

Historia de una Bilbainada

La canción 'El Menú' cumple 80 años

Celebración musical y gastronómica que conmemora la efeméride de una pegadiza melodía de origen alemán y traducida al castellano por Miguel Arregui Trecet, músico y pianista del Café Iruña

José Garzón Sáez

MARTES, 23 de enero. Primera noche fría del invierno. Los montes que rodean Bilbao están nevados. Medio centenar de gastrónomos se reúnen en el Restaurante Gorrotxa para la Celebración Histórica Gastronómica del 80º aniversario de la canción *El Menú*. Lo hacen interpretándola y degustando parte de los platos que figuran en la letra de la misma, siguiendo la idea de Luis González Flaviano. La interpretación corre a cargo del grupo Bilbotarrak, que presidido por Petiso y dirigido por Roberto Merikaetxebarria, cuenta con un elevado nivel coral y aporta a la canción una impronta propia y única.

Para la degustación se ha elegido sopa de albondiguillas, sesos huecos, bacalao a la vizcaina, pavo asado con ensalada y flan de avellanas. Los dos primeros platos están totalmente olvidados por lo que el chef Josu Barrenetxea los elabora según la famosa obra de cocina *El Practicón* —escrita por Ángel Muro en 1893—. El menú se acompaña con excelentes vinos: Albariño Mar de Frades 2005, Tempranillo Edición Limitada Ramón Bilbao y Mirto Rioja 2004.

Todo es auténtico y rigurosamente cierto. Con ello, recuerdan un Bilbao pasado y tratan de evitar que desaparezca y pierda su genuina personalidad.

El alemán Karlos Zölner compuso la canción original

Orígenes y música

El alemán Karlos Federico Zöllner (Mittelhausen, 1800–Leipzig, 1860) escribió y compuso la canción original titulada *Der Speisezettel*. Este compositor, director y profesor de canto fue líder en Alemania del movimiento coral masculino, una corriente que se hizo tremendamente popular a mediados del siglo XIX en toda Europa, llegando incluso al País Vasco. En 1833 lideró el primer Zöllnerverein, un coro de hombres que fue modelo para muchos posteriores, en 1851 fue nombrado director del Künstlerverein y en 1857 formó el coro masculino Zöllnerbund que perduró hasta 1945. Un año antes de su muerte dirigía veinte coros. Sus obras fueron diseñadas para el



El kiosko del Arenal albergó el estreno a cargo de la Coral del Ensanche en 1928

agrado popular y de una simplicidad casi folclórica eligiendo textos sentimentales, sencillos e ingeniosos.

Arreglo y letra

El arreglo y letra tal como la conocemos hoy es de Miguel Arregui Trecet (Sestao, 1894–Bilbao, 1944). Estudió en la Academia Vizcaina de Música donde recibió clases de Jesús Guridi y Aureliano Valle y obtuvo primeros premios de piano y órgano. Fue Profesor del Conservatorio de Bilbao desde 1920, organista de la Iglesia de los

Padres Agustinos desde 1923 y a partir de 1926 dirigió la Masa Coral del Ensanche hasta su muerte. Escribió música religiosa, profana y para órgano, así como piezas de cámara.

En 1927 llegó a sus manos *El Menú*, canción a la que puso letra en castellano y arregló para ser cantada por la Coral del Ensanche. Por aquel entonces Arregui tocaba el piano en el Café Iruña, fundado por Severo Unzue en 1903. La canción se escribió en la mesa de la cocina, basada en la carta de platos de la emblemática cafetería



Miguel Arregui Trecet, en 1925

de la calle Berástegui, y contó con la colaboración del jefe de cocina Jesús Unzue quien le asesoró en términos culinarios a fin de que rimase la letra.

La canción quedó como sigue:
Camarero, señor, camarero, señor.

¿Qué hay para hoy? Señor, un buen menú.

Solomillo asado con patatas fritas, sesos huecos, hígado, liebre, chateaubriand.

Sopa de albondiguillas, caldo de tortuga, sopa húngara, consomé de almejas, gran cocido parisién, huevos al gratén.

Tenemos pollo asao, asao, asao, asao, con ensalada, buen menú, buen menú,

en público fue en el Kiosko del Arenal, el domingo primero de la Semana Grande, 19 de agosto de 1928, a las ocho de la noche, en un concierto alternando con la Banda Municipal de Bilbao. Era la primera actuación de la Coral del Ensanche en un concierto público. El éxito fue tal que la canción *El Menú* fue una propina no prevista en el programa. Finalizó el acto con la Jota Navarra de Brull que se vio obligada a repetir entre clamorosas ovaciones.

