

PRESENTACIÓN

En la realización de este libro, han sido múltiples las dudas y obstáculos con los que he tenido que enfrentarme. La mayoría de estos retos han derivado del título asignado a la obra: "*Bibliografía de la gastronomía vasca (1800–1959)*".

Podía haberme decidido por otros: "Recetarios de cocina", "Compendio de libros de cocina", "Literatura culinaria", etc... Al establecer el título delimitaba el campo de observación y estudio para, de acuerdo con el procedimiento de trabajo elegido, seleccionar el material (Libros, publicaciones, folletos,...) que debería estar presente en la obra.

En el título aparece la palabra "*Gastronomía*". La elección fue meditada e importante, asumiendo la obligación de tener claro su significado.

Ahí radicaba un primer reto, no tanto en la búsqueda y selección del material, sino en intentar responder a la pregunta: ¿Que es la gastronomía?

Inicialmente debo señalar que éste es un término joven, muy utilizado y escurridizo, posiblemente como todos aquellos a los cuales se les pretende asociar una definición. Siempre es difícil "definir algo".

Por otro lado, la mayoría de los autores de temas culinarios le han asociado diversas acepciones. De hecho, si a cada una de las personas que lean estas líneas se le preguntara, ¿Qué es la Gastronomía?, tendrían una respuesta. Tras el estudio de éstas se podría observar que en un alto porcentaje tendrían diferencias, tal vez sólo de matiz, pero en ocasiones también lo serían de fondo.

En un intento de lograr una definición lo más consensuada posible del término "Gastronomía" y, en consecuencia, marcar los límites de esta bibliografía, he acudido a incuestionados autores de temas culinarios y estudiado sus obras.

Una cita ineludible ha sido con autores clásicos. Entre ellos, no podía faltar la obra de Brillat Savarín: "*Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía fundamental*". Su lectura es a mi juicio fundamental. Entre las partes o capítulos en que divide el libro (él las define como meditaciones) aparece en la tercera (página 58), el siguiente apartado: "*Definición de la gastronomía*". En sus primeras líneas se lee: "*Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación*". De acuerdo con esta definición, unas líneas más abajo afirma,

¹ He utilizado para el estudio la primera edición efectuada al castellano (1869) por el Conde de Rodalquilar.

entre otras cosas, que la gastronomía está en relación directa con las siguientes materias: historia natural, física, química, cocina, comercio...

Si se acepta la definición que propone, el campo de estudio para confeccionar una bibliografía sobre gastronomía, es muy amplio. Posiblemente el autor observa la necesidad de matizar y acotar la definición anterior y así nos presenta en la meditación número once (página 158), una serie de reflexiones para enmarcar su concepto de gastronomía.

En este apartado, el autor enriquece y a la vez aporta ciertos límites al concepto. Incluso admite la dificultad que tiene para escoger las palabras, por las diferentes acepciones que éstas conllevan. En realidad, el término que utiliza es el de "Gourmandise" y postula para que no se traduzca a otro idioma. Esta meditación es un clásico en la literatura gastronómica, dado que en ella se apuntalan conceptos hasta ese momento difuminados, como gourmet, gourmand, etc...

En definitiva, en este primer acercamiento a la definición de gastronomía se percibe, que la selección de libros y material que puede conformar esta bibliografía va a ser amplia, y a la vez contará con un componente de subjetividad.

En la búsqueda de la definición consensuada de gastronomía también he acudido a la lectura de autores actuales sobre temas culinarios que pueden aportar luz al tema.

Entre las lecturas efectuadas hay que subrayar las del autor: Jean-Francois Revel. De sus aportaciones, hay una que sobresale de forma significativa en su libro *"Un festín en palabras"*. En síntesis afirma: *"La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación, la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma"*

Creo que es una definición válida y que tiene una gran cualidad: nos transmite una percepción de la gastronomía como algo atemporal. Es decir, a lo largo de la historia, sea cual fuere la época en que nos ubiquemos los seres humanos en un primer nivel se alimentan. En la medida que por avances tecnológicos, descubrimientos, etc..., o por los propios conocimientos y habilidades de los que preparan los alimentos se perfecciona la alimentación, se cocina. Finalmente, las variaciones y enriquecimiento de esta cocina y sus posibles protocolos pueden adquirir la condición de gastronomía.

Puede llamar la atención que, en contra de algunas opiniones, la gastronomía así definida no es "algo" inventado en el siglo XIX y que haya necesitado de descubrimientos, avances tecnológicos o, como más frecuentemente se afirma, de "riqueza". Por el contrario, la gastronomía se ha dado y se dará en cualquier época de la historia del ser humano; ya que en la medida que "alguien" reflexione sobre los productos que elabora o sobre lo

² He utilizado la edición efectuada por Tusquets Editores en 1980. La traducción correspondió a Lola Gavarrón.

que cocina, aportando variaciones para lograr unos resultados más apetecibles (incluyendo el servicio), se estará haciendo gastronomía.

En definitiva, tras el estudio de diversos autores he asumido como definición y, en consecuencia, soporte para la elaboración de este trabajo la acepción de gastronomía como: *"El aporte reflexivo y los resultados de él derivados, que las personas realizan en los protocolos de los productos y elaboraciones culinarias"*

A mi juicio, el aporte reflexivo no es sino la posible *invención, renovación o experimentación* que las personas (fundamentalmente restauradores) efectúan ante el protocolo de los productos y elaboraciones culinarias: comprar–elaborar/cocinar–servir–comer. Por ello, adquiere condición de gastronomía, la búsqueda de calidad y nuevos usos en los productos culinarios, la reflexión ante una elaboración para aportar variaciones y la confección de nuevas, el estudio de los procesos culinarios para obtener nuevas formas de hacer en cocina, etc...

En resumen, esta bibliografía se conforma básicamente, con recetarios de cocina, libros que tratan del servicio o de productos como vino, licores, setas, chocolate, quesos,... y de aquellos, (siempre con una elección subjetiva) donde se recogen reflexiones y resultados en los protocolos culinarios.

Otro reto asumido, también se deriva del título. En éste se puede leer la calificación de "vasca". De hecho, se trata de una bibliografía de *"Gastronomía Vasca"*, por lo cual, es necesario establecer no tanto el significado de la palabra vasca, sino la delimitación de lo vasco en el ámbito de la gastronomía.

En el procedimiento utilizado para la confección de esta bibliografía, subyace la respuesta a este tema.

