

A black and white photograph of a street scene in Cantabria, showing a group of people gathered in a narrow street with buildings in the background. The image has a halftone texture. The text is overlaid on the image in yellow boxes.

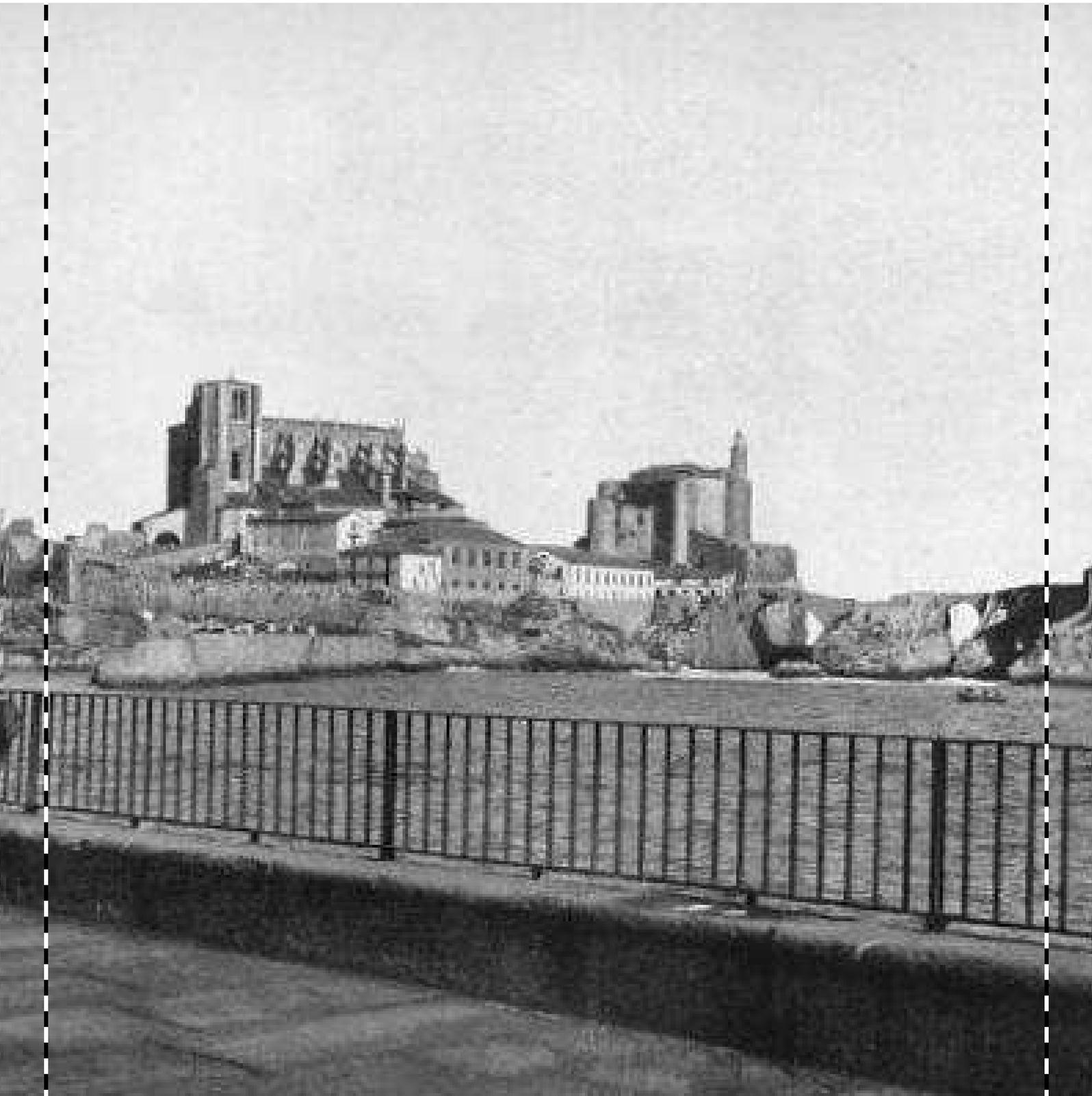
**ANCHOA**

**BOCARTE**

**EN EL CANTÁBRICO**

**(1862 – 1936)**

**Ramón Ojeda San Miguel**



**CASTRO URDIALES 2011**

**D**e todas las pescas hoy consideradas como representativas del litoral cantábrico, la menos tradicional, sin duda alguna, ha sido la de la anchoa o bocarte. Los diccionarios y obras generalistas de la primera mitad del siglo XIX, no hablan nunca de esta pesca en el Cantábrico. Pongamos dos ejemplos significativos:

“ANCHOAS. Pescado pequeño y delicado, que con los arenques, sardinas, etc., forma el género *clupea*. Se hace una pesca abundante de él en las costas de Provenza y Cataluña, y los barriles de anchoas son objeto de un comercio bastante considerable.

En el invierno es especialmente cuando los pescadores sacan estos peces, que como las sardinas nadan en masas muy unidas, y se cogen a miles. Como la luz les atrae, los pescadores encienden algunos hachones en sus lanchas, o bien inflan virutas metidas en una sartén o cazo agujereado, que tiene en la mano un marinero sentado en la proa del barco: a su luz llegan las anchoas de todas partes y se prenden en las redes. Aunque estos peces frescos son un plato mu agradable, se prefieren sin embargo estando salados. La salsa nombrada *garum*, tan estimada de los Griegos y Romanos, se componía de anchoas preparadas convenientemente. Se conservan y entregan al comercio estos pescados, quitándoles la cabeza y entrañas, e impregnándoles de sal sin despojarles de las escamas porque son blandas y poco sensibles. Se colocan en barrilitos con ciertas precauciones, y así encerrados pueden enviarse a grandes distancias sin peligro de que se echen a perder”<sup>1</sup>.

“ANCHOA. Pez de la mar, pequeño, que muchos confunden con la sardina. Lo que es común entre el primero y el segundo, es que nada y anda en grandes cuadrillas muy cerradas, y tiene mucha inclinación a la luz: los pescadores, de noche ponen en la popa de sus barcas unas parrillas de hierro cóncavas, donde ponen leña de abeto que encienden; el pez viendo aquella luz, siguiendo su instinto natural, cae en las trampas que le han armado.

---

<sup>1</sup> Diccionario Tecnológico o Nuevo diccionario Universal de Artes y Oficios y de Economía Industrial y Comercial, escrito en francés por una sociedad de sabios y artistas, y traducido al castellano por D.F.S. y C., Barcelona, 1834, Tomo III, pp. 165 y 166.

La pesca de las anchoas se hace en varios lugares de España, y de la Provenza en Francia, desde principios de diciembre hasta mediados de marzo; se cogen asimismo en los meses de mayo, junio, julio, época en que este pez pasa el estrecho de Gibraltar para retirarse en el Mediterráneo. Cuando se ha acabado la pesca del día, se le quita la cabeza al pescado, y después de haberlo desentrañado se pone en barriles de varios tamaños, bien salado y bien compuesto.

Las mejores anchoas son las pequeñas, recientes, blancas por fuera, y bermejizas por dentro; es preciso también que cuando se abren los barriles, la salmuera tenga buen gusto y olor”<sup>2</sup>.

Hasta hace poco más de un siglo la anchoa despertaba muy poco interés entre nuestros pescadores. Preferían en el Norte dedicarse a la sardina, muchísimo más valorada en el mercado, tanto en fresco como salada, prensada o incluso ahumada y en cecial.

La anchoa, hasta la década de 1880 casi no tuvo importancia pesquera en aguas del Golfo de Vizcaya. Pero, aunque los documentos casi no hablen de esta especie, allí estaba. Se consumía únicamente, y en pequeñas cantidades, en los propios puertos de pesca. Sabemos que en multitud de ocasiones el bocarte era utilizado como abono en caseríos y tierras cercanas, como carnada para otras pesquerías, y que aumentaba un poco más su consumo en épocas de carestía y hambre generalizada entre la población.

Aunque pueda sonar un poco rotundo: hasta las últimas décadas del siglo XIX la anchoa en el Cantábrico era una pesca segundona. Como veremos luego, en los diarios y revistas únicamente a partir de 1860, y al principio en “cuentagotas”, es cuando se empieza a hacer referencia a esta pesca. Por el contrario, en el Mediterráneo, con especial incidencia en Cataluña, Provenza e Italia, desde tiempos casi inmemoriales si existía una verdadera cultura de la anchoa.

De todos es conocido que Italia era una verdadera potencia en materia de anchoa; y allí radicaba una importantísima industria de la salazón. Livorno, Nápoles y Génova constituían en la segunda mitad del siglo XIX acreditados mercados de la anchoa. En ellos se comercializaba la salazón para toda Italia y

---

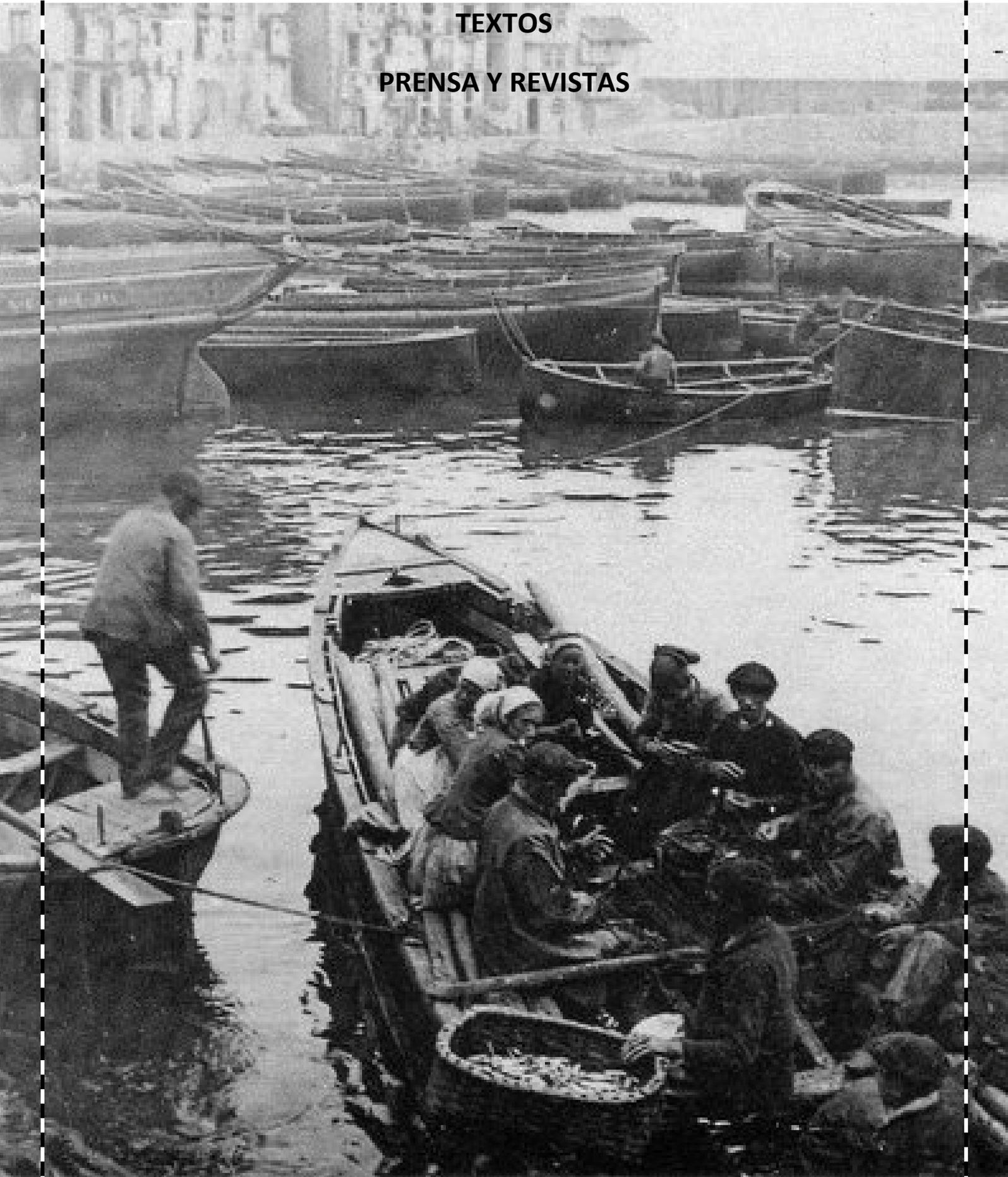
<sup>2</sup> Boy, J., Diccionario teórico, práctico, histórico y geográfico de Comercio, Barcelona, 1839, Tomo I, pp. 406 y 407.

