

El bacalao de La Busturiana, el más viajero

Cristina M. Sacristán

CORRIÁN los albores del siglo XX cuando Marcelina Elezgarai, alias 'La Busturiana', colocaba cuidadosamente dentro de unas cestas las cazuelas del bacalao guisado que había elaborado en la calle Hernani de Bilbao la Vieja, para que llegaran en tren a sus destinos. Aunque Víctor R. Añibarro así lo atestigua en una página publicada en *La Estampa* de la época, la nieta de 'la asturiana', Begoña, ex monja y amiga de la familia Amezua-Elezgarai, lo narra vividamente aún hoy, de visita en este establecimiento centenario del corazón de nuestra urbe.

Y es que, efectivamente, el negocio de 'La Busturiana', que bautizó así a varias generaciones de comercios, nació en el primer número de la calle Hernani como ultramarinos, para luego pasar al número 9, donde hasta la guerra civil contó con bacaladería, charcutería, encurtidos y restaurante (en el primer piso). Marcelina eclipsaba prácticamente a su marido, Segundo Amezua, con sus dotes para la cocina. La de Busturia había venido a trabajar a las tasas de Ripa, donde también conoció al que después sería padre de sus 9 hijos. Sus cazuelas de bacalao eran conocidas por doquier, y así viajaban por ferrocarril nada menos que a la Casa Real madrileña, al Palacio de la Magdalena de Santander, a París y, más cerca, a Donostia o a Gasteiz. En la actualidad, los bacalaos despiezados de 'La Busturiana' siguen siendo viajeros, ahora por transporte urgente, en pos de restaurantes de otras capitales, como Gijón, Santander o Madrid. En la ciudad del Manzanares, el restaurante Ainhoa recibe las piezas secas, y las desala poco a poco, mientras la Taberna Bilbao las prefiere remojadas.

Porque, aunque su actual propietario, Pío González, observa que "hay mucha competencia", la tradición y la solera de esta bacaladería perviven sin duda, como lo demuestra que una serie de restaurantes del Casco Viejo, el Ensanche, Santutxu o San Inazio los reclamen constantemente.

Sus cazuelas de bacalao eran conocidas por doquier, y así viajaban por ferrocarril a Madrid, París...

Pío sabe mucho de las idas y venidas de estos sabrosos peces alargados: durante treinta años fue repartidor para el comercio del que ahora es propietario. Siempre deprisa, para sacar el trabajo y evitar las multas, portaba su mercancía en furgoneta, sobre todo a la mayoría de los restaurantes bilbaínos, entre ellos el Guría.

Así lo rememora su anterior jefa, Begoña Amezua, quien en

Marcelina Elezgarai, original de Busturia, creó todo un 'templo' del bacalao bien despiezado y cocinado, hace un siglo. Sus guisos atravesaron kilómetros en tren, alimentando palacios e incluso a la Casa Real. La bacaladería que pervive hoy con su alias es todo un símbolo de uno de los alimentos más 'botxeros'

Pío fue durante treinta años repartidor del comercio del que ahora es propietario



alguna ocasión se vio obligada a bajar a la tienda en domingo porque el famosísimo restaurante requería más bacalao. Begoña, que había estudiado la carrera de piano, se incorporó al negocio familiar con 21 años, cuando éste era considerado "el novomás". Antes lo había heredado de Marcelina y Segundo su hijo Lorenzo, pero después lo cogió Benito,

9, que conservaba todo el sabor de antaño, sabor que aún perdura cuando lo visitamos. Así, si bien las fregaderas son ahora de aluminio y una cámara frigorífica mayúscula se asegura de que el alimento no se estropee, las antiguas cuchillas y máquinas cortadoras aspiran a ser objeto de anticuario en 'La Busturiana', en buen uso aún. En nuestros días, una vez que reciben la mercancía, la limpian, le quitan la telilla negra y la trocean. Ahí está el punto de distinción del comercio centenario y veterano: "lo cortamos, lo preparamos, con mimo, y el trato es personalizado", describe Pío.