- En cuanto a los autores, he interpretado que debía incluir a todos aquellos que, naciendo en el País Vasco, han escrito sobre gastronomía (con la acepción descrita anteriormente) y sin que, necesariamente, escriban sobre productos y/o elaboraciones de cocina vasca.

Por otro lado, he interpretado que debía incluir aquellos autores que, independientemente de su lugar de nacimiento, hayan tratado de forma específica y/o singular los productos o la cocina vasca. Esta decisión pueda resultar polémica, ya que la afirmación "tratar de forma específica o singular los productos o la cocina vasca" tiene una fuerte carga subjetiva.

En cualquier caso, la presencia de algunos autores en esta bibliografía significa que para alguien que le interese tener un fondo de libros de gastronomía vasca o trate de estudiarla, debe acudir a ellos.

Así, Bardaji, Domenech, Dionisio Perez, etc... tienen presencia en esta bibliografía reseñando, eso sí, de entre sus libros, sólo aquellos que tratan de forma significativa los productos o la cocina vasca.

Dentro de este apartado, también he creído conveniente aportar libros extranjeros si su traductor o traductora era originario del País Vasco, razón por la que se puede observar algunas reseñas correspondientes a libros franceses.

Por último, no he incorporado autores que no tengan editada una obra concreta sobre el tema gastronómico; aún reconociendo que sus artículos y disertaciones publicadas fundamentalmente en revistas, son de indudable valor.

- No he considerado criterio suficiente para que un libro esté presente o no en esta bibliografía el territorio donde fue impreso. De esta manera, he dejado fuera aquellos que, aún siendo impresos en el País Vasco, no trataban de forma significativa sobre productos o cocina vasca. No han sido muchos.
- El formato y calificación: libro, manuscrito, opúsculo, revista, folleto, etc... ha sido un criterio indiferente a la hora de incluirlo en esta bibliografía, siempre y cuando abordasen el tema gastronómico de una forma muy significativa.

Ahora bien, en cuanto a los manuscritos debo matizar, que salvo aquellos que transmiten cierta fiabilidad de época, el resto no los he incorporado. Fundamentalmente, para establecer la época, me he basado en las características externas de los ejemplares y en las unidades de medición que aportaban en las recetas que incluían. De esta manera he pretendido evitar el montón de "manuscritos" que, en los años cincuenta, se escribieron en este país producto de la sección femenina ya que a mi juicio carecen de valor.

En cuanto a los folletos, sobre todo los comerciales, he evitado aquellos que no aportaban recetas y también los trípticos o de menor tamaño.

Existe un tercer reto tan importante como los anteriores: qué límite temporal dar a la bibliografía.

La decisión adoptada fue hacerla entre los años 1800 y 1959.

A pesar de tener una debilidad especial hacia la historia y acontecimientos del siglo XIX, no ha sido éste, el motivo de haber delimitado la presente bibliografía a dicho siglo y a la mitad del actual (para ser más exacto, hasta el año 1959, inclusive).

La dificultad de encontrar libros de años más pretéritos, relacionados con la culinaria vasca o, por el contrario, la abundancia de éstos desde el año 1960 hasta la actualidad, tampoco han sido las causas para la ubicación temporal de esta recopilación.

El remitirme a dicho periodo para la confección de la presente bibliografía viene motivado por considerar que el siglo XIX ha sido clave y fundamental en la historia de la gastronomía en general y, en particular, desde finales del siglo pasado hasta la mitad del presente, lo ha sido en el País Vasco.

Soy consciente de que tal afirmación no coincide con teorías y aseveraciones que algunos expertos y, para mí, grandes maestros han aportado. En todo caso, mejores foros para la discusión se conformarán independientes a este libro. En ningún caso, pretendo profundizar, argumentar, o polemizar en teorías, sino lograr una relación justificada de libros sobre gastronomía vasca, asociados a un período.

En resumen, el año cero lo conforma el 1800 y a partir de 1960 en adelante se considera, en este trabajo, era moderna en la historia de la gastronomía. Posiblemente, esta última afirmación sea la más polémica. Ahora bien, los cambios y aceleraciones que se producen en dicha década, a mi juicio, justifican tal calificación.

Es cierto, por un lado, la revolución en los medios de transporte y vías de comunicación que amplían en cantidad y calidad los productos en los mercados. Se inicia el olvido del concepto de "estacionalidad". Por otra parte, se incorporan nuevos materiales y tecnologías en la labor culinaria. Se desarrollan los procesos de conservación y nuevas formas de producción-consumo en este ámbito. Y lo más importante, el avance en los intercambios de "formas de hacer" entre cocineros.

En definitiva, el progreso en "nuevas" elaboraciones y tendencias culinarias son los factores más importantes que enmarcan la aceleración gastronómica. Todos ellos, con algún matiz, se inician a partir de 1960, conformando la edad moderna de la gastronomía.

Centrándome en el período seleccionado (Siglo XIX y mitad del XX) sorprenden entre otros, los acontecimientos bélicos. Algunos con fuerte incidencia en el País Vasco, calificables de fratricidas y que han dejado hondas huellas en nuestra sociedad.

Sobresalen hechos políticos: Dos repúblicas, periodos dictatoriales, luchas y conspiraciones en sucesiones monárquicas, etc... . Existen analogías en otros lugares, pero no dejan de llamar la atención por su especial evolución en nuestro entorno. También, las grandes cuestiones y debates sociales que se desarrollan fundamentalmente en Bizkaia: Su proceso industrial y desarrollo de una fuerte burguesía. En consecuencia, cambios y luchas sociales...

Interrelacionado con lo anterior, se observa una creciente dimensión de las ciudades y fuertes incrementos demográficos, con los cambios que provocan en los procesos de alimentación. Algo más puntual, en determinados lugares geográficos, es el nacimiento y desarrollo del fenómeno del turismo. Se generan expectativas y necesidades alimentarias especiales a cubrir y, en consecuencia, progresos gastronómicos.

Por supuesto, muchos de los fenómenos que se desarrollan en el período seleccionado tienen su causa en el siglo XVIII. Sobresale de una manera significativa la llamada "Revolución Francesa" de 1789. Entre sus efectos se destacan dos: la abolición de los gremios y la huida de franceses perseguidos por la revolución hacia zonas periféricas, como el País Vasco.