Pleito por la canción

En 1941 se funda en San Sebastián el grupo vocal Los Xey formado por Sabino Olascoaga (tenor primero), Xipri Larrañaga (tenor segundo), Alfredo Lahuerta (bari-

En 1927 llegó a manos de Arregui *El Menú*, canción a la que puso letra para la Coral del Ensanche

buen menú, señor.

Y frescos calamares, gallo, pescadilla frita, salmonetes, barbos, bacalao a la vizcaina, atún, besugo, almejas, truchas, sábalo, langosta a la americana, y faisán relleno, pavo asao, asao...

Pavo asao, asao, asao, asao con ensalada, buen menú, buen menú, buen menú, señor.

Frito de espinacas, berenjenas fritas, habichuelas, frijoles y tortilla al ron.

Crema, tocino de cielo, mazapán, natilla, hojaldre, franchispán,

flan de avellanas, frutas, queso roquefort y también gruyere.

Y después, buen helao, y café, buen provecho le haga a usted. Buen provecho le haga a usted.

En el año 1928 se celebraron las Bodas de Plata de la Coral del Ensanche y en el banquete de conmemoración se cantó *El Menú*, hecho que se repetía en casi todas las comidas del grupo. La presentación

tono), Víctor García (bajo) y Pepe Yanci (acordeonista), procedentes de diversas formaciones, entre ellas el Coro Easo. Con el patrocinio de Celia Gámez se presentaron en Barcelona en el Teatro Tivoli en 1943 y recorrieron treinta ciudades españolas con la compañía de la artista. Después de una temporada de actuaciones en Alemania, viajaron a América en 1946 como parte de la Compañía Cabalgata de Daniel Córdoba. Recorrieron Sudamérica y se asentaron en México, regresando a España ocasionalmente para hacer alguna representación. Alcanzaron su máxima popularidad en los años 40 y 50, disolviéndose en 1961 dejando ocho películas realizadas en México y cinco en España, así como varios discos.

José Lahuerta, hermano de un componente del grupo en una visita a la Coral del Ensanche pidió la partitura de *El Menú* para cantarla en Guipúzcoa. Se la dieron y con gran asombro ven como la inscribe en la Sociedad General de Autores



Celebración Histórica Gastronómica en el Restaurante Gorrotxa

como de su propiedad. La Junta Directiva de la Coral denunció el hecho el 16 de junio de 1946 y el pleito duró hasta el 29 de diciembre de 1954, por la falta de repuesta de Los Xey y la lejanía de su residencia. Para solucionarlo se aportó por parte del secretario un certificado acreditando que la letra era de Miguel Arregui, adjuntando el libro en el que en 1927 –fecha en la que no existían Los Xey– se había escrito la partitura original, ya amarilla por los años. Se adjunto además, un documento firmado por los componentes de la Coral del Ensanche dando fe de que la cantaron en ese año. Finalmente se aportó otro documento de manos de la Viuda de Arregui en el que el Sr. Lahuerta reconoce con su firma que se llevó la canción para cantarla en San Sebastián. Al final la Sociedad de Autores tomó la discutible y poco ética decisión de liquidar a partes iguales entre el autor y quién la registró a su nombre, hecho que creo sigue vigente hoy. Los Xey cambiaron el título de la canción por *Buen Menú* o *Menudo Menú*, aunque el original fue siempre *El Menú*.

Hay que reconocer sin duda que Los Xey popularizaron mucho la canción a lo largo de muchos países e incluso la cantaban formalmente vestidos de cocineros. Algunos grupos no la interpretaban



por creerla propiedad de Los Xey. No pasó esto con los grupos bilbainos u ochotes (Los Bocheros, Los Chimberos, Coro Deustoarrak, Los 5 bilbainos, Zortzi Onak, Ochote Ozenki, y otros muchos) que siempre hicieron figurar en sus partituras los autores: K. Zöllner-M. Arregui.

Más celebraciones

A lo largo del año en este 80º aniversario se irán sucediendo más celebraciones a fin de degustar el máximo de platos que figuran en la canción, acompañado siempre de distintas interpretaciones, unas en vivo, otras en discos. Algunas serán clásicas, otras más modernas como la que interpretan Los Golden Apple Quartet. Ya se piensa en *El Menú* más sibirita que se puede componer: caldo de tortuga, huevos al gratén, langosta a la americana, *chateaubriand* y tortilla al ron.

Buen provecho le haga a usted. Buen provecho para todos.