Orejas, filetes y condimentos

Orejas, filetes, desmigado, bacaladas, sin espinas... El bacalao en todas sus variantes nos espera en este establecimiento, nutrido por una cohorte de pimientos choriceros, ajos, guindillas, aceite (siempre La Gitana), espárragos, bonito o txakoli. Y, además de los condimentos *ad hoc* para saborear un buen plato de bacalao, 'La Busturiana' conserva todavía sacos con legumbres, co-

mo hace un siglo, dando color y calidez al local.

Porque en tiempos de doña Marcelina, los garbanzos se vendían remojados en la calle Hernani. En aquellos días, las sabrosas cazuelas elaboradas por la tía-abuela de Isidro Elezgarai (Caja Laboral) podían durar dos días entre que salían de viaje y llegaban a la boca del comensal. Habitualmente, la época mejor para su transporte era el invierno, para que el producto se mantuviera fresco. Y, en general, el verano es la peor estación para la pesca de este pez, ya que las aguas están más calientes.

Durante muchos años, la Navidad y la Semana Santa eran las épocas más exitosas de ventas, con colas en la bacaladería. Entonces, Segundo Amezua iba al Puerto a por las piezas. En la actualidad, son las celebraciones que más demandan este producto. Y, con un horizonte difícil para el relevo generacional, Pío, su mujer, Mari, y su hija, Sarai, son conscientes de que la mayoría de sus clientes son hoy "personas mayores", al margen de los encargos "de toda la vida", ganados a golpe de buen nombre.

Suspiros de ciudad

José Serna Andrés

CUANDO nos preguntamos por la salud de una ciudad tenemos en cuenta su respiración y enseguida nos ponemos a pensar en la emisión de CO₂, en los gases, en la contaminación, pero no solemos considerar que el ritmo de respiración de la ciudad tiene que ver con un concepto cultural, que es el que marca el ritmo de su corazón. Una ciudad como Bilbao no es el producto de una sola cultura, no nos preguntamos cuál es la cultura dominante y qué culturas diferentes han de ser asimiladas. Nos preguntamos cómo se van integrando las diferentes tradiciones culturales sin que existan elementos étnicos, sociales o culturales superiores. Las mezclas étnicas y sociales incitan a la innovación, las actitudes de dominio o de repliegue son difícilmente fecundas. La apertura a lo nuevo, a lo desconocido, nunca es estéril, y no significa que debe ser asumido sin contraste, sin criterio, abandonando las raíces, o la propia personalidad. Un cuerpo social siempre es complejo, variado, con características distintas que se complementan.

Y esa respiración tiene que ver, también, con la fórmula que tiene la ciudad para ejercer su función residencial. La misma ciudadanía tiende a clasificarse y relaciona a quienes habitan en el centro con el tejido económico de la ciudad y a quienes viven en la periferia con roles sociales quizá menos apreciados. Como decía Mafalda, todas las personas somos iguales, pero unas más que otras. Pero en los barrios, en la periferia, el tejido asociativo es más denso y hace funcionar a la ciudad como si de dos almas se tratara. Conviene decir, además, que ni siquiera en estas cuestiones hay fronteras, aunque el tejido asociativo bilbaíno es bastante diverso, de tal manera que no se puede negar que es un pilar de la vida democrática de la ciudad. Reconozcamos que es difícil conciliar el respeto a la libertad asociativa, y la independencia, con el servicio a la colectividad que deben garantizar las instituciones, pero si funciona es un buen elemento de cohesión para mejorar la vida. Las asociaciones tienen una función crítica indispensable en el funcionamiento de la democracia. Si hay confianza y complementariedad entre instituciones y asociaciones, si sobran los insultos y los desencuentros, si no se convierten en correa de transmisión de actividades que tienen su desarrollo en el terreno partidista, que también tiene sus derechos, pero dentro de un campo de juego propio, se mejora la vida democrática y la eficiencia de las políticas locales. Pero las asociaciones dependen a veces excesivamente de la financiación pública y el concepto de voluntariado, que es la base del asociacionismo, está en crisis en determinados ambientes, aunque si no hay voluntariado no hay vida asociativa. Y que pululen demasiadas empresas en torno al asociacionismo puede contaminar la democracia.

Cultura de integración, economía y vida asociativa, tienen su lugar social propio en nuestra ciudad. No son los únicos factores, por supuesto, pero ahí están, suspirando, para que no hagan falta higienistas salvadores.