto de menús y banquetes celebrados en El Amparo. Sólo voy a citar unos pocos que, sin ser los mejores, sí nos pueden ayudar a tener



El diestro "Chiquito de Begoña" rodeado de sus amigos en El Amparo



Menú de boda de Juan Eguileor y M<sup>a</sup> Presentación de Eguiraun

una imagen cercana a la realidad. Asimismo, me referiré a algunos de los actos que albergó para dar una idea del ambiente de los distintos servicios que se desarrollaron en el mismo.

Miles y miles fueron las despedidas de soltero que se celebraron en El Amparo. José de Orueta, político, escritor y financiero vizcaíno, en *Memorias de un bilbaino (1890-1900)* nos cuenta su propia despedida, en la que no faltó el bacalao en salsa y las tostadas de manjar blanco, así como la conmovedora lectura de su *Epitalamio*, esa composición poética hoy olvidada.

El 3 de febrero de 1895, domingo, se celebró una comida a cuatro pesetas por comensal que sirvió para hacer las paces entre Sabino Arana y Resurrección María Azcárate. Ambos se encontraban enfadados por un sermón que el segundo había pronunciado en la Basílica de Santiago.

Otra referencia literaria sobre el restaurante la encontramos en la obra de Manuel Aranaz Castellanos, *Chachalote*, donde se da cuenta con toda clase de detalles de "una despedida de soltero" en El Amparo, en noviembre de 1905. Aquí sólo nos haremos eco de su menú: Aperitivos, Ostras verdes, Caldo limpio, Vuelo al viento de mollejas, Angulas, Bacalao surtido, Lubina, Sorda con nabos, Espárragos, Coles de Bruselas, Alcachofas, Solomillo Financiera, Pollos, Chateaubriand. Como postres, hubo Helado, Frutas diversas, Camembert, Gruyere, Holanda, Chester, Roquefort, Melocotón en conserva, Membrillo en pasta, Cabello de ángel y Tostadas. Se armonizó con los siguientes vinos: Chablis, Rhin, Pontet-Canet, Volnay, Riscal, Saint-Emilion, Pommard, Viuda Clicquot, Pommery, Cordon Rouge, Cristal, café, Oporto 1850, Martell V.O., Curaçao, Hennessy, Benedictino, Chartreuse y Marie Brisard.

En febrero de 1908, los señores de Chávarri casaron a su hija con el Conde de Real Aprecio en su palacio de la plaza Elíptica ante casi un centenar de distinguidas personalidades. Con este motivo los empleados y dependientes de la casa de negocios de los señores Chávarri son obsequiados en el restaurante El Amparo y lo llenan en su totalidad.

El Amparo no sólo daba banquetes en su propio restaurante sino también lo hacía en chalets o en instituciones públicas. En los pri-

meros, generalmente se ocupaba de bodas; en los segundos, avituallaba grandes actos públicos. En agosto de 1912, sirvió en el Ayuntamiento de Begoña a los que habían participado en las peregrinaciones a Tierra Santa y Roma, encontrándose entre ellos varios obispos y arzobispos. El menú fue el siguiente: Sandwichs; Langosta a la bella vista y lubina mayonesa; Paté de foie-gras y gallina trufada; Lenguas a la escarlata; Punch a la romana; Jamón en leche; Helados, crema de vainilla; Pastas, frutas; vinos, cigarras, Sauternes, Marqués de Riscal; Champagne Pommery, Viuda Clicquot; Jerez, Oporto, Té.

En mayo del año siguiente, con motivo de la boda de Domingo Villamil con la señorita Carmen del Castillo, sirvió en casa de la novia el siguiente banquete de marcado sabor francés: Hors d'oeuvres assortis; pure Crécy; friture melleé à l'italienne, homard y loubine sauce

des ganancias en bolsa, negocios navieros y todo aquel mundo próspero que forjó los pilares del Bilbao de hoy.

#### Cocina y legado culinario

Para los asiduos resultaba obligatoria la visita a la cocina antes de sentarse a la mesa y era allí donde realmente se hacía la elección de los platos. Las suaves brisas de aromas culinarios, los apetitosos vahos al destapar las cazuelas y la amplia visión de los manjares elaborados o a cocinar hacían realidad el dicho de "hacersele a uno la boca agua", y se iba al comedor pensando en el deleite de los buenos alimentos.

La cocina del Amparo había si-

donde bajo o alrededor se colgaban sartas de chorizos, ristas de ajos y rojos pimientos en racimos nutridísimos. Esta visión y la amabilidad de las cocineras no podía ser mejor comienzo.