Como consecuencia de la abolición gremial, y teniendo en cuenta la caída de la aristocracia como principal contratador de los servicios de los cocineros o las cocineras de la época, se posibilitó el gran desarrollo de los "Restaurantes". Dicho gremio logró la libertad de establecerse y, derivada de su escasa posibilidad de contratación por una aristocracia en decadencia, la necesidad de hacerlo. Sería conveniente un estudio en profundidad de las dificultades que en el País Vasco se generaban al enfrentarse la "libertad de establecerse" con las directrices proteccionistas de los Fueros hasta acabar la primera guerra "Carlista".

El segundo efecto, huida de la aristocracia francesa, adquiere singular importancia: Con la llegada de estos "exiliados" se refuerzan las ideas, "modas" y formas de interpretar la culinaria.

Además, se debe recordar que el siglo XIX se inicia, (recién acabada la guerra de la Convención) con otra guerra. Se genera así una dominación francesa que, aunque corta en nuestro ámbito, posiblemente por ser frontera con Francia conlleva una notable influencia en lo social. Esto se traduce en causa importante para interpretar la presencia e influencia de la culinaria francesa en los procesos y formas de entender la gastronomía en el País Vasco. A través del siglo XIX se refuerza este efecto, al admitirse de una forma más general las formas y estilos de la culinaria francesa en las sociedades europeas.

El esbozo histórico se presenta para facilitar la presentación de acontecimientos, centrados fundamentalmente en Bizkaia y que son las claves para una interpretación de la evolución gastronómica en dicho ámbito geográfico.

Como cualquier analista, para obtener datos, he acudido a una primera fuente importante: Los viajeros y la posible información que nos hayan dejado tras su paso por el País Vasco.

Entre otros libros, como elemento principal, he tenido en cuenta la publicación "*Bizkaia 1789-1814*" editado por la Diputación Foral de Bizkaia

(1989). De entre los viajeros que reseña dicha publicación, sobresale uno como fuente privilegiada para recopilar datos: Wilhelm Von Humboldt.

Curiosamente sus viajes por el País Vasco los efectuó entre los años 1799 y 1801, coincidiendo con la fecha de partida del presente análisis. Además y a diferencia de otros viajeros, normalmente escuetos en descripciones, Humboldt aporta una amplia información. Explica acontecimientos, datos sociales y de otra índole sobre la sociedad vasca de aquella época, convirtiéndose en fuente inexcusable de estudio para trabajos sobre el País Vasco de aquellos tiempos.

En concreto y del diario que escribe durante su viaje por Bizkaia me llama la atención varias descripciones que efectúa, en abril de 1901, de algunos establecimientos de Bilbao. Así:

"Casa de Misericordia. Unas 90 mujeres y hombres dentro. Los hombres hacen lienzos para la casa, fajas y Talavera, loza, ciertamente muy diferente a la inglesa en formas y bondad de la masa. Las mujeres hilan en la mayoría. Muchachos jóvenes se dan también para el aprendizaje de oficios a voluntad. Poca limpieza. La casa tiene, además del trabajo de dentro, ingresos, que, no obstante, como cada buque que arriba paga un derecho, han disminuido desde la guerra. Está por esto en peores circunstancias, porque tiene pocos brazos, que estén todavía en estado de trabajar. El edificio perteneció antes a los jesuitas. Se introducen ahora hornos de Rumford para la manutención de los pobres. Poca limpieza".(Sic)

En la descripción se puede observar un detalle que para Humboldt no pasó desapercibido: la introducción, lógicamente en las cocinas, de los hornos tipo "Rumford".

Dichos hornos se basan en los trabajos de Sir Benjamin Thompson (1753–1814), Conde de Rumford. Fue este un célebre físico al que se deben ciertos adelantos en la tecnología culinaria que no sólo se deben interpretar asociados a los "hornos", sino con más amplitud. De hecho fueron la concepción de un nuevo tipo de cocina, la llamada "económica" y, del desarrollo de nuevos elementos culinarios.

Se pueden establecer debates sobre si fue el propio Rumford quien "inventó" las denominadas cocinas económicas o, por el contrario, no hizo sino perfeccionar logros de otros investigadores. En todo caso, la mayoría de los autores y especialistas sobre el tema gastronómico aceptan a Rumford como precursor y creador de una cocina con formas y funciones análogas a las actuales.

Curiosamente, las inquietudes por avanzar tecnológicamente en los procesos culinarios, no surgieron para facilitar la labor de los cocineros, sino por la escasez y el encarecimiento que se empezaba a observar en la materia energética para producir el fuego: madera, carbón,.. y, del incremento de costes que esto generaba.

En realidad los logros principales de Rumford se materializan en fabricar una estructura que posibilite el dominio del fuego. Su principio fue muy sencillo:

no producir calor mas que cuando éste fuera necesario y en la intensidad adecuada. Por lo tanto, propone evitar los fuegos bajos o fogones libres tradicionales, donde el calor es poco controlable y los consumos altos. La alternativa es sustituirlos por estructuras fabricadas con ladrillos, instalando diferentes cámaras de combustión. Estas se componen de parrilla, caja para las cenizas y portillo para regular el tiro.

Las cámaras de combustión estarían cerradas, salvo la salida necesaria que se fabricaría de idénticas dimensiones que los utensilios culinarios a depositar en ella. Al coincidir la salida del calor y la base del utensilio, se evitaban gastos superfluos de calor. Por supuesto, dichas cámaras de combustión tendrían aberturas con disposiciones de cierre para retirar los restos de cenizas, así como para introducir la lecha o carbón. En los primeros prototipos para esta función servía la propia salida de calor.

Lógicamente estas nuevas cocinas con los principios que Rumford estableció, imprimieron cambios revolucionarios en el ámbito culinario. Entre otros:

- Al controlar el fuego, se pudo avanzar en establecer técnicas o procesos culinarios más delicados o complejos y, en consecuencia, elaborar diferentes y nuevas recetas.
- Se economizó en el espacio culinario, posibilitando un nuevo orden y distribución más confortable.
- La posibilidad de varios fuegos y otros accesorios, que en las nuevas cocinas se podían instalar, generó procesos de trabajo nuevos, pudiendo abordar una diversidad grande de elaboraciones. Nacen nuevas competencias en los roles laborales que se daban en la cocina.

En resumen, con las aportaciones de Rumford y sus seguidores se inicia un nuevo orden y desarrollo culinario.