para los crecientes mercados americanos. La falta de suficiente materia prima, bien por ser pequeña la producción o por la disminución de las capturas pesqueras, hizo que los italianos llegasen en los años ochenta de aquel siglo XIX en busca de la tan apreciada para ellos anchoa al Cantábrico. Esta “historia”, y la nueva industria de los filetes de anchoa surgida a partir del año 1906, es la que ahora vamos a rastrear en la prensa de la época.



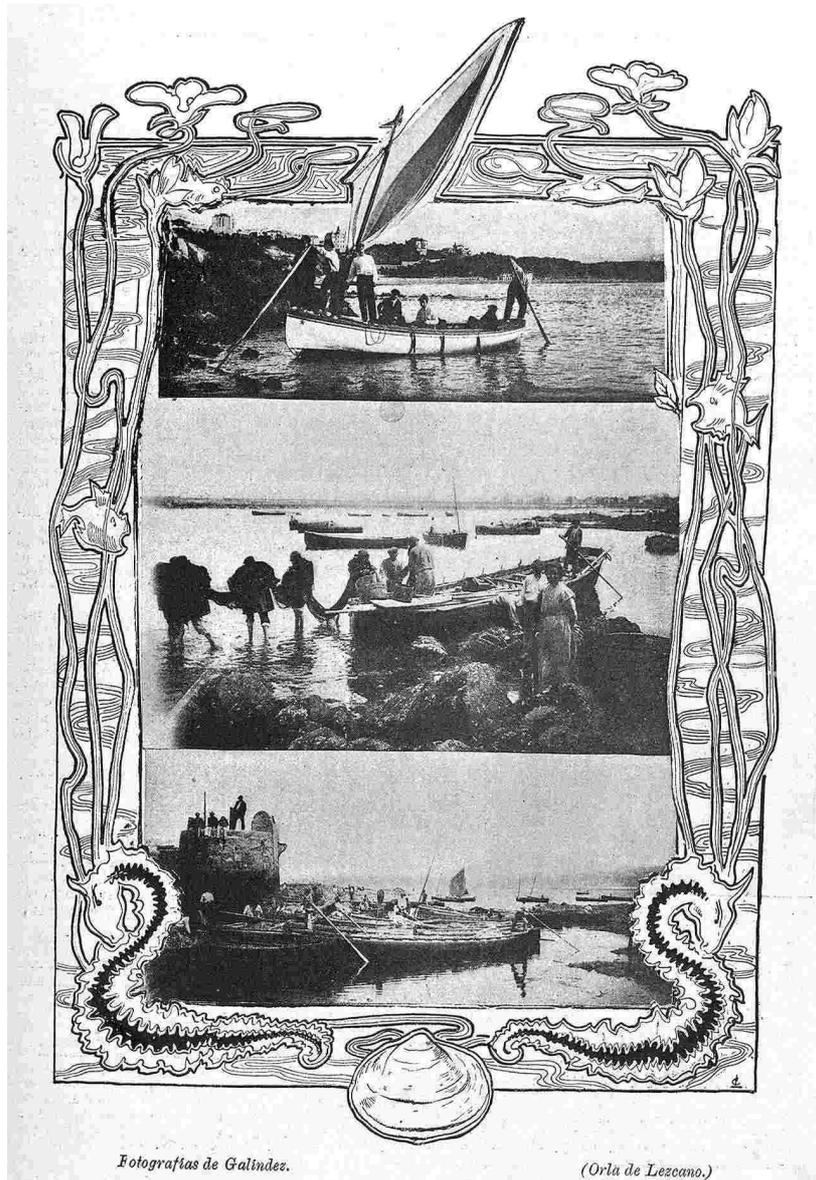
TEXTOS

PRENSA Y REVISTAS



**TRAÑADA DE 400 ARROBAS****Año 1862****(La Esperanza, viernes 22 de mayo, Año decimoctavo, número 5.386)**

Una lancha trainera de Lequeitio ha pescado de una echada o trañada 400 arrobas de anchoa, y no pudiendo con el peso hizo seña a otra, y ambas cargadas hasta los toletes, entraban en el puerto a la media hora. La pesca se efectuó a las doscientas varas del nuevo faro de Santa Catalina, cuya obra está terminada, y sólo se espera al maquinista para colocarlos.

*Fotografías de Galmdez.**(Orla de Lezcano.)*

## LA ANCHOA

Año 1872

(La América, Año XVI, número 4º)

Existe otro pez, que aunque de distinto género, tiene sin embargo cierta semejanza con el descrito más arriba (sardina). Este pez es la anchoa, bastante conocido en casi todas las partes del globo, de color oscuro, verdusco en el lomo y nacarado en el vientre: tiene unas seis pulgadas de longitud todo lo más; sus escamas están tan unidas y aplastadas al cuerpo, que parece que no las tiene.

Las anchoas viven reunidas en todos los mares de Europa, y por la primavera se presentan en las costas; se pescan gran cantidad de ellas, especialmente en el Mediterráneo; lo mismo que para la sardina, la oscuridad de la noche es muy conveniente para ejecutar su pesca, la cual se practica de la siguiente manera: los pescadores llevan a dos leguas de distancia hornillas en las cuales encienden fogatas que más bien alumbran que calientan, y las anchoas, igualmente que las sardinas, atraídas por esta luz, se aproximan a ella en gran multitud, y los pescadores las envuelven por medio de una inmensa red; apagan la lumbre y baten el agua; el pez asustado, huye por todas partes y se prende en las mallas de la red.

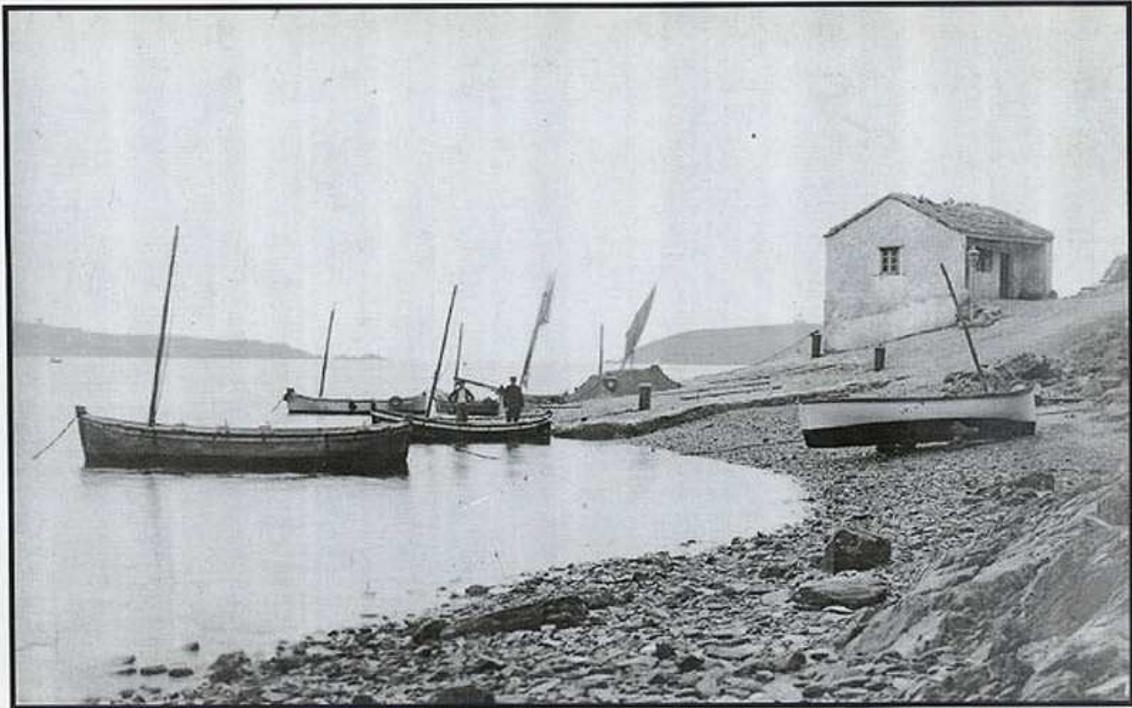
Para salar las anchoas, los pescadores las cortan primeramente por la cabeza, que pasa por ser naturalmente amarga; luego las vacían, las lavan y las arreglan simétricamente en los barriles dispuestos con sal.

Los pescadores del Norte cambian de salmuera por tres veces, y por eso las anchoas que ellos preparan son menos acres que las procedentes del Mediodía.

La carne de la anchoa excita el apetito y facilita la digestión. Este pez ha llegado a ser uno de los ornamentos más indispensables de las mesas bien servidas. Muchos pueblos de la antigüedad hacían poco caso de ella. Este pececito se pesca con más abundancia en las costas de Génova, de Cataluña y

de Provenza. Con las anchoas en salmuera era con lo que se componía el *garum*, aquella salsa tan estimada de los griegos y de los romanos.

