

# Angulas de unaca

¿ DE AGUINAGA? ¿ DE LA ISLA?... FRANCÉSAS

rido hoy echar esta información a ciertamente porque estemos en

un pescado cuaresmal. Basta ver nuestra fotografía para advertir la penitencia al llevarse a la boca de los pequeños malacopterigios nombre que dan los sabios a las an-



## ANGULAS Y ANGULEROS

*Los anguleros, camino de la pesca con los útiles de la faena: el farolillo y las cedazos.*

taurants, sidrerías, tabernas y figos. Una noche me fui a verlos. La de noche, a la luz de un farolillo sé si las atrae o las deslumbra. Lo lo saben,

Al primero que atracó a la orilla

—¿Buena pesca?

—Poca; demasiado frío hace.

creo.

—Pues si todos los demás han dije yo—pocas angulas se van

San Sebastián.

—Todas las que quieran—me riendo maliciosamente bajo el ga

Pensando en el milagro de la peces, le estreché a preguntas y co- lara el secreto. Lo hizo con un diéndome que se lo guardara tod- diera, para no estropearle el ne- ya dos días enteros, sin decirse que se pueda exigir más sacrificio profesional.

La verdad es que estos último- sísima la pesca de la angula en- leres del Oría han tenido que in- francesa, tan despreciada siempre

Y han hecho unos negocios re- tro pesetas el hilo se empezaron- este inv-

restaurateurs vascongados. Sé a todo lo que me espongo al hacerlo, pero la hago. Mi pro- bidad informativa me obliga a ello.

Que los perjudicados me perdonen. Voy a ver si me explico y puedo darles una satis- facción.

## Ramón Ojeda San Miguel

EL MILAGRO DE LA MULTI- Plicación DE LOS PECES

Yo he tenido siempre una pequeña sospe- cha de que no todo el valdepeñas que se consume en España procede del campo man- chego. Con las angulas de Aguinaga me ocu- rría algo por el estilo. Los pobres anguleros del Oría tendrían que trabajar incansable- mente para abastecer todos los hoteles, res-