En el Estado uno de sus seguidores más importantes fue Julian Antonio Rodriguez, arquitecto al servicio de su majestad, que publicó un libro donde demuestra los ahorros y ventajas que las cocinas económicas tenían. El título de la interesante obra ya nos aporta información sobre lo que quería demostrar: *"Método de economizar el combustible en nuestras casas, ó descripción de dos cocinas económicas, aplicadas a los usos que hay en España de componer las comidas: Todo ello fundado en las nuevas teorías físicas de que se sirvió el Conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas y particulares establecidas en Munich, Lóndres, etc... por:.."*.

Creo que el análisis de la obra bien puede adquirir protagonismo para un libro. En el contexto de este trabajo es suficiente su mención y subrayar su importancia.

Al final del libro también aporta información interesante al establecer una comparación entre las diferentes materias primas para realizar los utensilios culinarios. En concreto lo que él llama: "vasijas".

"Las vasijas de que comunmente se hace uso en nuestras cocinas, tanto de las casas particulares, como de las de los grandes, comunidades, &c., son las que nos vienen de las fábricas de Alcorcon y Villaseca; las que nos traen de Vizcaya, hechas de hierro fundido ó forjado; y últimamente, las que se hacen de cobre, estañándolas después por su superficie interior" (Sic).

Además de la importancia que tiene para interpretar el significado de las nuevas cocinas, llama la atención la fecha de la obra: 1804. Resulta ésta posterior a la que Humboldt afirma haber observado los hornos "Rumford" en la Casa de la Misericordia de Bilbao. No se debe corroborar, en gastronomía frecuentemente se realiza, un principio o tesis con un ejemplo o hecho puntual. En consecuencia, no podemos afirmar que la primera cocina "rumforizada" en el Estado se realizó y usó en Bilbao, o que en Bilbao existían grandes inquietudes por los avances tecnológicos asumiéndolos antes que en el resto del Estado. Hay que tener presente que si la Casa de la Misericordia en aquellos tiempos instaló dichas cocinas fue, sin duda, por ahorrar costes, principal motivo para los desarrollos tecnológicos de aquel entonces. Sin embargo, creo que se puede abrir un estudio para intentar establecer si Bizkaia fue origen y líder en el desarrollo y fabricación de cocinas de estos estilos.

Si nos planteamos cual pudo ser el desarrollo de la cocina confeccionada por Rumford (o la de Julian Antonio Rodriguez), parece razonable pensar en varias líneas de actuación:

- La primera puede hacer referencia a los accesorios y funciones que se irían incorporando a dicha cocina, así por ejemplo: horno, depósito para poner agua y disponer de ella caliente, calefacción, etc...
- La segunda puede hacer referencia a la búsqueda de materiales que sustituirían a los ladrillos o el barro de la carcasa.
- Sería lógico tener presente una tercera línea derivada del tipo de combustible a utilizar; es decir, las nuevas fuentes energéticas (gas, electricidad, etc...) que lógicamente, necesitarían y promoverían avances tecnológicos en los tipos de cocina presentados.

Soy partidario de admitir que los avances no se produjeron liderados por una única línea de investigación sino, por el contrario, opino que las investigaciones se iban complementando.

En todo caso, parece lógico pensar que los primeros avances debieron producirse por la primera línea de actuación, es decir, por la búsqueda en incorporar nuevas prestaciones a la cocina económica.

Además, hay que tener presente que en aquellos tiempos, como en la actualidad, los costos primaban en los avances tecnológicos y difícilmente podrían encontrar otra materia prima más barata que el barro o el ladrillo. En consecuencia, el pasar a otro material en la construcción de la carcasa debería de ir precedido de la obtención de nuevas prestaciones.

En realidad, se produce un desarrollo encadenado de nuevas funciones o prestaciones en las cocinas y el cambio de material en sus estructura. Entre las nuevas prestaciones sobresalen las que facilitaron disponer de agua caliente, el desarrollo combinado de operaciones culinarias, como el poder asar en parrilla, hornos, etc...y, sobre todo, las que posibilitaron aportar calefacción al hogar. Función ésta última, que con anterioridad a obtener las nuevas cocinas ya se estaba buscando.

En definitiva, como resultado de incorporar nuevas prestaciones a las cocinas, se construye una carcasa más fuerte. Al construir una carcasa más fuerte se facilita incorporar nuevas prestaciones.

No es difícil intuir que el elemento que se pudo seleccionar para la nueva carcasa sería el hierro. En la medida que avanzase la tecnología asociada al tratamiento del hierro: fundido, forjado, otras aleaciones... avanzaría el diseño de las cocinas y la posibilidad de agregar accesorios.

La utilización de otras fuentes energéticas como gas y electricidad es bastante más tardía y no es relevante para este análisis. Para cuando su uso se generalizó, el avance en el desarrollo de las anteriores cocinas fue muy grande.

Al hablar del hierro y sus aleaciones, se puede afirmar que es posiblemente Bizkaia la que liderara la fabricación de estas nuevas cocinas.

Investigando entre las posibles empresas de nuestro ámbito que poseyeran capacidad para fabricar estas cocinas se concluye que tendrían que ser fundiciones.

Me ha sido fácil encontrar varias que se dedicaron a la fabricación de estas cocinas económicas, entre ellos sobresale: "SAGARDUI- hijos". Mediante el material al que he tenido acceso puedo afirmar que esta fábrica disponía de los talleres en el paseo del *Campo de Volantín* de Bilbao. Se funda en 1845 y, tal como reza en su publicidad, es "*La más antigua y acreditada en el ramo de cocinas*".

La fábrica de "Fumistería y Fundición JOSÉ CAÑAMERAS" de Madrid con gran tradición en la fabricación de este tipo de cocina, se funda en 1850. Entre las casas fabricantes de Catalunya, la más antigua que he encontrado, es la de "Hijos de José PREKLER", posterior a las fechas mencionadas.

Sin duda, "SAGARDUI-Hijos" tuvo que ser pionera en la fabricación de este tipo de cocinas y al parecer con notable éxito. Prueba de ello son las

medallas de oro y plata en las exposiciones efectuadas en Madrid y Bizkaia en 1882 y 1883.

Más tardía, pero no menos importante, fue la fundición de hierro "JULIÁN ABANDO Y CIA" con oficina y almacén en la calle *Herís* de Bilbao. Su fábrica se llamaba "Talleres de ferretería La Esperanza". Entre sus especialidades contaba con las cocinas económicas.