En la mesa de cocina del Iruña se gestó la letra de *El Menú*

Monografía de Martina de Zuricalday

Historia de una vida dulce

Naiara Baza

POR primera vez, la biografía de la confitera bilbaina Martina de Zuricalday ha sido objeto de la edición de un libro. Publicado por la BBK en su colección Temas Vizcainos, y escrito por la periodista Beatriz Celaya Barturen, *La pastelería y chocolatería Martina de Zuricalday (1839-1932)* recoge los capítulos más importantes de la vida de una mujer dotada de un especial talento y empuje empresarial, algo ciertamente inusual entre las féminas del siglo XIX, y cuyo legado han perpetuado sus herederos hasta nuestros días.

La narración arranca en 1830, año en el que Vicenta de Eguidazu y Eugenio de Zuricalday, padres de Martina, deciden inaugurar una confitería y fábrica de chocolate en la calle Correo, en el mismo edificio donde se ubicaba la vivienda familiar. Sería el primer establecimiento en llevar el sello Zuricalday. Pocos sospechaban entonces que aquel local, de apenas 100 m², estaba llamado a ser uno de los salones más frecuentados por los bilbainos de toda condición y clase social y el primero de una larga lista de pastelerías.

Vocación pastelería

El libro nos desvela la personalidad resuelta y emprendedora de una Martina que había nacido en 1839 en un Bilbao de apenas 10.000 habitantes. Original, independiente o luchadora, son algunos de los adjetivos que se le atribuyen a esta mujer de arraigados principios, que se ganó el respeto y el cariño de varias generaciones por su honestidad y su amabilidad dentro y fuera del negocio familiar. Fue la única de los cinco hermanos que mostró interés por el trabajo de sus padres, y ya siendo una niña decidió que el entorno en el que se había criado debía de ser su mundo, su futuro.

A pesar de su espíritu independiente, no pudo librarse de los dictámenes de la época y con tan sólo 16 años contrae matrimonio



Martina en el balcón de su casa en la calle Ibañez de Bilbao



las cobradas. Todo ello sin descuidar sus labores de esposa y madre, por cierto, de catorce hijos.

Acudía a la pastelería todos los días, sin descuidar su labor de esposa y madre de catorce hijos

con José Bayo, un hombre ocho años mayor que ella que la profesaba una profunda admiración. Tal era su devoción que llegó incluso a abandonar una prometedora carrera comercial para dedicarse al negocio del chocolate. Pero era ella quien se encargaba de llevar las cuentas y supervisar los pedidos, diseñar los encargos y controlar su optimización. Cuentan que, con una audacia fuera de lo común por aquel entonces, organizó los salarios y horarios de sus trabajadores para que nadie trabajara más horas de

En 1882 muere sin testamento Eugenio de Zuricalday. A pesar de que son Martina y su marido quienes regentan la confitería y la fábrica de chocolate, la empresa pasa a partes iguales a manos de los cinco hermanos. La fracción correspondiente a las hermanas, Martina y Felipa, pasa, como era menester en aquel tiempo, a manos de sus maridos.

Haciendo gala de su talento empresarial, Martina consigue que sus hermanos le vendan su parte y fue entonces cuando se hizo efectivo el cambio de nom-

bre de las propiedades familiares. No sólo de denominación cambió el establecimiento, sino también de localización. Así las cosas, la primera pastelería chocolatería Martina Zuricalday comenzó a finales del siglo XIX su andadura en el número 4 de la calle Sombriería.

Gracias a su buen hacer, lo que había sido un humilde obrador de chocolate se convirtió en un centro de reunión y degustación, a cuyo encanto no se pudo resistir ni la propia Casa Real, asidua a los "azucarillos" Zuricalday.

Chocolates Chobil

En 1896 la temprana muerte de su marido, José Bayo, deja a Martina viuda con 57 años y catorce hijos a su cargo. Ante la imposibilidad de poder pasar a ser dueña formal ella misma del negocio, su hijo Ramón Bayo se convierte en apoderado de su madre, aunque siempre fue ella quien controló y dirigió el negocio. Este talante le llevó a tomar iniciativas empresariales de gran calado como la de unirse a otros chocolateros pequeños y juntos crear la gran fábrica de Chocolates Bilbainos, más conocido popularmente como 'Chobil'. La empresa se fundó en 1920, ubicada en la calle Tivoli, fruto de la unión de cuatro comerciantes bilbainos: La Dulzura, Caracas, Chocolates Aguirre y la propia Martina de Zuricalday, quien ya contaba con 80 años de edad.

Gracias a este último volumen de Temas Vizcainos, tenemos la oportunidad de revivir la biografía de una mujer adelantada a su tiempo, así como repasar algunas de las recetas que la han hecho famosa.