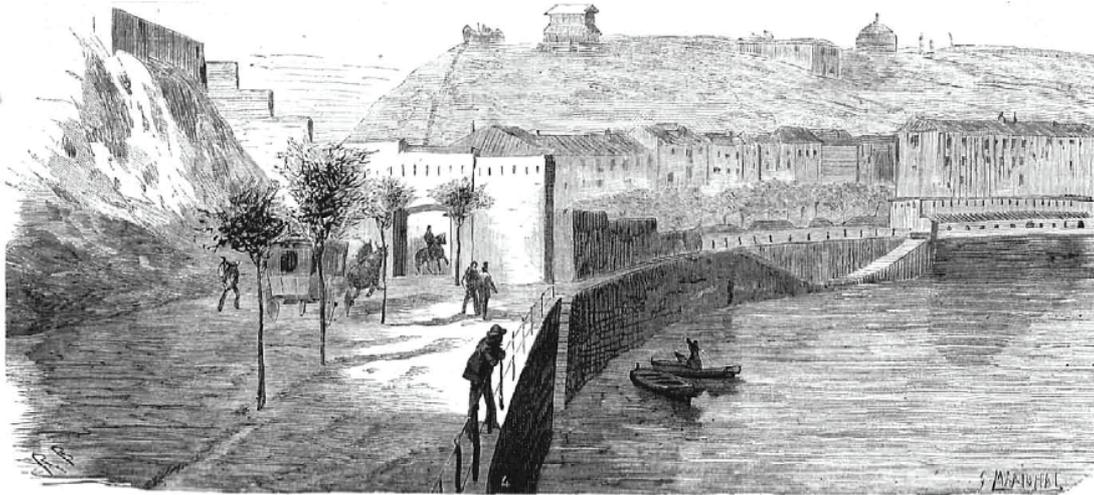
CASTRO URDIALES

2011

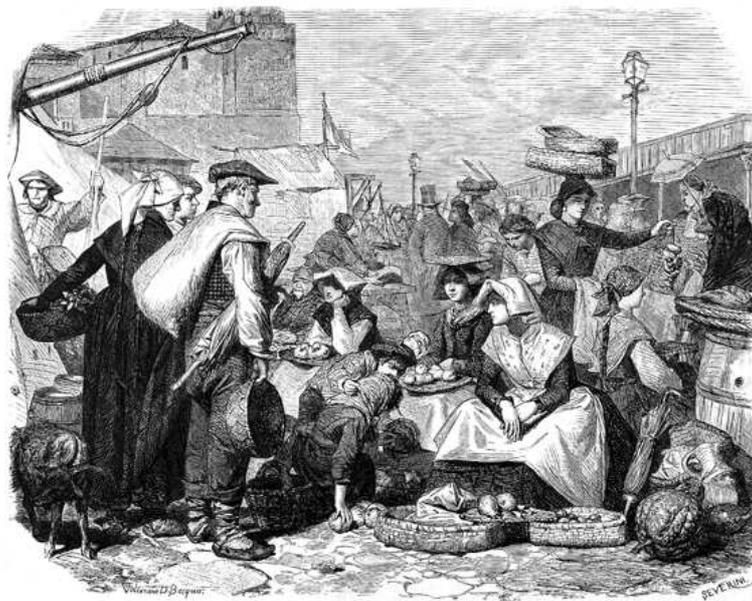


DESARROLLO DE LAS ANGULAS

1: Tamaño mínimo obtenido en los ríos. — Figura núm. 6: Tamaño máximo obtenido



Desde planteamientos puramente biológicos, hasta costumbristas y pesqueros, las angulas ha hecho correr muchos ríos de tinta. Nosotros, ahora, únicamente vamos a presentar una selección de textos literarios y periodísticos publicados desde finales del siglo XVIII y hasta el primer tercio del siglo XX sobre la actividad angulera. No cabe duda, y hay documentación para sostener esta afirmación, que la pesca de angulas en la rías del litoral cantábrico era una realidad contrastada ya en el siglo XVIII. Ahora bien, no cabe duda que el culto a las angulas como “estrella” gastronómica es en sus orígenes una cuestión vizcaína y fundamentalmente bilbaína.



COSTUMBRES ESPAÑOLAS.—EL MERCADO DE BILBAO.

Como podremos deducir de los textos reproducidos, las angulas alcanzaron su mayoría de edad en la ría y mercado de Bilbao. Allí se hicieron famosas y se convirtieron en seña de identidad del *buen saber comer* de los bilbaínos.



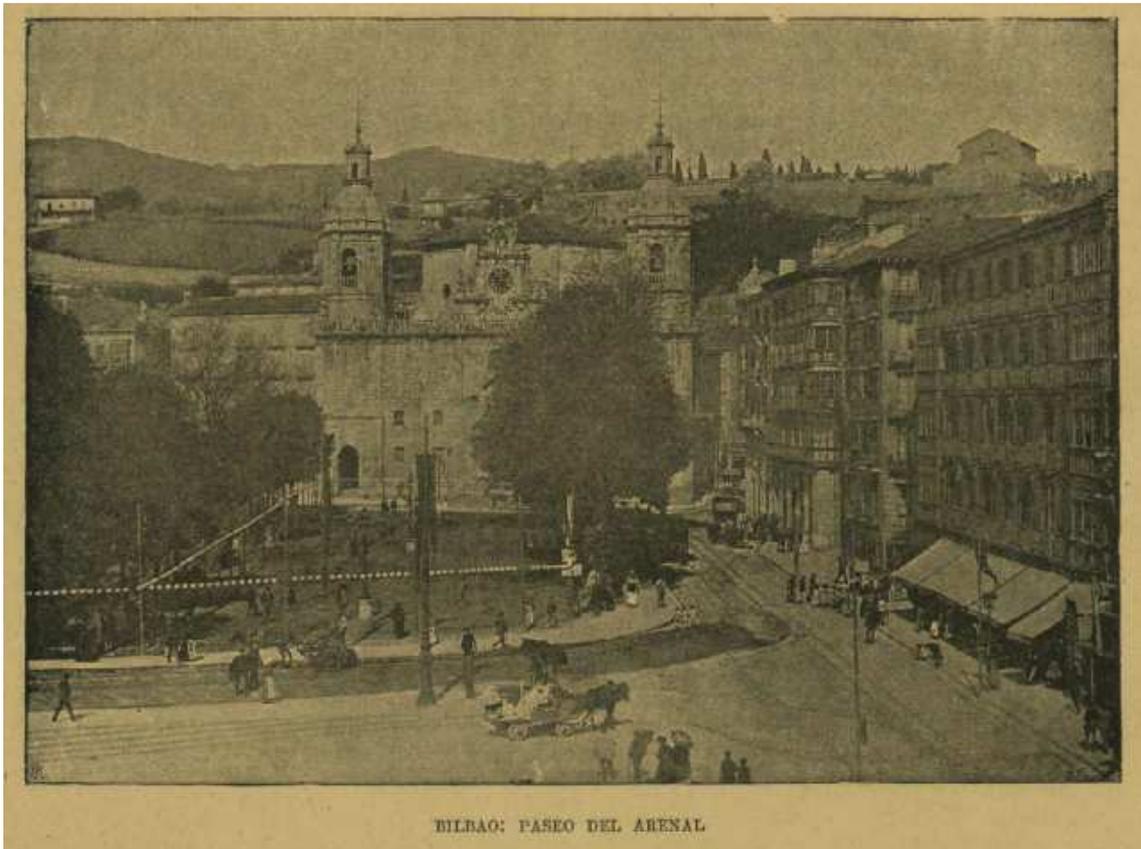
BILBAO.—NUEVO PUENTE DE HIERRO DE SAN FRANCISCO, SOBRE LA RIA, EN EL EMPLAZAMIENTO DEL ANTIGUO PUENTE COLGANTE.  
(De un dibujo del natural, por el Sr. Becerra de Bengoa.)