Cercana a la anterior, en la propia calle *Heros*, estaba la casa "N. DE ZUBIAURRE". En este caso informaban que su especialización radicaba en la calefacción, establecida de acuerdo con las cocinas económicas que ellos comercializaban.

Análoga información se obtiene de otra casa importante en la fabricación de estas cocinas como era "JUAN MEAZA". Esta aportaba un sistema que definían como "perfeccionado", de tal manera que garantizaban posibilidades de agua caliente y calefacción ideales.

Por último, también se debe mencionar empresas como, "BLAS BARRENECHEA" (Posteriormente Vda. de Blas de Barrenechea) de Bilbao, "AURRERA" con su fábrica en Barakaldo, "Constructora BILBAINA" de Bilbao, "COTERON" con su fabrica al final de la calle Urazurrutía, etc. Posiblemente, me haya podido olvidar alguna. No he tratado de investigar exclusivamente el listado de empresas que ofertaron cocinas económicas, sino aportar datos que corroborasen, el ámbito de Bizkaia como núcleo importante en la fabricación de este tipo de cocinas desde su inicio.

Desarrollado, hasta este punto, el análisis de la evolución de la cocina durante el siglo XIX como instrumento base, es conveniente detenerse ahora en la evolución de las elaboraciones culinarias y sus protocolos en el País Vasco.

Un tema de este calado no se debe de abordar mediante acontecimientos aislados sino con el estudio, en profundidad, de la evolución de los alimentos, las costumbres, la economía, acontecimientos sociales, influencias.... En definitiva con un conjunto de variables, frecuentemente interrelacionadas, que puedan soportar las necesarias afirmaciones y justificaciones que la evolución alimentaria conlleva.

Admitido lo anterior, la pretensión de estas líneas es la de transmitir datos e informaciones para "esbozar" la evolución de los procesos culinarios y sus formas en el País Vasco.

Un primer paso ha sido el de intentar ubicar dentro del contexto alimentario, la situación en torno al año 1800, fecha de inicio del presente trabajo. Para recrear una imagen de aquella época, acudo a Juan Antonio de Moguel y Urquiza, autor del libro "*Peru Abarka*"³. Esta obra, con independencia

³ He utilizado para el estudio la edición bilingüe realizada por Resurrección María de Azkue según versión castellana de Juan C. de Cortazar. Editorial La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao.

de que su principal objetivo era demostrar que el Euskera era válido en las situaciones cotidianas e incluso en temas elevados y dificultosos, nos aporta a través de los diálogos y descripciones entre sus dos protagonistas. (Peru como defensor y Maisu Juan como hombre de la ciudad) las formas de vida de la segunda mitad del siglo XVIII.

Entre los aspectos que toca está la comida. Así es subrayable en el primer dialogo o parte en que se divide el libro, cuando Peru (**P**) y Maisu Juan (**MJ**) solicitan vino:

P. Eztaigun edan zerbait ian artean. Neskaitilla: ekarri egiguzuz topiñean ikusi ditudan arbi, aza ta okelea erretillu baten. Ezegizu ekarri saldarik, ta bai katilu bat, ardaia gero edateko.

P. No bebamos hasta comer algo. Neskaitilla: tráigame en un plato los nabos, berza y carga que he visto en el puchero. No nos traiga caldo y sí una taza para beber después el vino.

M.J. Adisdidea, zer da erretillua? Platerean ateraten dira azar ta okelea.

M.J. Amigo, ¿qué es erretillua?. En plato se sacan la berza y la carne.

P. Erretillua da euskaldunen Platera. Ekarriko deuskuen erretilluak euko ditu gitxienez berrogei urte, ta iraungo dau beste ainbeste urtean. Zure bestelango platerok austen dira egunean bein, lurezkoak badira; ta bestelangoak, edo urtu oi ditu suak, edo ausita saldu edo trukau bear izaten dira. Zurezko koillara bat ekarten badeuskue, ezta gitxi izango. Barriz alperrak dira nik etxe batzuetan idusi ditudan oratzaile, zuek tenedoren izena emoten deutseezunak. Zetako emon euskuzan Jaungoikoak amar atzak edo atzamarrak? Askoz gozoago dira azata okela-zati eskuz ebagi atzakaz ta ogiz batu ta iaten direanak.

P. Erretillua es el plato de los euskaldunes. El plato que nos traerán tendrá por lo menos cuarenta años y durará otros tantos. Esos platos vuestros de otra clase se rompen uno cada día, si son de tierra; y si de otra clase, o les suele derretir el fuego o rotos hay que venderlos o cambiarlos. Si nos traen cuchara de madera no será poco. En cambio son inútiles los oratzalle, a los que dais vosotros el nombre de tenedores, que yo he visto en algunas casas. ¿Para qué nos dió Dios los diez dedos?. Con mucho son más sabrosas la berza y los pedazos de carne que se parten a mano, se reúnen con los dedos y el pan y se comen. Bueno será si nos cubren con un grueso mantel la mesa ensuciada con manchas de vino. Si somos verdaderamente euskaldunes, debemos vivir con las costumbres que nos enseñaron nuestros antepasados. En lugar de las servilletas de ahora no tiene V. más que poner un trapo o una arpillera, para que no se manche. Que nos traigan agua en un tanque, por si le quiere V. echar al vino; pues a mí el agua con vino me produciría dolor de vientre. Yo, una de dos; o vino puro, o la mayor parte de las veces, agua.

Ondo izango da zamau lodi bategaz estalduten badeuskue mai ardaozetakaz zikindua. Euskaldunak bagara benetan, bizi bear dogu geure aasabak eraktxi deuskuezan ekanduakaz. Serbilleta oraingoan ordean eztaukazu imiñi baino aus-zapi edo marrats bat, loitu etzaitean. Ekarrri daiguela gaileta baten ura, ardaoari ezarri gura badeutsazu; bada niri urardaoak egingo leusket sabeleko miña. Nik biti bat: edo ardao utsa, edo geienean ur utsa.