Las mejores anchoas son pequeñas y tienen el lomo un poco redondo, cuya forma las distingue de las sardinas.



## DE SAN SEBASTIÁN

Año 1883

(La Época, miércoles 5 de diciembre, Año XXXV, número 11.279)

Dice *El Eco de San Sebastián*:

“Continúa la desaparición de la anchoa, y por lo tanto la campaña de la pesca del besugo y la merluza se ha inaugurado este año bajo muy malos auspicios.

Únicamente, desde que ha aparecido la ballena, nuestras lanchas han pescado lo que llaman vulgarmente *potocarras*, especie de anguilas de agua salada.

Este cebo sólo lo emplean después de fraccionado *in-extremis* en los años de poca pesca de anchoa”.

## **FALTA LA ANCHOA**

**Año 1884**

(La Correspondencia de España, sábado 8 de marzo, Año XXXV, número 9.482)

Dicen de San Sebastián:

“De algunos días a esta parte llegan lanchas de pesca con bastante sardina y anchoa, que no han aparecido en esta costa en este invierno, lo que ha perjudicado considerablemente a la clase pescadora, por cuanto la pesca del besugo ha sido muy escasa.

La presencia de la anchoa y de la sardina ha coincidido con la desaparición de la ballena o ballenas que han pasado largo tiempo en estas aguas y con la presencia de crecido número de marzopas o cerdos de mar”.

## **CRÓNICA DESDE BARCELONA**

**Año 1884**

(La Dinastía, viernes 6 de junio, Año II, número 378)

Por lo visto la pesca de la anchoa es este año considerable. Días atrás hablamos de la de nuestras costas, particularmente en Cadaqués; pero según leemos en un periódico los pescadores de Bermeo sacaron el día 22 trescientas veinte arrobas de anchoa, que se vendió de 4 a 10 reales arroba, y setenta millares de sardinas, que alcanzaron el precio de 48 reales millar.

El día 23 sacaron setenta y cinco arrobas de anchoa, cuatrocientos veintinueve arrobas de merluza, de 13 a 16 cuartos libra, y cinco arrobas de congrio, a 20 cuartos libra

Los de Laredo pescaron el día 24 doscientas arrobas de merluza, vendiéndose de 56 a 57,5 maravedises libra, y mil doscientas arrobas de abocarte.



## PESCA DE LA SARDINA Y BOCARTE EN EL CANTÁBRICO

Año 1885

(Diario de San Sebastián y Guipúzcoa, lunes 4 de mayo)

Esta pesca se hace en toda la costa desde el 1º de Febrero hasta últimos de Mayo, con el arte llamado cerco, con el que se pesca la sardina y bocarte sin cebo. A las lanchas que hacen la pesca, se las da el nombre de *traineras* o *traineras*; van tripuladas por catorce o diez y seis hombres, la pesca la hacen en las manjúas, que son unas grandes blancuras de sardina y boquerón, que los delfines o toninos tienen reunidos y acordonados; estos manchones de pesca se divisan, por las muchas gaviotas y demás aves que están encima comiéndose los peces que matan los delfines.

Las lanchas salen de tierra de tres a cuatro de la mañana, después que el patrón tiene toda la gente reunida, para lo que fue llamándola con anticipación; el arte o cerco se queda, o meten a bordo, la tarde antes después de haberse secado: al salir de tierra van palmeando el cerco, que es bastante extenso; su largo es de 80 a 90 brazas, y del plomo al colcho tiene 12, y por el

centro 15: al venir la luz del día el patrón con los gemelos o anteojos observa, por toda la extensión de las abras o playas, a ver si descubre alguna manjúa por medio de las aves, y al divisarla, manda bogar y preparar las jaretas o llaves, que son unas jarcias que pasan por unas argollas de metal o cuero que están cosidas al plomo y relinga del arte: en el centro del carel de estribor se pone un palo formando una orquesta, al que le llaman *charongo*; éste



## SUSTO Y BUENA PESCA EN CASTRO URDIALES

Año 1885

(La República, sábado 23 de mayo, Año II, número 410)

Anteayer, una trainera que para ser reparada en Brazomar era conducida por seis marineros, naufragó a consecuencia de un fuerte golpe de las olas, en el sitio llamado el Arenal.

La embarcación sufrió algunos desperfectos, y los tripulantes, excepto uno que se ocasionó una leve herida en la cabeza, no sufrieron más daño que el remojón y el consiguiente susto.

Fue tanta la cantidad de abocarte que pescó ayer una trainera, que se le rompió por varias partes el cerco a consecuencia del peso, que se calcula no bajaría de mil arrobas.

Excusado es añadir que la pesca no pudo aprovecharse, pues casi toda se perdió, yéndose de nuevo al agua por los huecos que en la malla dejaron las roturas.

## **CASTRO URDIALES**

**Año 1887**

(La Dinastía, viernes 20 de mayo, Año V, número 2.166)

La semana pasada ha sido abundantísima en pesca en el Cantábrico. En Castro Urdiales los pescadores han sacado por término medio 1.500 arrobas diarias de anchoa, y el viernes pescaron 3.200 arrobas, lo que hizo bajar el precio de este pescado a dos reales arroba.

## **CUESTIÓN DE PESCA**

**Año 1904**

(Heraldo de Madrid, sábado 16 de abril, Año XV, número 4.895)

San Sebastián 16 (1,40 t.). Un vapor de este puerto arribó a Guetaria, llevando anchoa, y las mujeres encargadas de la descarga y del transporte hasta la fábrica de salazón se negaron a trabajar, alegando que lo hacían porque las fábricas de escabeche italianas allí establecidas acordaron no adquirir anchoa a los pescadores de Guetaria.

Lograron apaciguarse los ánimos merced a la intervención de la Guardia Civil.

Esta mañana, un grupo de 200 hombres y unas 100 mujeres trataron de impedir la entrada en la fábrica de salazón a las mujeres que hacen las faenas de limpieza del pescado; pero éstas pudieron dedicarse a su trabajo protegidas por la Guardia civil.

Los marineros acordaron declararse en huelga.

Los ánimos están muy excitados y se temen nuevos alborotos si se reanudan los trabajos en las fábricas.



## LA SALAZÓN DE ANCHOAS

Año 1909

(Vida Marítima, 30 de agosto, Año VIII, número 276)

Hará unos catorce años que los italianos explotan este negocio en nuestros puertos y hará unos tres años, por compañías holandesas, además de las italianas, lo que ha hecho haya tomado el valor que hoy alcanza este pescado. Hasta aquella fecha, no se pagaba la arroba de anchoa más de 50 céntimos de peseta y hoy se paga de 7 a 14 pesetas el mismo peso, gracias a los referidos señores que, si es verdad explotan este negocio en su beneficio, ya que nosotros, por una u otra causa, no lo hacemos, también es verdad benefician grandemente a los pueblos donde ellos se establecen.

Es triste que un negocio tan productivo, y teniéndolo dentro de casa, sea explotado casi exclusivamente por extranjeros, y digo casi, porque algunos

españoles también lo explotan, aunque en pequeño, pues no faltarían capitales españoles a este fin, si se hiciera con toda claridad la bondad del negocio, pues sin riesgos se obtendría superior rendimiento al capital que se emplease, siempre que la elaboración se recomendara a personas expertas. Tal vez se crea ser de difícil localización esta mercancía. Los que tal crean, están en un error, pues se puede asegurar hay colocación, no solamente para los cinco o seis millones de Kilos de anchoas que hoy se salazonan sino para más del doble, y siempre en buenas condiciones, pues la demanda es enormemente mayor que la producción. En Santoña una sola casa ha salazonado anchoas, en el año actual, por valor de 300.000 pesetas. Este año ha sido muy escasa la anchoa en dicho puerto, pues en los cuatro meses que dura la costera no se ha pescado más que 938.000 Kilos, los que en venta han producido 515.222 pesetas. Otros años se duplican estas cantidades. En dicho puerto, para la elaboración de este pescado se emplean, entre mujeres y niñas, unas 800, más unos 100 hombres entre barrileros y lateros.

Los holandeses la envasan en barriles de roble, y los italianos en barriles de haya y en latas de diferentes tamaños.

Germán Bravo.



## LA PESCA DE LA ANCHOA EN VIZCAYA

Año 1911

(Vida Marítima, 28 de febrero, Año X, número 330)

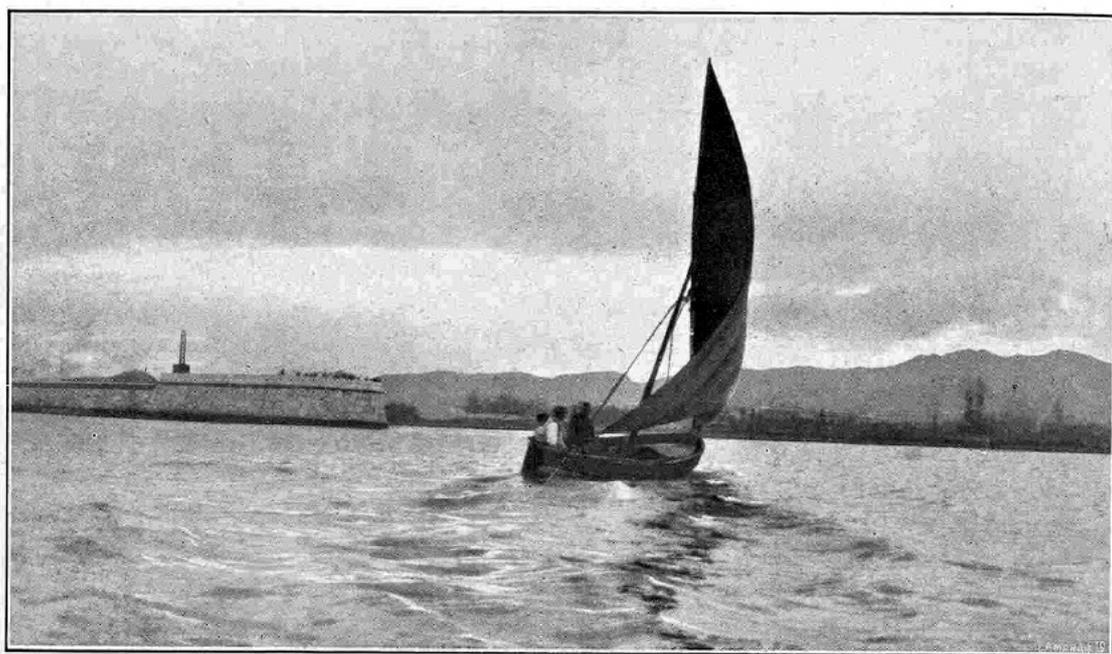
Es, sin duda, la menos arriesgada de todas las pesquerías realizadas por los pescadores vizcaínos, la de la anchoa, costera de primavera que se realiza de dos maneras muy diferentes y que en otras regiones han producido conflictos de orden social. Es una de ellas la verificada por medio de redes de deriva (jeitos, en Galicia), que se largan y cobran al anochecer y al amanecer desde los potines (botes), y la otra la llevada a cabo por los vaporcitos de pesca, empleando los cercos de jareta, tramas; para esta faena de pesca, conocida también por el nombre de manjua, utilizan los pescadores un precioso auxiliar, que son los tolinos (delfines), los cuales denuncian el cardumen de anchoa, y entre su persecución y la de los vaporcitos, hábilmente dirigidos, se llega a poner a la manjua o mancha de pescado en condiciones de ser cercada con la traina y realizado el copo; desgraciadamente, hay aún entre las clases pescadoras terribles *gourmets*, que suspiran por el para ellos delicioso bocado de la carne de tofino, y a pesar de todas las prohibiciones habidas y por haber, arponean siempre que pueden a su fiel y útil amigo. En esta pesca se pone de manifiesto el buen golpe de vista marinero de estos pescadores; hay ocasiones en que diez o doce embarcaciones trabajan una misma manjua, y son raras las colisiones ni averías; difícilmente se encontrarán divisiones de torpederos que más rápidamente maniobren y se muevan con menos incidentes, poniéndose de relieve lo prontamente que estos pescadores se ha adaptado a las embarcaciones de vapor, que han reemplazado casi por completo en esta pesca a las airosas y elegantes traineras; en el último año practicaron esta pesca con 74 vaporcitos todo el país, pues no ocurre como en la costera de besugo, que algunos son fletados sin gente en las otras provincias. Con ayuda de unas cuantas sencillas reglas ideadas por ellos mismos y aprobadas más tarde y declaradas obligatorias por el Gobierno, evitan estos pescadores las cuestiones tan fáciles de surgir en esta utilísima pesca, en que el patrón, con ojos de águila, otea los puntos del horizonte, espiondo el torso de un tofino que sale del agua, el vuelo de una ave o el cabrilleo de la anchoa en la mar, para precipitarse a su captura antes de que lo haga el de otro vapor; pero al mismo tiempo, si éste llega antes de cerrar las llaves, es decir, de tener hecho el copo, le cede caballerosamente compañía en la pesca, y esto contrasta con la torpeza y poca inteligencia de los pescadores de otras provincias, que a veces