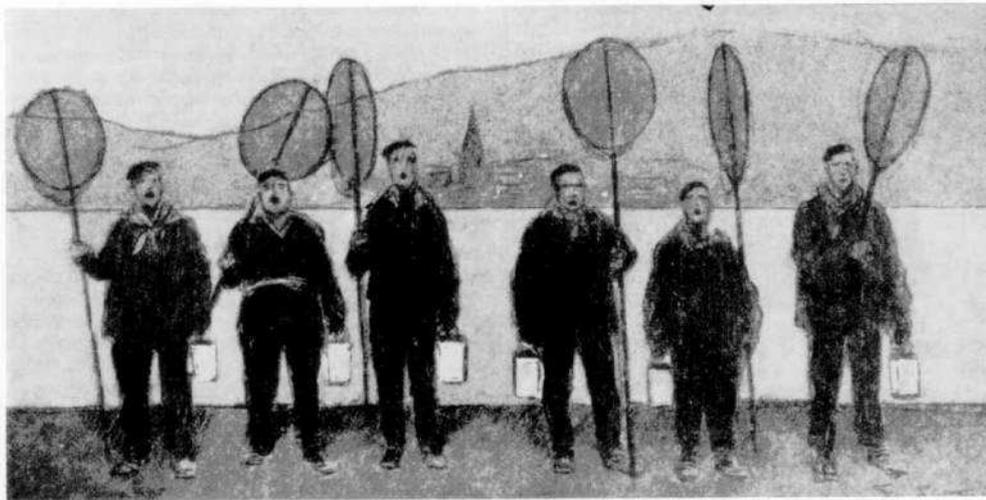


PUENTE DE LOS FUEROS EN BILBAO.



*Casas de «La Cava» contiguas a la Universidad de Deusto, donde vivió y murió Doña Rafaela Itarra de Villalonga*







## TEXTOS Y CRÓNICAS



## Angulas de Bilbao

1782<sup>1</sup>

Entre tanta abundancia de pescados como se comen en Bilbao, hay dos especies particulares a su Ría, de que gustan infinito a aquellos moradores: las *angulas* en invierno, y los *xibiones* en verano. Las angulas son semejantes a congrios pequeños, y suben por la Ría en multitud increíble: su grueso es como una pluma de paloma, su largo cosa de tres pulgadas, y su color blanco pálido: no tienen espina huesosa o vertebrada como las verdaderas anguilas; se cogen a millones en las mareas bajas, y se comen fritas, y de varios modos quince o veinte a la vez.



<sup>1</sup> Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España por Guillermo Bowles, Madrid, 1782.