En el tercer diálogo, hay dos situaciones que, a mi juicio, son destacables. En ellas se describe una comida que sin duda hay que admitirla como "normal" por aquel entonces y, más importante, se realizan comparaciones de alimentos entre los personajes. Peru y Maisu Juan reflejan muy bien las diferencias entre campo-ciudad. Así:

P. Neskaitillak: ingira, imiñi egizue maia. Badakizu, Maisu Juan, zelangoa oi dan baserri etxeko ianlekua: txisilluan zamaua zabaldu, suaren ondoan egon, lapikoa eraz, ta urrean euki. Nun, Erregeen jauregietan bere, mai egodi ta adiutuagorik? Uste bagean legez artu ditugu. Iakin izan baleu Maria nire emazteak etorteko ziñeala zu, ipiñiko eutsun aparti galanta. Gaur igaroko gara zelan alan. Urdai-zielgatita lukainka-solomoakaz egingo dogu koipatsu; gura badozu arto berozkoakaz. Zeure aukeran eukiko dozu. Erreten dagoz kastaiñak; egosten dago beisegiaren ezne txito mamintsu ia koipatsua; lapikoan dagoz urdai ta zeziñaz egiñiko azaak; erreten sagar mueta asko: berazak, gazamiñak, urtebeteak, domentxak, kurkubietak, gorrigarratzak, abapuruak.

Burduntzian dakutsuz oillanda ta usakumeak. Eztoqu etxeti urten ezereen billa; usoak azten ditugu emen, ez geuk iaateko, ezpada eroateko artu-emona daukagun andiki edo abadeen etxera, ta bai nor edo nor baletor geurera uste bagean. Usakume il-barri ta aragi berodunak eztabee samurtuteko gorde bear egunen bat edo beste, eper, oilagor ta oillaar irenak legez; il, lumatu, ta gardostu-ezkero, sutan luma apurretati garbitutedo, eztaukee burduntzian sartutea baiño, samur ta koipatsuak egoteko.

P. Muchachas; preparaos; poned la mesa. Ya sabe V., Maisu Juan, cómo suele ser el comedor de los caseríos: se extiende un mantel en el escaño; se está junto al fuego, teniendo a mano y cerca el puchero. ¿En dónde, ni aun en los palacios de los reyes, mesa más conveniente y apropiada? Como sin saber comemos (lit. tomamos). Si hubiera sabido María mi esposa que había V. de venir, le hubiera puesto a usted una buena cena. Hoy pasaremos así como así. Del témpano de tocino y con longaniza y solomillo haremos fritada; si quiere V. con (rebanadas) de borona caliente. A su elección lo tendrá V. Las castañas se están asando; se está cociendo la leche gorda y mantecosa de la vaca (con cria): en el puchero están las berzas guisadas (lit. hechas) con tocino y cecina; asándose manzanas de muchas variedades: berazak, gazamiñak, urtebeteak, domentxak, kurkubietak, gorrigarratzak, abapurnak^().*

En el asador ve V. gallinas y pichones. No tenemos que salir de casa en busca de nada; las palomas las criamos en casa, no para comerlas nosotros sino para llevarlas a la casa de los magnates y sacerdotes con quienes tenemos relaciones y también por si alguno viniera a nuestra casa sin pensarlo. Los pichones recién muertos y de carne caliente no es necesario guardarlos durante algunos días para que se pongan tiernos, como las perdices, sordas (becadas) y capones; en matándolos, desplumándolos y chamuscándolos para limpiarlos en el fuego de los restos de pluma, ya no hay más que meterlos en el asador para que estén tiernos y mantecosos.

Más adelante:

^(*) No sabemos sus nombres castellanos.

P. María, jarri zaitte zu maian sutondotik urrindu baga. Oritxe aterako dozu saldea ta ekarriko dozu gero banaan dagoana.

Maisua: eztago emen salda garbi, gele ta oilloaz egiñik. Igaro bearko dozu gaur zelan al dan.

M.J. Ezta ardura. Uste dozu neure etxean bere beti artuten dodala salda garbia, ta ian geeli gazitu bagea? Zein gitxi! Eta egia esateko obea da lapiko gaziko salda urdai ta zezin galantakaz egiña, geeli argaltza ta txatxarrakaz egiña baiño.

P. Ondo diñozu. Epailla ta aragitegia euren ganera artu daroneak, bein baiño geiagotan elldaroez gabaz edo isillik basa-bei argal edo idi nekatuaren nekatuz aurra ta azala baiño eztaukenak, erriko zuzentzaillak amar begi ezpadaukez, edo itzaltsu ta asko iakiñak ezpadira. Erri-idien orde sartu doroez musturbaltz, begi zetakadun edo Asturiakoak, zeintzuen okelea dan ispi luzekoa ta zaalagoa, ezpadira oneetan kortatu, luzaro egon ta gizenduten.

M.J. Peru: eztago zuk eztaquizun gauzarik. Dakuskun bada zesalda daukazun. Zein eder ta gozoa! Zertarako etedira piper ta azapraez gorrituriko saldaak, onelangoa euki ezkerok? Lotsatuten nozu onen beste aparigaz. Nork esango leuke Landetako baserrian imiñi iatala, uste uste bagean sartuta, oillanda ta usakumezko erria; ta emen dakustan beste iaaki? Nok siñistu, aterako zeusteezala iru ardao-mueta: txakolina, klareta ta naparra? Emoidazu, Peru, txakolin trago bat... Brindo zure ta familia guzti onen osasunerako.

P. María: colócate tú en la mesa sin alejarte del hogar. Desde ahí mismo sacarás el caldo y traerás después por turno (lit. uno por uno) lo que haya.

Maisu: aquí no hay caldo limpio hecho con carne de vaca y de gallinas. Tendrá V. que pasar como se pueda.

M.J. No importa. ¿Cree V. que en mi casa siempre tomo caldo limpio y como carne de vaca sin salar? ¡Qué poco! Y para decir la verdad es mejor el caldo de puchero salado, hecho con hermoso tocino y cecina, que hecho con carne de vaca flacucha y raquítica.

P. Bien dice V. Los cortadores y los que sobre sí suelen tomar la carnicería, más de una vez suelen matar de noche o callando vacas de monte flacas, o bueyes que a fuerza de cansancio no tienen más que huesos y pellejo, si los directores del pueblo no tienen diez ojos o no son muy severos y entendidos. En vez de bueyes del país suelen meter los de morro negro y ojos con manchas, o sea de Asturias, cuya carne es de fibra más larga y tiesa, si no se encierran en la cuadra y se tienen mucho tiempo engordando.

M.J. Peru: no hay cosa que usted no sepa. Veamos pues qué caldo tiene usted. ¡Qué hermoso y qué sabroso! ¿Para qué serán los caldos enrojecidos con pimienta y azafrán, teniéndolos de esta clase? Me avergüenza V. con tanta cena ¿Quién diría que en la aldea de Landeta se me ha puesto, habiéndome introducido impensadamente, asado de pollos y pichones y otros manjares que aquí veo? ¿Quién hubiera creído que me sacaría V. tres clases de vino: chacolí, clarete y nabarro? Deme V., Peru, un trago de chacolí. Brindo por vuestra salud y la de toda esta familia.