concurrentes con los de ésta en sus aguas, originando mil conflictos, debidos, sin duda, a estar todavía poco duchos en la materia, conflictos que si bien son resueltos rápida y equitativamente por las autoridades de Marina, se hacen interminables cuando por medio de ardides litigiosos son llevados a manos de otras autoridades profanas en la materia.

Un enemigo de esta clase de pesquería que, a nuestro juicio, equivocadamente prohíben los Reglamentos perseguir por medio de una o dos armas de fuego que podía llevar cada vapor, son las marsopas, que, sin prestar los auxilios del tofino, sobre destruir y ahuyentar la anchoa, destrozan al menor descuido todo género de artes.

Hasta hace unos años no tomó esta pesquería la importancia que hoy tiene, debido a la gran demanda que hay en el mercado de anchoa y a la excelente calidad de la de estas aguas.

La arroba, que antes se pagaba a 0,50 pesetas, ha llegado a cotizarse a 15 y 15 pesetas, y tan pronto como se presenta la anchoa, se inundan estos puertos de agentes italianos, franceses y holandeses que la acaparan a cualquier precio. Es sensible que, sin duda por desconocimiento del mercado, no sean nuestros propios fabricantes quienes trabajasen la anchoa en su totalidad, puesto que lo hacen tan bien como lo extranjeros, por no tener dificultades su preparación en salmuera.



## UNA INDUSTRIA EN PELIGRO

Año 1914

(El Imparcial, 31 de agosto, Año XLVIII, número 17.073)

Fuera de la vida oficial, Santoña tiene una vida industrial, desarrollada especialmente en la fabricación de conservas marinas, que proporciona recursos en abundancia a los que viven del mar. Santoña ha logrado ser un gran centro productor de pescados. Las fábricas lanzan al mercado diferentes conservas propias de esta costa, pero principalmente la sardina de la especie que los naturales llaman “bocarta”, y en el mercado internacional, “anchoa”.

No puede nadie figurarse el consumo tan gran mayoría, de las costas españolas, se hace en algunas naciones extranjeras. Lo que entre nosotros, a imitación de fuera, se puso en boga en pequeñas cantidades, en Norte América se consume en los hoteles continua y abundantemente. Todos los años millones de Kilogramos de anchoa prensada y salada sale de los puertos del Norte para surtir al mundo entero.

La partida 260 del Arancel de Aduanas, donde va incluida la anchoa en salmuera, forma ordinaria de ser enviada, acusaba en 1910 una exportación de más de ocho millones de Kilos a todo el mundo, de los cuales casi la mitad correspondieron a Santoña. Más de millón y medio de pesetas entró por su puertas con solo la fabricación de este producto.

Esta ganancia actual resulta escasa con relación al producto elaborado, por haber dejado que acapararan los mercados extranjeros de consumo directo otras naciones, y principalmente Italia. En esto, como en todo, hasta ahora no hemos hecho más que exportar el producto en bruto, dejando que otros se aprovechen de su presentación al mercado consumidor. Santoña cuenta entre sus fábricas de conservas un gran número de italianas, que, compran la pesca y la envían en barriles a Italia para su posterior remisión, con marca de esta nación, a los Estados Unidos, principal país que la compra.

De la pesca de anchoa que sale de Santoña, las dos terceras partes van a Italia para ser luego reexpedidas con marchamo italiano, mientras a los Estados Unidos, que la consumen en cantidades inmensas, la exportación alcanza cifras irrisorias que no llegan ni siquiera a la milésima parte. A poco que se trabajara el mercado americano podía ser consumidor directo una vez convencido de que el producto era el mismo, se presentaba en buenas

condiciones de conservación y mejores de precio. Esta es la labor que toca desarrollar a los conserveros españoles y que ya ha empezado a hacer con éxito una de las fábricas establecidas en Santoña ¿A qué dejar entre manos de los intermediarios italianos los millones de deben ser única y exclusivamente de los fabricantes españoles?

La guerra actual ha venido a complicar el asunto, poniendo en peligro la buena organización que empezaba a adquirir esta industria y haciendo de rechazo que sufra hambre la gente que vive de la pesca. Este era un buen año de bocarte. La temporada se presentaba en condiciones que hacía pensar dejara grandes rendimientos a todos los que intervienen en su fabricación. Empezó la guerra y la falta de buques de transporte ha hecho que las fábricas se abarrotaran de existencias. Sólo un Casa tiene más de 50.000 duros de anchoa almacenada en su fábrica de Santoña.

El transporte de la anchoa en salmuera se hace principalmente en buques extranjeros. Del total de lo exportado por este puerto apenas si la séptima parte es conducida por buques mercantes españoles, todo lo demás lo cogen los fletes de otros países. La paralización de la exportación ha traído como consecuencia la falta de dinero para pagar la nueva pesca, y los pescadores, hartos de no cobrar, dejan en quietud a sus barcos, esperando silenciosamente que venga el hambre.



Esta paralización no sólo es la crisis económica de Santoña y las costas próximas, sino también la pérdida segura del mercado americano, que con buenos resultados se empezaba a trabajar. Mientras España, centro productor casi único, guarda en sus almacenes la cosecha acumulada o deja pasar el tiempo sin recogerla, Italia, con su flota mercante, más numerosa, puede aprovechar la ocasión y recobrar todo lo que ya había empezado a perder.

La guerra europea, si nosotros fuéramos, lo suficientemente avisados, debía ser un motivo para elevar toda nuestra producción y fabricación, sustituyendo fácilmente al extranjero, que hoy apenas tiene tiempo para ocuparse de estos asuntos. Una de las cosas más necesarias es la instalación de nuevas líneas de vapores que sustituyan a los desaparecidos de las naciones que luchan. La solución, del problema económico, que por todas partes se presenta con caracteres alarmantes, por lo que respecta a Santoña y a toda la costa que vive de la pesca de la anchoa, se conseguiría fácilmente con la presencia de barcos que colocaran rápidamente las mercancías acumuladas en los puertos de destino, y especialmente en los americanos. No esperamos que las cosas se agraven y sean causa de la ruina de una industria floreciente que, trabajando mejor los mercados consumidores, puede conseguir una gran riqueza para toda esta región.

C. Rodrigo Lavín.

Santoña, Agosto.



## LOS PESCADORES VASCONGADOS

### UN PROBLEMA NACIONAL

Año 1915

(El Imparcial, 16 de agosto, Año XLIX, número 17.667)

No son tan sólo los ferrocarriles españoles los que se hallan en manos de los franceses, ni los tranvías los que están, en su mayor parte, en poder de los belgas, ni las minas las que son explotadas por los ingleses. La acción extraña, por dejadez o incuria de nuestros nacionales, se ejerce también sobre la pesca, factor importantísimo de nuestra economía y venero de riqueza de una porción considerable de la Península. Italianos y holandeses son dos usufructuarios de la ignorancia y la pereza ajenas.

En los primeros años de mi veraneo por estas tierras pude advertir la presencia de bastantes súbditos de Italia y Holanda; ero ni parecían estar afincados en España, ni los naturales del país mostraban preocupación alguna por la estancia de tales huéspedes. La continuidad de los viajes y las indagaciones pertinentes me han puesto en claro lo que los “celosos” nacionalistas vascos, tan huraños y tan propensos a repeler todo lo que no ha salido de las entrañas de Vasconia, no han procurado evitar, ni tratado de que sea conocido por el Estado para que los nacionales, los españoles obtengan en preferentes condiciones lo que los extranjeros han visto y explotan poco menos que a cencerros tapados.

Va ya para seis lustros que realizaron su primer ensayo en las costas vascongadas os agentes holandeses e italianos. Mientras la pesca de la anchoa en las aguas italianas iba mermando, en las aguas del golfo de Vizcaya aumentaba de forma prodigiosa; hasta tal punto que, pagándose en Italia a dos liras el Kilo en fresco, en España, mejor dicho, en la costa vasca, se arrojaban a la tierras para que sirviera de abono. Un tinaco, que contenía 180 Kilos, valía cinco pesetas, y tan despreciado era que, antes de hacerse a la mar, en el plenilunio que coincide con la Semana Santa, los pescadores de anchoa se aseguraban “previamente”, para no dar el golpe en vago, de que les adquirieran diz o doce tinas en otros tantos caseríos.

El “soplo”, que quizá se transmitiera por la vía consular, produjo inmediatamente el efecto apetecido: una bandada de agentes italianos, seguida muy de cerca por otra de holandeses, estableció sus reales en Guipúzcoa y

Vizcaya. Al principio se limitaron a comprar algunas partidas: muy pronto abrieron sus casas y convivieron con los naturales del país, y poco después constituyeron familias.