### **Venta de angulas en Madrid**

**1825<sup>2</sup>**

A la pescadería números 1 y 2, o sea cajones 1º y 2º de ella, en la Costanilla de Santiago, ha llegado una remesa de angulas, que se despacharán con arreglo a equidad.

### **Venta de angulas en Madrid**

**1830<sup>3</sup>**

A la posada vieja de la Gallega, Red de San Luis, ha llegado un surtido de botellas de angulas a precio equitativo. El mozo de dicha posada dará razón.

### **Venta de angulas en Madrid**

**1831<sup>4</sup>**

A la posada de la Gallega vieja, Red de San Luis, ha llegado un surtido de angulas de la ría de Bilbao y de superior calidad a 14 reales la libra.

### **Venta de angulas en Madrid**

**1832<sup>5</sup>**

Al despacho de pescados frescos de la plazuela de San Miguel, primera tienda al lado de la taberna, han llegado angulas frescas a 8 reales, salmón fresco conducido en la diligencia de caleseros, y otros varios géneros.

### **Venta de angulas en Madrid**

**1832<sup>6</sup>**

A la fonda de Perona, calle Alcalá, acaban de llegar angulas de la ría de Bilbao, ostras frescas en concha y almejas o chirlas.

---

<sup>2</sup> Diario de Avisos de Madrid, 22 de enero de 1825, número 22.

<sup>3</sup> Diario de Avisos de Madrid, 3 de febrero de 1830, número 34.

<sup>4</sup> Diario de Avisos de Madrid, 24 de marzo de 1831, número 83.

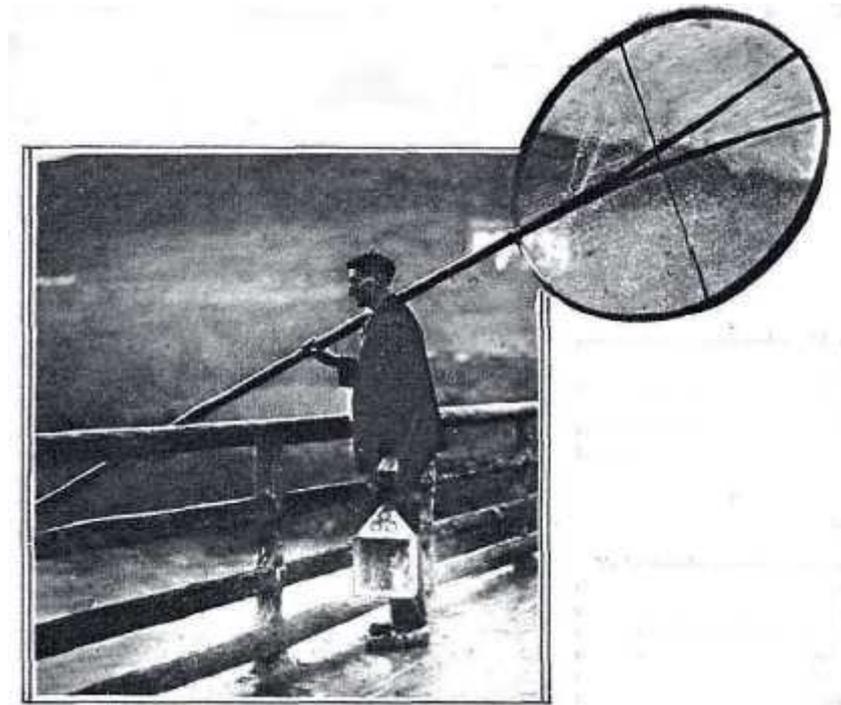
<sup>5</sup> Diario de Avisos de Madrid, 12 de enero de 1832, número 12.

<sup>6</sup> Diario de Avisos de Madrid, 13 de diciembre de 1832, número 358.

### Venta de angulas en Madrid

1832<sup>7</sup>

A la fonda del Caballo blanco acaban de llegar las primeras angulas de Bilbao, las que se despacharán por raciones...



### Venta de angulas en Madrid

1833<sup>8</sup>

Al cajón de pescados frescos del andaluz, plazuela de San Miguel, acaba de llegar atún salado de tronco y de ijada, el que se despacha a 4 y 5 reales libra, barrilitos de arruchas y de escabeche de besugo a 36 reales barril, angulas frescas de Bilbao a 10 libra, bacalao fino de Escocia, congrio seco....