Finalmente, también el cuarto diálogo, cuando los protagonistas visitan una ferrería y observan lo que comen los empleados, merece la pena detenerse a leerlo con atención:

M.J. *Eta ze iaten dabee?*

P. *Ikazgiñak baiño lapiko obea. Beteten dabee sabela ogi beratu ta ondo koipetuz, otuten iakeenean, ta eztozu zuk iñoz ian gauza gozoagorik. Esku, atz ta ezpanak bere miazkauko zendukez gozoaren gozoz. Nun ilten da oleetan baiño zezingei edo idi gizenduagorik? Andikiak eurak datoz nozbait olara beste zeregin bago, oneen lapikoan ogia beratu ta koipetuta iatera; eta esan daroe euren etxeetan zezin ta urdai ederrakaz lapikoa egiñarren, ezin dabeela ain gauza gozorik ian; ta neuregango dator au, sutegiko ikatz ondo erreaz gar bago irakiten dabelako emengo lapikoak geldi geldi gaiñezik egin bago. Gizategian daukee mai imiñerraza. Saldea artuten da katilluaz, aragia txikindu ta aoratuten da atzamar. Jaungoikoak emonikoakaz; ura edaten da gailletaz, ta au da lau bizi izatea ta asmo bago.*

M.J. *¿ Y qué comen?*

P. *Mejor puchero que los carboneros. Llenan la tripa con pan remojado y bien untado en grasa cuando se les ocurre, y nunca ha comido V. cosa más sabrosa. Se relamería V. los dedos y los labios de puro gusto. ¿En dónde se matan los bueyes mejor cebados sino en las ferrerías? Los mismos señores vienen algunas veces a la ferrería, sin más quehacer, a remojar el pan en el puchero de éstos y a comerlo; y suelen decir que, a pesar de hacer el puchero en sus casas con hermosa cecina y tocino, no pueden comer cosa tan sabrosa; y esto viene, a lo que yo entiendo, porque hierven el puchero de aquí con carbón bien quemado de la fragua, sin llamas, poco a poco, sin rebasar. En el comedor (salón) tienen mesa fácil de ponerse. Se toma el caldo en (con) taza, la carne se parte y se lleva a la boca con los dedos dados por Dios; el agua se bebe con el acetre y esto es vivir muy llanamente y sin pretensiones.*

Con todo esto, es fácil hacernos un esbozo de la situación alimentaria en nuestros caseríos en aquella época. Para los que estudien en profundidad la evolución gastronómica vasca, son textos inevitables de análisis y de comparación con los de otras regiones del estado. De ellos se deben obtener, conclusiones al respecto.

Completando lo anterior creo interesante aportar las notas culinarias, que el viajero John Bramsen efectuó en su libro "*Remarks on the North of Spain*" (1823), a su paso por Bilbao. Aun siendo algo posterior a la fecha establecida como inicio del estudio puede facilitar una visión más amplia de la época.

Así nos cuenta que se hospedó en la Posada de *San Nicolas* en la calle Askao, existiendo otras como la de *Mariantón*, en la calle Sombrerería o la de *Marimana* en la calle Victor. También subraya la posada del *Laurel* y la de *Santa Ana*.

Se ofrecían allí unas habitaciones limpias y confortables, y una buena comida que, se componía de: *sopa, carne cocida, beef-steak, pescado, vino y postre*.

Entre los pescados sobresalía la merluza. En sus palabras "*...the delicate merluza justly called the -seameat- being a sort of fish that admiring all manners of cooking, one never gets tired of...*" (la fina merluza llamada justamente "la comida del mar", siendo una especie de pescado que admitiendo ser cocinada de todas formas, uno no llega a cansarse nunca).

Relaciona las cafeterías de aquel entonces y alguna fonda de comidas, no citando la que en opinión de Manuel Basas era la más importante: *La Trifona* que data su existencia desde el año 1810.

Con ambas referencias se puede obtener una idea básica de la situación culinaria de aquel entonces, y se puede comparar (evaluando los cambios) con la que a finales del mismo siglo existía y sobre la que muchos autores han escrito. Así mismo se puede comparar con la situación que se daba a mediados del presente siglo.

Al limitar el trabajo bibliográfico al año 1959 algunos autores u obras sobre gastronomía vasca han quedado fuera. No sería justo dejarlos totalmente en el olvido.

Entre los ausentes destacan de una forma significativa:

Antonio Saloña, nació en Areeta–Bizkaia en 1906. Su padre fue jefe de la estación de dicha localidad. Su desarrollo profesional alcanza gran altura como jefe de cocina del hotel de Portugalete–Bizkaia. En 1965 (algunos autores la datan en 1960) publica su única obra: *"Arte nuevo de la cocina española"*. Tiene prólogo de Obdulio Fernandez Rodriguez e introducción de Manuel Llano Gorostiza. Este último, en la década de los setenta escribe varias obras algunas importantes para el tema gastronómico como *"Los vinos de la Rioja"* y, más interesante, *"Clásicos de la cocina vasca"*.

En conversación con la hija del señor Saloña me relata como, en realidad, éste fue un libro no venal que, normalmente se distribuía como regalo para los matrimonios que realizaban su banquete de bodas en el hotel. También destacan los artículos y recetas que publicaba en los años sesenta en el periódico El Correo.

También es importante la obra de la donostiarra Ana María Calera que fue una escritora fecunda aunque repetitiva hasta límites insospechados. Así por ejemplo, sobre como cuidar el hogar o buscar y conservar maridos tiene mas de doce obras. Su colaboración en revistas es también larga, siendo su obra más destacable *"La cocina vasca"* escrita en 1970 y prologada y revisada por Busca Isusi.

No puede faltar un autor como José Castillo. Su trilogía: *"Manual de cocina económica vasca"*, *"Recetas económicas de pescado"* y *"Gaste menos y cocine mejor"* es muy interesante. También es subrayable el esfuerzo que efectúa investigando sobre la cocina vasca tradicional. Sus resultados se pueden observar en: *"Viejas recetas de nuestros caseríos"*, *"Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas"* y *"Recetas de cocina de abuelas vascas"*, este último en dos tomos y con un pequeño prólogo de Jose Miguel de Barandiarán.