¿Tarea de estos agentes, que en algunas poblaciones han sido recibidos como salvadores? Acaparar la abundantísima pesca de anchoa que se da en estas aguas, exportarlas en seguida a Génova y reexportarla “con etiqueta italiana”, a los mercados de América Central y de la América del Sur.

Hoy ha llegado a valer el Kilo de anchoa de 40 a 50 céntimos; en el acarreo del pescado y en su preparación encuentran un jornal durante bastantes días una legión de mujeres y niños. ¿Se comprende ahora por qué han sido acogidos italianos y holandeses como “salvadores” de las gentes del mar.



Si cerebros obtusos, de mentalidad incipiente, no sólo no se sienten alarmados por esta forma especial de invasión que de treinta o cuarenta años a esta parte sufrimos en España para despejarnos de los negocios más pingües, sino que la celebran y la agradecen, el Estado, el Poder ejecutivo, está en el caso de atajarla, de reglamentarla y de condicionarla. Entidades locales como por ejemplo, en Ondarroa, los hermanos Iriondo, han comenzado a sacudir la modorra de que venían poseídas. Pero no basta la iniciativa individual El Estado, por una ley, por un reglamento, por un Tratado, es el llamado a ejercer su misión de tutelar, de defensa y apoyo del ciudadano español.

Cierto que, porque la propia legislación italiana así lo dispone, los envases de las conservas deben llevar el sello de origen o la marca de procedencia: mas precepto tan elástico es fácilmente adulterado; con poner en letras diminutas el nombre de Ondarroa o Motrico, por ejemplo, y en gran cenefa el de Palermo, el exportador se ajusta a la ley, pero el consumidor acepta como italiano lo que en realidad es español.

La nacionalización, pues, de la industria pesquera, que es la verdadera tabla de salvación de los pescadores, lo que exige el interés nacional, requiera el concurso privado y el concurso público. Mediante aquél se buscarán los mercados directos: en virtud del segundo la riqueza española encontrará su natural patrocinio en la personalidad jurídica que encarna su representación en el mundo.

Nadie más indicado, por su criterio intervencionista, que el actual jefe del Gobierno para asociar su firma a una disposición que sólo habría de merecer plácemes y alabanzas.

Julio Romero.

Ondarroa, agosto de 1915.



## **LA SALVACIÓN POR LA ANCHOA**

**Año 1928**

(La Voz, 5 de mayo, Año IX, número 2.358)

Toda júbilo es hoy una buena parte de la costa cantábrica, recio país, tan simpático a todos, proveedor de las mesas españolas en algo tan importante como el pescado, que llega también de otras partes; pero salidos de las aguas que mecieron a Sotileza y a Tremontorio parece más sabroso aún.

Cantabria estaba pasando un mal momento. El pescado se declaraba en huelga de aletas caídas, y, por lo tanto, no avanzaba hasta las redes. De pronto, una multitud inconsciente y atrevida, la de las anchoas, dio la señal de ataque, y los pescadores no recuerdan cosecha igual. Un solo día, en Castro-Urdiales, han entrado 18.000 arrobas. Cantabria, la heroica, se ha salvado una vez más.

Felicitemos a los bravos pescadores, que desafían galernas y afrontan tiempos de escasez con la misma imperturbabilidad. Si el dinero entra en sus casas, como llovido de los cielos, o desllovido de las olas, para hablar con mayor aproximación a la verdad, nadie que lo sepa dejará de regocijarse.

Pero ¿qué vamos hacer con tantas anchoas? Bien preparadas y acompañadas dicen que abren el apetito de un modo colosal. Preparémonos a un nuevo año del hambre, o, por lo menos, de las ganas de comer. Lo que es abundancia para unos va a resultar exceso para otros. Verán ustedes cómo, en el último término, las boticas van a ser las beneficiadas por la inagotable prodigalidad del Cantábrico.

### **ABUNDANCIA DE ANCHOA EN SANTANDER**

Santander 5 (10 m.). Entre los pescadores del litoral reina extraordinaria alegría ante la magnífica costera de anchoas, la mejor desde hace muchos años.

Esto les compensará de la mala temporada que llevan y les salvará de la miseria, en la poca pesca iba sumiéndolos.

Los beneficios que la pesca de la anchoa proporciona son crecidos. Se calcula que desde que se ha descubierto la costera han ingresado en distintos cabildos más de cien mil duros.

Los vaporcitos, lanchas motoras y demás embarcaciones salen y regresan al poco tiempo completamente cargados. Solamente en Castro Urdiales se calcula que se han desembarcado en un día diez y ocho mil arrobas, aparte lo que otros barcos de la misma matrícula han enviado a otros puntos.

La pesca de la anchoa en tan espléndida cantidad ha resuelto también el problema del paro en las fábricas de conservas, que estaban la mayoría paralizadas.

El júbilo, por tanto, está justificado.



## CRÓNICAS DE LAS SIETE CALLES

### SENTIMENTALISMO DE LA ANCHOA DESCONOCIDA

Año 1929

(La Voz, 6 de febrero, Año X, número 2.530)

Ha llegado la época de la anchoa. Las calles se llenan de pregones que lanzan a grito —que, no sé por qué, se suele llamar *herido*, y también *pelado*— las vendedoras que, con sus cestos sardineros en la cabeza, recorren la población o se estacionan en las bocacalles y en las esquinas.

Cuando la anchoa adquiere sus mayores actualidad y auge es en los comienzos de la primavera; surge y se desborda al mismo tiempo que los poetas en los diarios y los granos en la cara, y su aparición es nuncio de buen tiempo.

Los puertos en los pequeños pueblos pesqueros, recobran toda su actividad, casi suspendida durante los fieros días del invierno. Se ve a los pescadores trajinar en las lanchas motoras, preparando la salida al mar por la noche, porque ha de saberse que la anchoa sólo se deja pescar durante las horas de la noche, y a condición de que brille la luna, de donde se deduce que la anchoa es el animal más romántico, después de los enamorados. En efecto, el paisaje del mar en las noches de luna no puede ser más sentimental ni más efectista. Por disfrutar de él se pierden las anchoas, ya que habiendo descubierto los pescadores esta debilidad poética de los peces la aprovechan para darles la batalla. Pero no son únicamente las anchoas las víctimas del claro de luna; bastaría recordar la aventura de Romeo encaramado en la ventana de su amada, mientras el astro de los enamorados y de los serenos los enfocaba, para colegir que la luna con su lastre romántico ha sido siempre fatal, por partes iguales a los hombres y a las anchoas.

El romanticismo de éstas se confirma al saber que para pescarlas no hace falta cebo de ninguna clase. En efecto no se parecen a los demás peces ni a los demás hombres que se afilian a determinados partidos políticos. A las anchoas les basta que el mar esté tranquilo y la luna brille; entonces los pescadores lanzan sus *manjúas* (redes) para extraerlas luego llenas del modestísimo pescado. Conociendo esta flaqueza de la anchoa, los pescadores deberían utilizar en las noches sin luna esos reflectores que exige la vanidad de las *completistas*; pero no está comprobado que las anchoas se dejen deslumbrar como los artistas de variedades, y además el foco complicaría más la pesca.

Cuando la anchoa se da bien sobre los pueblos pesqueros cae una verdadera nube de ellas; se abarrotan las fábricas de conservas, se envían en camiones a las ciudades para su venta en fresco, se las llevan por miles de arrobas los italianos, que son los mayores consumidores de anchoas, sin que acertemos a comprender esta preferencia: pero nunca se acaba la ola que hace pensar en otro milagro multiplicador de proporciones fantásticas.

La anchoa es un gran recurso para la comida del pobre. Por unas *perras* se resuelve la cena. Basta proveerse de un plato, bajar al muelle de la ría, donde está la lancha, y a cambio de unos céntimos cargar con la abundante

mercancía. Esta misma abundancia la hace poco apetecible; si las anchoas escaseasen, como las candidatas a los concursos de belleza o como los filántropos, sería un manjar selecto, exquisito; mas al ver las bodegas de los vaporcitos repletas, y las canastas, y aun el rastro que dejan en las calles a su paso hasta las fábricas, se pierde toda afición. Sin embargo, recién pescada, es decir, muy fresca y bien aderezada, es agradable.



La anchoa es una sardina de haber, una sardina del segundo equipo; no tiene los admiradores de ésta, ni sus cantores. Con frecuencia se leen en los periódicos elogios a la sardina asada; pero de la anchoa, que es su parodia, nadie se acuerda. Hay, no obstante, una anchoa de buen tamaño, muy sabrosa, que es costumbre comer frita, rebozada en huevo. La dorada capa le da mucho prestigio, todo el prestigio y respetabilidad que los uniformes, las capas y los ropajes vistosos dan a los hombres que sin estas vestifuras no pasarían de anchoa.

Los pregones callejeros anunciando las primeras tandas de tan prolífico pez me han traído a la memoria el recuerdo de los puertos de mar en esta época del año, con sus colgaduras de redes como colosales mantones de Manila, sus grupos o ruedas de remendadoras, sus marineros, sus grumetillos descalzos y todos los demás elementos que componen estos paisajes, tan explotados por los pintores.

Finalmente, añadiré que la anchoa constituye la plebe del mar, una plebe, como hemos visto, impresionable y romántica que seguramente pondría los ojos en blanco si pudiese escuchar los vales de Chopin o el *Claro de luna* beethoveniano. Su existencia en el mar está erizada de emociones y de sustos, que corren a cargo de sus monstruosos enemigos: los *tollinos*, especie de pequeños tiburones, que persiguen constantemente a la anchoa y se la tragan por arrobas, sin ningún miramiento a sus indicaciones liricosentimentales.

T. Mendive.

Bilbao.



## **LAS ANCHOAS DEL VERMUT...**

### **QUÉ SON Y CÓMO SE HACEN**

**Año 1931**

(Estampa, 7 de marzo, Año 4, número 165)

#### ETIMOLOGÍA

(...) Además de servirle a Azorín para que en su comedia “El Clamor” haga un juego de palabras a costa de su personaje Rafael Ochoa, la denominación “anchoa” vale para nombrar una especie de pescado, que también se conoce

por boquerón o bocarte, de la familia de las “cupleas”, a la que pertenecen las sardinas, el arenque y los “sprats”.

“Anchoa” parece provenir de una raíz vasca. Pero, en la actualidad, el pescado crudo se llama bocarte, y en estado industrial, anchoa, por antonomasia.

#### OLFATO ASEGURADO

La fabricación de la anchoa es anterior a la de la sardina, porque la industria de conserva de pescados, en Galicia y en España, comenzó por la salazón o industria del pescado salado.