Partiendo de una excelente calidad de los alimentos, el secreto del éxito culinario de El Amparo se basaba en tres pilares: tiempo, temperatura y amor a la cocina. Cada receta tenía su propia velocidad y, si era necesario, se cambiaba el ritmo a lo largo de su elaboración. Los guisos de pil-pil eran obras maestras. La merluza frita y las tostadas hicieron escuela en este restaurante. Veamos como actuaban: tajadas de dos dedos de grosor, sin piel ni espinas, reboza-

## El edificio del restaurante será derribado por el Ayuntamiento para alinear la calle Concepción



Kutxa del Restaurante El Amparo

Archivo familia Eguileor

das, se depositaban en pequeñas sartenes con aceite aragonés hirviendo colocadas sobre los hornillos del 1 al 12. Al llegar a éste se volvía al primero para dar vuelta a los filetes. Una vez hecho esto se sacaban a un trapo limpio o papel de estraza para absorber la grasa. Con las tostadas el proceso era parecido, aunque se freían en manteca caliente de Orozko. Se hacían con fot o gallofa, un panecillo alargado esponjoso típico de Cantabria y Bizkaia.

No voy a extenderme en los aspectos técnicos culinarios porque tenemos la suerte de encontrarlos con toda clase de detalles en el libro *El Amparo: sus platos clásicos*, que hoy se encuentra con facilidad en las librerías. Ursula y Sira recogieron en dos gruesos cuadernos manuscritos con método claro y conciso todos los platos, postres y bebidas que elaboraron su hermana Vicenta y su madre Felipa. Enrique donó estos cuadernos a la Santa Casa Misionera para que editasen un libro cuyos beneficios se destinarían a los fines caritativos de la institución. La primera edición apareció el 3 de febrero de 1930, realizándose posteriormente una decena más hasta que hace una década desaparecieron la imprenta de La Misericordia y los cuadernos, que lamentablemente se destruyeron sin más. Aquel libro primigenio tenía unas dimensiones de 15x20 cm. y 277 páginas con más de sesientas recetas, de las cuales un tercio son de cocina francesa o internacional, no faltando ningún plato de la cocina bilbaína o vizcaína de la época. Todos ellos fueron elaborados tal cual en las recetas y servidos en el restaurante, por lo que el recetario en su totalidad es auténtico y autóctono. En 2001, La Gran Enciclopedia Vasca publicó una última edición, facsímil de la primera.



Legado culinario de las hermanas Azcaray y Eguileor

do fabricada por Sagarduy Hijos en sus talleres del Campo Volantín, número 11. Era amplia, de fuego central, con carbón de piedra y triple circulación y hornos de asar, que se empleaba para realizar los guisos de legumbres, pescados y carnes o asados de los mismos. Además, a lo largo de la misma se alineaban doce hornillos de carbón vegetal sobre los que se cocinaba lo más delicado, como la merluza frita, las salsas o las tostadas. Encima llevaba una gran campana,

una dificultad que puede encontrar el lector en las recetas es el empleo de medidas desconocidas para él. El actual sistema fue adoptado por la Ley de Pesas y Medidas de julio de 1892. Por tanto, en El Amparo convivieron dos sistemas, como nos pasa hoy con el euro y la peseta. Vemos expresiones como "la libra y la media libra sin las dos onzas" para decimos que son 700 gramos. En el sistema antiguo para medir los líquidos se empleaba la azumbre que equivale a unos dos litros; el cuartillo que era una cuarta parte de una azumbre, o sea, medio litro. En los de peso la arroba equivalía a 11,5 Kg.; la libra era poco menos de medio kilo (460 gr.) y tenía 17 onzas, por lo que una onza era unos 28 gramos; y el cuarterón, cuarta parte de una libra. Cuando habla de una jicara se refiere a una taza pequeña.

#### Epilogo

Enrique Azcaray, viudo de Marciala de Orueta, vivió sólo en El Amparo hasta el 16 de febrero de 1935 día que falleció a los 71 años, lo que hizo que la familia Azcaray-Eguileor se extinguiera por no haber concebido descendencia. El interior del edificio se reestructuró para viviendas y no quedó ningún vestigio del restaurante. En la planta baja se instaló Mijangos, que fabricó durante varios años ricas morcillas que se vendían en el Mercado de la Ribera todos los días.

La página web de los comerciantes de San Francisco lo presenta hoy como un edificio singular del barrio, pero está totalmente abandonado, afectado por una Limitación de Dominio a favor del Ayuntamiento de Bilbao, quien tiene previsto derribarlo para una nueva alineación de la calle Concepción. Cuando esto ocurra desaparecerá un edificio de más de 200 años que ya figuraba en las Fogueraciones de Bizkaia en 1796 como la casa nombrada del "Amparo", en la que residían José Antonio Olasu y José Antonio Eguileor.

Manuscritos desaparecidos, un edificio a punto de hacerlo y un montón de recuerdos olvidados son el legado de este memorable restaurante bilbaino en el 125 aniversario de su apertura. Sirva esta reseña histórica para luchar contra la indiferencia y el olvido de lo que fue cuna de nuestra cocina y cuyo recetario no ha sido superado en muchos aspectos, a pesar de lo que se habla y se practica de nueva cocina u otras modernidades culinarias.