J. Angel de Bidaurrazaga, médico–irílogo de Bilbao edita en 1961 (Talleres Gráficos Alvarez–Arteche. Bilbao) su libro "*La dieta natural*". Es uno de los pocos libros editados en nuestro ámbito que aborda una cocina naturista y vegetariana. Sobre todo el capítulo de frutas es interesante.

Como curiosidad es reseñable el libro "*Gastronomía madrileña*" de J.A. Zunzunegui, publicado en 1963 en Madrid, y con ilustraciones de Mingote. Natural de Portugalete y destacado novelista, llaman la atención sus conocimientos culinarios y sus afirmaciones sobre una posible clasificación regional: "*Mejor que dividir a España en cuarenta y nueve provincias sería partirla así: tierras donde se fríe, tierras donde se asa y tierras donde se guisa; o de otra forma: gentes de sartén, gentes de parrilla y gentes de cazuela... y nada más*".

Biktor Manuel Sarobe Pueyo, excelente periodista, también debe ser mencionado por sus publicaciones de los años 60 sobre gastronomía Navarra. Junto a él, también es curiosa la aportación que realiza Luis Gis Gomez en 1972 con su libro titulado "*Gastronomía Ribereña*". No he considerado susceptible de incluir en la bibliografía a Rafael García Serrano con su obra "*Feria de restos*" de 1957, aunque se deben reconocer sus conocimientos sobre temas gastronómicos.

Por otro lado, aunque no se trata de un único autor si se trata de una publicación importante que debe tener presencia en estas notas, se trata del: "*Boletín de la cofradía vasca de gastronomía*". Su primer número se publicó en 1963 (Imprenta Icharopena–Zarauz) y para evaluar su importancia se pueden enumerar los autores que colaboraron en el primer número: Nestor Lujan, Busca Isusi, Antonio Arrue, Valle–Lersundi y F. Mocoroa. Destacable y firmado por el propio Antonio Arrue al final del boletín aparece una buena relación de libros sobre gastronomía vasca. Con sus casi 40 números publicados hasta la fecha, este boletín se puede tomar como fuente importante para investigar en la culinaria vasca.

Muy relacionada con la anterior publicación, está la revista Egan en la cual desde 1954 y siendo responsable Antonio Arrue, se publicaba un apartado "Jan–edanak", con buenas aportaciones sobre obras, autores, o cuestiones sobre culinaria vasca. En 1979 estos artículos se recopilaron en un libro con el mismo título "Jan–Edanak", publicado por la Caja de Ahorros provincial de Guipuzcoa. Es éste fuente inestimable de datos bibliográficos sobre gastronomía vasca.

En relación a las revistas, considero que algunas contienen artículos de indudable valor para cualquier trabajo sobre gastronomía vasca. Entre ellas destaco la revista "Vida Vasca". En algunos números aparecen artículos firmados por autores importantes como: Echegaray, Labayen, Videgain, Zapiain, etc... Recomiendo acudir a la obra bibliográfica de Jon Bilbao para saber, en concreto, números y autores que firman artículos en revistas como: "Munibe", "Euskalerraren alde", "Euskal Herria", "Hermes", "Correo Erudito" y "Euzkerea".

También me ha resultado gratificante encontrar recetas, apuntes culinarios, etc... en almanaques como los del periódico "El Noticiero Bilbaíno", o los de la revista "Argia" (En este caso su denominación en euskera era: "Egutegia").

En realidad, al hablar sobre revistas y periódicos me vienen a la memoria nombres que, aunque no cuenten con una obra concreta sobre cocina, si aportan a través de artículos, información y datos sobre gastronomía Vasca. Así, olvidándome de muchos, está el donostiarra Peña–Goñi cuya evocación al Besugo como principal plato de las cenas de navidad del País vasco es un clásico; el alaves Becerro de Bengoa en el "*Almanaque de conferencias culinarias*" publicado en Madrid en 1892 escribe, también de forma brillante, sobre la cocina vasca.

Pedro Murlane Michelena escribe buenos artículos como la "*Promulgación de la carta constitucional del gastrónomo*" y afirmaciones del tipo: "*sin vino no hay cocina, pero sin cocina no hay salvación ni en este mundo ni en el otro*". De todos es sabido el aprecio que el Dr. Gregorio Marañon tenía por la cocina y sobre la vasca en particular. Suyos son los prólogos de los libros de Pradera (La cocina de Nicolasa) y el de PYSBE (Recetas de Bacalao). El prólogo del primer libro es un clásico de la literatura gastronómica.

Aranaz Castellanos, en alguno de sus relatos, nos recrea buenas comidas bilbaínas del primer tercio de este siglo. Tiene su riesgo mencionar a este autor, ya que nos abre una puerta a todos aquellos (innumerables) que en sus novelas, ensayos, etc... hacen mención a la cocina vasca.

Como se puede observar queda mucho trabajo de recopilación. En esta presentación he querido explicar los objetivos de esta obra. Sin duda con el transcurso del tiempo, esta bibliografía no será sino una piedra más en la construcción de la historia de la gastronomía vasca. En esta última, otros aventureros se volcarán con mas recursos y conocimientos que los míos. Suerte.

Finalmente, una justificación. Inicé el trabajo de recopilación de autores y libros de Iparralde (País Vasco–frances) que a mi entender, eran de obligada presencia en esta bibliografía. Así, no podían faltar obras de autores como Cuzacq, Larramendy, Amuñategui... El resultado de la investigación no ha sido todo lo satisfactorio que esperaba. Retomaré el tema en una futura y socorrida edición "corregida y aumentada", la cual podrá recoger todas aquellas omisiones que haya podido cometer.

AGRADECIMIENTOS

A todas aquellas personas que amablemente, en cuantas visitas les he realizado, me han facilitado información sobre los libros y autores presentes en esta Bibliografía.

A Iñaki Ortubai de la librería El Cafetal de Vitoria–Gasteiz. Sin su apoyo hubiera sido muy difícil ver impreso este libro.

A Begoña y Santi de la librería Lance de Bilbao, a Javier Boulandier de la librería del mismo nombre y a Javier de la librería Astarloa por la ayuda prestada.

No puede faltar una mención especial al grupo de amigos con los que comparto esta afición al libro antiguo en sus diversas temáticas: Jose Ignacio Ortega, Jose Antonio Ereño, Txomin Hermosilla, Iñaki, Iñigo, Madariaga, Carlos ...