A este ramo pertenece la anchoa.

Pero, hasta hace unos años, relativamente pocos, la anchoa preparada en España se consumía, casi toda, en Italia. Es, aún, el principal mercado con los Estados Unidos, Argentina y Holanda.

(para Génova sale toda la mercancía destinada a Italia, y existen allí peritos, tan entendidos en la materia, que, en la dársena genovesa, esa especie de catadores, perforando con una varilla la anchoa de los barriles o latas, distinguen, por el aroma, el grado de madurez de cada una de las capas de pescado. Por lo visto, los genoveses tienen asegurado el olfato, como se dice del paladar de los franceses.)

Pero, ahora, el consumo de anchoa en España es general, siendo raro el bar donde no se sirvan esa conserva con el vermut o la cerveza.

Y he aquí unas cifras, de una estadística de 1928, que dicen la importancia de esta industria en nuestro país: Kilos de pescado, 33 millones. Importe de la pesca, 18 millones de pesetas.

#### COMO EL BUEN “CHAMPAN”

Al revés de casi todas las conservas de pescado, que van “haciéndose” en el envase, la anchoa, por el contrario, sale “hecha” ya de la fábrica.

El pescado, que en el Cantábrico lo venden los pescadores por arroba y en Galicia por cajón, después de permanecer en unos pilones de piedra, con la sal necesaria, es, unas horas después, decapitado y destripado.

Una vez lavado con salmuera, entra en la verdadera fase de la fabricación. El bocarte, así salado, pasa a unos barriles constantemente renovados con salmuera.



Y el lugar donde se guardan dichos barriles es un compartimento especial, oscuro, lóbrego, húmedo, primitivo. Contrasta esta operación y el lugar en que se verifica con la ventilada y aséptica zona de la fábrica donde se concluye la preparación del pescado.

Sobre los barriles se colocan grandes piedras, y el bocarte es, periódicamente, remojado con la propia salmuera que vierten los barriles, donde va diluida la sangre del mismo pescado.

Así, meses y meses, hasta lograr la misteriosa transformación orgánica que deja al bocarte en perfecta disposición de “anchoa”.

Es, entonces, cuando queda ajamonado, sin grasa, y se conoce por el aroma “sui géneris” que despide. La operación ha sido tan larga y delicada como la que exige la fabricación de un buen “champán”.

Son cientos de barriles los que hay que tener en una verdadera cueva, almacenados por épocas y vigilados constantemente.

PAÑOS Y TIJERAS

Después de este laborioso proceso, se saca el pescado, ya anchoado, para envasarlo.

Del lóbrego almacén donde la salmuera hizo magra la carne ambigua del bocarte, éste pasa, ahora, al compartimento más limpio y aireado de la fábrica, allí donde las obreras manipulan como mancebos en una rebotica.

Pescado por pescado, se les va quitando la espina y la piel –paños y tijeras intervienen en la operación-, y ésta concluye en un recorte por tamaños, y el enrollado de los filetes para colocarle en en medio un trozo de trufa.

Con una extremaunción de aceite de oliva, la anchoa queda en perfecto estado comestible.

J. C.

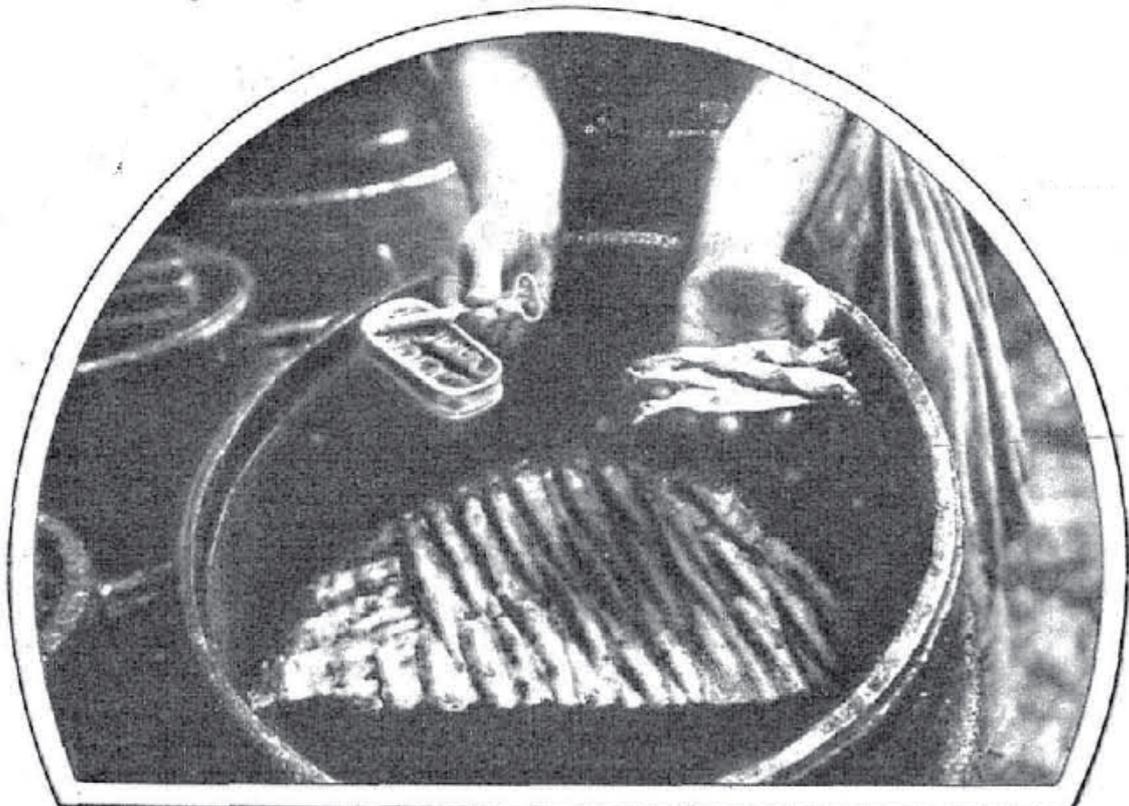




*Cuando llega el pescado, las manos hábiles de las obreras lo someten a una operación primordial, que consiste en desmenuar y salarlo.*



*Enrollando y poniendo trufas a las anchoas.*



*Cómo está el bocarte en "cura", y cómo está hecho anchoa en las latas.*

**INTERESES DE VIZCAYA****LAS SUBDELEGACIONES DE PESCA****Año 1933****(El Sol, miércoles 17 de mayo, Año XVII, número 4.918)**

(...) con la libertad que antes existía, en Vizcaya sobre todo, para la pesca y venta de anchoas, se producía un daño incalculable, no solamente a la riqueza del mar, ya que se destruía el porvenir de futuras costeras y el desarrollo de una especie que es acaso la de mayor rendimiento para los trabajadores del mar, sino porque, despreciada la ancha pequeña, el daño repercutía en armadores y “arrantzales”, pues los beneficios con el arribo a puerto de anchoa menuda no cubría el presupuesto de jornadas sobre el mar. Había que ordenar la pesca de esta especie, prohibir la venta de toda aquella que por su tamaño fuese superior a 80 unidades por Kilo. La propuesta en este sentido se aprobó por unanimidad en la asamblea de Bilbao, a la que acudieron pescadores de todo el litoral cantábrico, sin tener en cuenta que acaso hubiera sido conveniente dejar un pequeño margen, a fin de evitar trastornos que la práctica ha puesto de manifiesto. Sin embargo, la clase pescadora, coincidente en que era necesario poner coto a la anarquía imperante que destruía las especies por afán de lucro, sin pensar en un mañana, como ocurre con el arrastre, se avino, desde que la disposición está en vigor, a echar en la gran fosa muchas arrobas de anchoa cuyas dimensiones no se ajustaban a los rescrito. Ni la más leve protesta surgió de estos hombres, cuya vida sobre el mar está recargada de peligros, cuando tenían que arrojar al agua toda la anchoa pequeña prendida en las redes. Había que fomentar, o por lo menos mantener, toda la riqueza en la bajura, que es un gran surtidor para el sostenimiento de muchas familias.

Pero los pescadores se han encontrado con un enemigo que, amparado en la observación rígida de la ley, agrava con su celo, que es intransigencia, la situación de los pescadores en la costera de anchoa. Este enemigo implacable, contra el cual se han pronunciado ya los rudos hombres del mar, aquellos por lo menos que han visto en el nuevo régimen buena disposición para la solución de un problema que otro régimen y otros Gobiernos trataron con indiferencia y hasta con desvío, es el celador de puerto, a las órdenes de la

Subdelegación de Pesca. Los “arrantzales” no se oponen a que se cumpla lo preceptuado, ya que, en fin de cuentas, obedece a sugerencias de ellos mismos cerca de os Poderes públicos; pero aspiran a que la política no intervenga en estas cuestiones, que el trato sea igual y que el cumplimiento exacto no vaya contra los amigos del régimen y del Gobierno, siendo más tolerantes con los enemigos. Esto no puede ser.



Un caso reciente lo tenemos en Bermeo. La pesca no puede ser desembarcada ni vendida si no reúne las condiciones señaladas, y esta misión corresponde a la Subdelegaciones de Pesca. A las salas de contratación no puede llegar anchoa que dé más de 80 unidades en Kilo. El pescador pone gran empeño en no vulnerar su propio acuerdo. Pero se ha dado el caso de que allí donde hay tensión porque los trabajadores del mar han dejado la esclavitud a que estaban sometidos, esta disposición no se cumple de una manera general, y aunque convendría dejar un pequeño margen de dos o más unidades por Kilo, lo importante de momento es que la Subdelegaciones de Pesca estén desempeñadas por hombres que actúen imparcialmente en el cumplimiento de su misión. Esto es lo que reclaman los pescadores de Bermeo y Ondarroa principalmente, donde las Subdelegaciones, a juzgar por recientes denuncias,

están desempeñadas por hombres que no simpatizan con los pescadores de filiación republicana.

## **EXTRAORDINARIA ABUNDANCIA DE ANCHOA**

**Año 1934**

(La Voz, sábado 23 de abril año XV, número 4.153)

San Sebastián 21 (3 t.). Durante la presente semana, los vaporcitos han pescado cantidades de anchoa que no se lograban desde hace muchos años. Las fábricas de salazón de anchoa están trabajando con gran actividad.

En Motrico se descargó ayer anchoa por valor de 25.000 duros. A Guetaria acudieron vaporcitos de puertos de Santander, Vizcaya y Guipúzcoa, y descargaron 114.000 Kilos de anchoa, que fueron adquiridos por los salazoneros al precio de 1,15 a 1,20 pesetas Kilo.

Esta cifra ha batido todos los “récorde” registrados en Guipúzcoa.

Tenemos noticia de que en otros puertos se han descargado asimismo cantidades enormes.

## **LA EXPORTACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO A ITALIA**

**Si el Gobierno italiano mantiene su actitud de restringir la importación de conservas, ello ocasionaría el paro de numerosos obreros asturianos**

**Año 1935**

(La Época, martes 23 de abril, Año 87, número 29.747)

Gijón 21. El presidente de la Unión Asturiana de Conservas, don Faustino Forcen, acaba de regresar de Italia, donde realizó determinadas gestiones en relación con la exportación de conservas de pescado asturiano a dicho país, principalmente la anchoa. El señor Forcen ha hecho las siguientes manifestaciones:

Italia era el mercado más importante que tenía la conserva asturiana, y por el aumento de derechos arancelarios que España impuso a la seda italiana, el Gobierno de Roma suspenso primeramente la importación de conservas salazones de pescados españoles, y aunque luego se dejó sin efecto esta medida, no se hizo sin gravar la importación española en forma que cubriese el déficit producido por la exportación de seda a España.

Con motivo de la contingentación de los productos importados a Italia por todos los países, en el mes de febrero último el Gobierno italiano fijó para la importación de la anchoa el 10 por 100 de lo importado en igual mes del año anterior. Por tal motivo, la Unión Asturiana de Fabricantes de Conservas realizó gestiones cerca de nuestro Gobierno para que se evitase el perjuicio que tal medida suponía, y consiguió que se anulase el aumento de derechos arancelarios sobre la seda, pero el Gobierno italiano no correspondió como era debido a la disposición del español y en vez de aumentar los contingentes para el mes de marzo o que hizo fue prorrogar por tres meses el tipo del 10 por 100 de importación fijado en febrero.



Ante tal situación, fue cuando se decidió el viaje del señor Forcen a Italia. En las gestiones que allí realizó el presidente de la Unión Asturiana de Fabricantes de Conservas obtuvo una impresión favorable a la solución de este problema

y además creé que no prospere el proyecto de constituir un consorcio encargado de la importación única en Italia de los productos de la pesca, lo que sería fatal para la industria española, porque siendo un solo comprador fijaría un precio baratísimo que resultaría ruinoso.

Añadió el señor Forcen que en Italia circulan rumores desfavorables sobre la buena marcha de las negociaciones para el tratado comercial italo-español sobre contingentes, siendo muy significativo que el Gobierno español haya comenzado a fijar contingentes en los productos que se importan a Italia. En el caso de que los pesimismos acerca del citado tratado se confirmaran, quedaría arruinada completamente la industria conservera del Cantábrico, arrastrando al paro a un crecidísimo número de obreros que tienen ocupación en las faenas de la pesca y en las fábricas de salazón.

Terminó el señor Forcen con una nota optimista, diciendo que no se han perdido las esperanzas de una solución satisfactoria que evite el desastre que amenaza a esta industria, que representa en nuestra exportación muchos millones de Kilos y por consiguiente un crecido número de millones de pesetas.

## **NUESTRA ECONOMÍA PESQUERA**

### **LA DIFÍCIL SITUACIÓN QUE CREAN LAS MEDIDAS ITALIANAS**

### **EN VIZCAYA LA ANCHOA APENAS TIENE VALOR**

**Año 1935**

**(El Sol, sábado 11 de mayo, Año XIX, número 5.527)**

Bilbao. Salen al mar diariamente los pescadores de nuestro litoral, regresando a puerto con las embarcaciones repletas de anchoa. No tiene aceptación todavía por su escaso tamaño en las fábricas de conservas, y se expende al consumo público a bajo precio: diez y quince céntimos el Kilo: pero es tal la abundancia, que mucha de la anchoa recogida por las redes se arroja al mar.

Los pescadores se muestran contrariados, porque el trabajo, más que compensarlos, los perjudica, ya que el fruto recogido aun suponiendo que lo vendan, no aporta lo suficiente para cubrir la cuarta parte de lo que importa el combustible que gastan las embarcaciones y salarios de la tripulación. En la semana última se arrojaron a la ría más de diez mil Kilos de anchoa, y en los puertos vuelve a las aguas del Cantábrico lo que no tiene salda para el interior. Como remedio a esta situación angustiosa se ha pensado en revalorar la mercancía reduciendo la captación, y uno de los elementos influyentes en la Cofradía de Bermeo ha propuesto el que la Junta se dirija a las restantes de Vizcaya invitándolas a que el número de embarcaciones que ahora se dedican a la costera de anchoa se reduzca a la tercera parte, y que se establezcan turnos, hasta que la especie, más crecida, tenga aceptación en las fábricas que se dedican a la conserva.



Esto puede resolver en parte el problema; pero queda otro aspecto que acaso tenga mayor interés y que gravita sobre fabricantes y pescadores. En Italia se ha restringido la introducción de conservas de pescado procedentes de España, y en el puerto franco de Génova se encuentran actualmente miles y miles de cajas, que por disposición del Gobierno fascista no pueden entrar en el mercado. Como represalia contra supuestas medidas del Gobierno español por no haber extendido a Italia el derecho de retorno concedido a favor de los automóviles franceses e ingleses, y más tarde para el fomento de la sericultura,

fijando un impuesto elevado a la importación de sedas, respondió el Gobierno del “Duce” prohibiendo de manera terminante la entrada a toda clase de conservas de origen español. Esta prohibición fue levantada recientemente, pero imponiendo al atún y sardinas de nuestro país una tasa de treinta liras el quintal. Aquí empieza lo grave con una disposición ulterior sobre contingentes, porque la tarifa establecida representa la imposibilidad de que nuestras conservas puedan entrar en Italia.

Se sabe que el Gobierno español reclamó oportunamente contra estas trasgresiones; pero, mientras el pleito se resuelve, nuestros fabricantes ven comprometidos sus intereses con la pérdida de mercancías almacenadas en el puerto de Génova, lamentándose –es lo único que pueden hacer- de que, aun atropellado el Convenio hispanoitaliano de 1932, se haya vulnerado la cláusula que mantenía, en caso de imponer contingentes, el promedio como minimum de las importaciones en el trienio anterior, y, naturalmente, esta limitación, hoy llevada a términos de prohibición absoluta, recae sobre los pescadores, los que presumen, con razón sobrada, que aun cuando la anchoa se capte de tamaño adecuado a las exigencias para la conserva, no podrán venderla, puesto que nos desaparece uno de los mercados más importantes.

Dados los enormes perjuicios que esta resolución ocasiona a una economía tan importante, esperan que el Gobierno actúe con la debida diligencia, acelerando las negociaciones para llegar a un acuerdo que permita la colocación de los productos pesqueros en Italia.

### **GRAVE SUCESO EN LAREDO**

#### **HACE EXPLOSIÓN LA CALDERA DE UN VAPOR Y RESULTAN UN MARINERO MUERTO Y CUATRO HERIDOS GRAVES**

**Año 1935**

(La Voz, martes 28 de mayo, Año XVI, número 4.486)

Laredo 28 (12 m.) Hoy, antes del amanecer, ocurrió una formidable explosión de una caldera de un vaporcito de pesca llamado “María Manuela”, cuando la tripulación, compuesta por doce hombres, se disponía salir a pescar anchoa.

Algunos tripulantes se hallaban en el muro sur de la dársena y otros dentro del barco.

Ha resultado muerto Juan Rivero, de treinta y cinco años, casado, padre de dos hijos, y han sido asistidos de heridas graves el maquinista, Lucas Martínez; Lorenzo Amorrastra, Eugenio Rivero e Ignacio Alonso.

El patrón, José Salvino Ruíz y Lis Cos Camino resultaron con heridas leves.

Las autoridades de Marina y el Juzgado de instrucción se personaron en el lugar del suceso, que causó gran espanto entre las gentes que se encontraban desmallando la anchoa.

El vaporcito ha quedado destrozado.



## **CRÓNICA EN BILBAO**

### **DESVALORIZACIÓN DE LA ANCHOA**

**Año 1935**

**(Crónica, 9 de junio, Año VII, número 291)**

La anchoa ha sido la salvación de las familias humildes durante estos largos años de la crisis. Estos modestos fisóstomos, que, en su modestia, empiezan por no saber que sos fisóstomos, ignoran el transcendental papel que juegan

después de muertos -¡ironías del Destino!- en la pobre economía de muchos hogares batidos por el rudo temporal de la crisis obrera.

La anchoa es también el sustento de varios pueblecitos pesqueros del litoral vizcaíno, cuyos habitantes, pescando los uno y trabajando los otros en las fábricas conserveras, arrancan su pan de entre las olas sabe dios a costa de qué esfuerzos y peligros.

Si el paro, que tiene en Vizcaya caracteres de hondo dramatismo, no hubiera encontrado el paliativo de las anchoas, no se sabe a qué consecuencias hubiese dado lugar. Pero, mal que bien, la gente come casi todos los días. Un plato de anchoas –diez céntimos- zambullidas en una sartén de aceite hirviendo, dan lugar, con unas sopas, a un programa gastronómico relativamente confortable. Todo es cuestión de saber comer y comerlo con ganas. Y esto último no suele faltar.

Ahora, estos pescadores, que diariamente atracan con sus lanchas motoras a las rampas y escalinatas de la Ribera, empiezan a sufrir las consecuencias de los diplomáticos que no entienden. A cuenta de que si España no ha concedido a Italia el derecho de retorno para sus automóviles y se lo ha concedido a Francia y a Inglaterra, el Gobierno de Mssolini ha restringido la entrada de nuestras conservas. Y en el puerto franco de Génova hay pilas enormes de cajas de dichas conservas, mientras aquí los pescadores buscan fórmulas para restringir la “producción”.

Como el mercado interior no da lo suficiente para absorber la que se pesca, mucho de esto se arroja a la ría, y se dice que en una semana han ido a parar a las barcinas aguas del Nervión hasta diez mil Kilos de anchoas.

También se asegura que, aun vendido todo lo que se capta en las redes, dados los precios actuales a que se ha llegado, no se cubre una cuarta parte de lo que importan el combustible gastado y los jornales de los pescadores.

Todo un bello poema económico, que recuerda el patético tema de Sorolla: “¡Y luego dicen que el pescado es caro!”



## **PESCADORES Y CONSERVEROS DEL LITORAL DE CANTABRIA**

**Año 1936**

(El Siglo Futuro, 31 de enero, Año LXI, número 18.516)

Gijón 31. En la Cámara de Comercio se celebró esta noche una importante Asamblea, a la que asistieron representantes de todos los puertos pesqueros de Asturias y el Comité Ejecutivo de la Federación Asturiana de Pescadores, además de representantes de todos los fabricantes y conserveros del litoral cantábrico. Fue presidida la Asamblea por don Faustino Forgent, presidente de la Unión de Fabricantes del Cantábrico. Actuó de secretario el señor Cuevas, representante de los fabricantes de Santoña, que además llevaba la representación de los fabricantes de Vizcaya, Cantabria y Guipúzcoa. También acudieron representantes de muchos Ayuntamientos pesqueros.

El objeto que tenía la reunión era tratar del problema creado por la paralización de la exportación de anchoa a Italia, detenida en todos aquellos mercados como consecuencia de las sanciones impuestas por la Sociedad de Naciones, originando esto también la paralización de créditos, lo que también da lugar a que en algunas fábricas se siga trabajando con el consiguiente trastorno para la próxima campaña de primavera y, que, desde luego, será un evidente perjuicio para la clase pescadora.

Se expusieron estas consideraciones por el secretario de la Federación Asturiana de Pescadores, Jesús Sánchez, que lo es también del puerto de Gijón, y manifestó que celebrándose a partir del próximo día 3 en Madrid el Congreso Nacional de Pescadores, al que acudirán las doce Federaciones de España, proponía que los cuatro representantes de la región cantábrica asistan al Congreso y propongan al Gobierno declare de interés nacional la defensa de la costera de anchoa de 1936; proponer también que se debe declarar preferente para los fabricantes españoles el cobro de los créditos detenidos, como consecuencia de las sanciones, y sugerir al ministerio de Estado la apertura de nuevos mercados para la anchoa española, que puede colocarse principalmente en Egipto y en los países de la Europa Central, mercados que ha tenido que abandonar Italia.

La Asamblea aprobó por unanimidad estas proposiciones, acordándose igualmente el envío de telegramas al Gobierno, solicitando el justo y necesario apoyo a las conclusiones aprobadas por la Asamblea en defensa de la producción costera de anchoas, ya que esto afecta a unas tres mil personas, que tienen ocupación en las faenas de pesca y en sus derivados.

Como ya decimos, los acuerdos serán llevados al Congreso de pescadores que se va a celebrar en Madrid.



## **LA EXPORTACIÓN DE LA ANCHOA**

**Año 1936**

(El Sol, martes 11 de febrero, Año XX, número 5.763)

Continúan acentuándose las lamentables consecuencias que para algunos sectores de nuestra exportación conservera tienen las sanciones aplicadas a Italia.

Decíamos el otro día que la industria de la anchoa era la más castigada. Y es así. Existen dos problemas: el que se refiere a la congelación de los saldos retenidos en Italia y el más grave todavía de la cerrazón existente en cuanto a las perspectivas en la próxima campaña.

En el caso de que no se consiga abrir en un plazo breve nuevos mercados —el de Norteamérica, bien dispuesto a comprarnos, sería la salvación—, estamos a

punto de que los industriales conserveros no puedan hacer sus compras. En consecuencia, la próxima costera de la anchoa, que en el Norte representa muchos miles de duros, el pan de muchas miles de familias, quedará sin industrializar. Al no comprar los conserveros, la anchoa no tendrá recio, porque es imposible conseguir la ampliación del consumo en fresco, aparte de que es un pescado que no siempre se presta a esta comercialización. La perspectiva que se cierne sobre los pueblecitos pesqueros del Cantábrico ante estas circunstancias es bien lamentable. Porque hay que considerar que la industrialización de la anchoa no sólo representa mejor precio para las pescas capturadas, sino además el jornal asegurado para la mano de obra menor, muchachos, muchachas y mujeres, durante unos cuantos meses, en la preparación de la anchoa.

Sería de desear que los elementos ministeriales tomaran con cariño el problema y le buscaran una solución total, o por lo menos atenuante, porque tiene más repercusiones de las que parece, sobre todo en cuanto tiene referencia con el paro forzoso en los pueblecitos pesqueros del Cantábrico.



## **LA CARENCIA DE MERCADOS PARA LA ANCHOA**

**Año 1936**

(El Sol, viernes 14 de febrero, Año XX, número 5.766)

En el Norte produce gran disgusto la forma en que se deja dormir este problema de la búsqueda de uno o varios mercados para la anchoa, que sustituyan al italiano, que se encuentra cerrado a consecuencia de las sanciones. Se trata de un problema de vida o muerte para los puertos pesqueros cantábricos. La costera de la anchoa comenzará en breve, y la amenaza de un cierre en la fábricas significa la miseria para os pescadores, que solamente en la venta al público pueden obtener rendimientos económicos aceptables. De no encontrarse una solución, esto significa una agravación del paro forzoso en las zonas pesqueras en los meses de abril, mayo y junio. La importancia del mercado italiano queda representada diciendo que en 1935 compró anchoa española por nueve millones y medio de pesetas, la mayor parte de cuyo valor se encuentra representada por jornales.

## **UNA ASAMBLEA DE PESCADORES DEL LITORAL CANTÁBRICO**

**Se solicita un auxilio económico del Estado para evitar que 30 o 40.000 familias se vean en la miseria.**

**Año 1936**

(El Sol, viernes 17 de abril, Año XX, número 5.820)

Ayer mañana, en el Ministerio de Trabajo, celebraron una asamblea los pescadores, fabricantes y conserveros de anchoa de las cuatro provincias cantábricas. Presidió, en representación del ministerio, el jefe de la Sección de Pesca del departamento de la Marina mercante Sr. Colmenares; el presidente de la Diputación de Santander, presidente de la Diputación de Vizcaya, Sr. Laiseca; gestor de Oviedo, Sr. Martínez; gestor de la de San Sebastián, Sr. Larriolendengoa; alcalde de Santoña, señor Azofra; los diputados por Vizcaya Sres. Robles, Aranguiz, Jauregui y Aguirre; diputados por Guipúzcoa, Sres. Lasarte, Irujo, Picavea, Amilibia; diputados por Asturias, Sres. Fernández

Vega, Manso, Maldonado y Matilde de la Torre; diputados por Santander, Sres. Sánchez Movellán, Fuentes Pila, Sainz Rodríguez, Rebollo y Bruno Alonso; Federación de Pósitos de Vizcaya y otros representantes del litoral cantábrico.

A las doce de la mañana, el señor Loriga pronunció unas palabras en nombre del subsecretario de Trabajo, y declaró abierta la asamblea.

El alcalde de Santoña, Sr. Azofra, expuso seguidamente la triste situación por que atraviesan los pescadores, que tienen anualmente de ingresos de 600 a 700 pesetas. Y esto en el mejor de los casos, pues ha habido momentos, como en 1935, en que estos ingresos apenas si han llegado a las cien pesetas. La anchoa se destina en su casi totalidad a ser preparada en salazón para exportarla a Italia; pero la aplicación de las sanciones a Italia ha determinado, para la anchoa en salmuera una situación excepcional. Para el año en curso no hay posibilidad de que las adquiera otro país. La anchoa, en consecuencia, no tiene valor. Hay que tirarla, como ya se ha hecho en algunas ocasiones, o amarrar los barcos. Esta medida traería como consecuencia inmediata el cierre de las fábricas, y los obreros quedarán en paro absoluto. Y la paralización de un sector tan importante de la economía repercutirá en diversas industrias, y sobre todo, en la actividad comercial de numerosos pueblos costeros del litoral que tienen en la industria de la anchoa la mayor fuente de ingresos. El paro de los pescadores y de los obreros de las fábricas afectará a 30 o 40.000 familias.

Los pescadores no discuten si las sanciones debieron o no aplicarse; pero combaten la falta de previsión del Gobierno, que les acarrea tantos males. Esperan que el Gobierno adopte medidas para evitar el amarre de los barcos, y les conceda el auxilio en metálico de tres millones de pesetas hasta el mes de julio, que al comenzar la pesca del bonito y del atún se resolverá la situación.

Seguidamente sometió a la aprobación de los diputados las conclusiones de la asamblea celebrada la semana última en Santoña, que son las siguientes:

Primera. La continuidad, con la mayor celeridad posible de gestiones emprendidas, con el fin de atenuar las circunstancias originadas por la aplicación de las sanciones.



Segunda. Para que sea posible la pesca de anchoa y la vida de los pescadores y obreras durante la costera, el Gobierno concederá una prima de tres pesetas en arroba de pesca vendida por mediación de las lonjas o casas de venta de los Pósitos, Cofradías o gremios.

Sólo tendrán derecho a prima las pescas (anchoa) que no excedan de los sesenta peces el Kilo. Las que pasen de sesenta en Kilo se venderán sin prima.

La cantidad total de la prima no excederá de la cifra de tres millones de pesetas en ningún caso.

Se aplicarán estas primas a la anchoa capturada desde el 20 de marzo al 31 de julio de 1936.

El Gobierno dispondrá de la entrega de las primas devengadas rápidamente, para que su fin sea eficaz, y las sucesivas lo harán semanalmente, ambas cosas por mediación de las Cajas colaboradoras del Instituto Nacional de Previsión, con el control e inspección de las subdelegaciones marítimas.

Las primas se aplicarán a los puertos de las cuatro provincias del litoral cantábrico.

El Sr. Fuentes Pla se adhirió incondicionalmente a las aspiraciones de los pescadores y prometió realizar gestiones cerca del Gobierno para que urgentemente arbitre el crédito extraordinario para poner remedio a la situación de los pescadores.

Matilde de la Torre se adhirió también a las peticiones y ofreció su ayuda personal y la de su partido

El Sr. Picavea, después de elogiar al alcalde de Santoña y de ofrecer su apoyo, dijo que no se trata de conceder una limosna, sino de hacer justicia.

De Bruno Alonso propuso que se visitara al jefe del Gobierno para exponerle la situación y gestionar el remedio.

El Sr. Vega, de Izquierda Republicana, se adhirió también, y el diputado comunista Sr. Manso hizo un llamamiento a los obreros para que luchen por sus reivindicaciones.

Se leyó la adhesión del ministro de Agricultura, que no había podido asistir a la asamblea por impedírselo ocupaciones urgentes.

Se acordó visitar al jefe del Gobierno para darle cuenta de la situación y se dio por terminada la asamblea.

# LA ITALO-AMERICANA

## GAETANO CANNIZZO LAREDO



Vista parcial de la Fábrica de Conservas LA ITALO-AMERICANA

He aquí una de las fábricas de conservas de pescado de más relevante importancia en la costa Cantábrica.

Su propietario, el competente y prestigioso industrial D. Gaetano Cannizzo, ha puesto á contribución, desde la fundación de su industria, hace unos treinta y cuatro años, toda su actividad y pericia en pro de la industria que posee, habiendo llegado á conseguir una sólida fama su producción en el mercado mundial.

La fabricación es de anchoa en salmuera y filete en aceite, de una preparación esmeradísima.

La venta de sus productos la hace en todo el mundo, especialmente en España é Italia.

La práctica de muchos años de su acreditada industria ha hecho al señor Cannizzo ocupar un gran puesto dentro de la industria conservera española.



2011