### Venta de angulas en Madrid

1833<sup>9</sup>

Al despacho de pescados frescos de la plazuela de San Miguel..., ha llegado un surtido de los siguientes: escabeche de congrio a 5 reales libra, barriles de perdices y angulas escabechadas...

<sup>7</sup> Diario de Avisos de Madrid, 27 de diciembre de 1832, número 362.

<sup>8</sup> Diario de Avisos de Madrid, 19 de febrero de 1833, número 50.

<sup>9</sup> Diario de Avisos de Madrid, 30 de noviembre de 1833, número 334.

### Venta de angulas en Madrid

1834<sup>10</sup>

Al despacho de pescados frescos de la plazuela de San Miguel..., han llegado... botellas de angulas de Bilbao a 30 reales cada botella...

### Venta de angulas en Madrid

1835<sup>11</sup>

A la plazuela del Carmen, cajón de esquina, frente al convento, donde hay una muestra verde con letras amarillas, acaba de llegar un gran surtido de angulas, que se despachan a 6 reales libra, y por botellas a 20 reales...

### Venta de angulas en Madrid

1840<sup>12</sup>

A la plazuela de San Miguel, cajón del Andaluz, llegan mañana unos pocos frascos de angulas de Bilbao, que para su pronto despacho se arreglarán a 24 reales cada uno, lo que se avisa a varias personas que tienen hecho el encargo.

### Venta de angulas en Madrid

1848<sup>13</sup>

Al despacho de pescados frescos, plazuela de San Miguel, casa de la diligencia, número 10, postes amarillos y verdes, frente a la cangrejería, acaba de llegar... angulas muy frescas, las que se venderán bastante arregladas...

---

<sup>10</sup> Diario de Avisos de Madrid, 16 de febrero de 1834, número 47.

<sup>11</sup> Diario de Avisos de Madrid, 15 de febrero de 1835, número 46.

<sup>12</sup> Diario de Madrid, 19 de marzo de 1840, número 1819.

<sup>13</sup> Diario Oficial de Avisos de Madrid, 6 de febrero de 1848, número 98.

### Venta de angulas en Madrid

1856<sup>14</sup>

#### AVISO AL PÚBLICO

En el despacho de pescados frescos de las paradas de Castro y Laredo, calle Mayor, número 73, debajo los soportales, se ha recibido otra remesa de angulas en hojas de lata de varios tamaños, las que para su pronto despacho se arreglan a 9, 14 y 20 reales cada lata: advirtiéndolo, que no siendo el gusto de los consumidores, se les devolverá el importe.

### Ventas de angulas en Madrid

1865<sup>15</sup>

Aviso al Público.

En la calle Mayor número 75, pescadería, acaban de llegar una buena remesa de angulas muy frescas, de Bilbao; y para su pronto despacho se arreglarán a 10 reales libra.



<sup>14</sup> Diario Oficial de Avisos de Madrid, 17 de marzo de 1856, número 265.

<sup>15</sup> Diario Oficial de Avisos de Madrid, 30 de enero de 1865, número 1739.

**La Pesca de la angula****1870<sup>16</sup>**

Abundantísima en todas las rías y riachuelos que desembocan en el Océano de Galicia y Cantabria, donde, sobre todo en Bilbao, se hacen pescas considerables, sobre todo de la cría recién nacida o *Angulas*, que llaman *Anguliá* los vascuences, y *Serps*, *Serpetas*, en Barcelona.

En noviembre empiezan a presentarse en aquellos ríos las angulas, en cuya época son aún transparentes, tal que se distinguen claramente los puntos de osificación de las vértebras al través de los tejidos. La entrada va en aumento hasta Abril y Mayo en que empieza a disminuir el número, y ya en Junio son muy pocas las angulas que se ven, y éstas mayores y completamente opacas, de modo que ni se trasparenta el espinazo, tubo intestinal y corazón, que antes de esta época hasta se ve latir. En un principio el cuerpo es comprimido, y poco a poco se hace cilíndrico, a medida que va tomando incremento.

La pesca de la angula empieza desde que se verifica la primera entrada, y la practican de noche los pescadores con un farol que colocan a flor de agua. Al resplandor de la luz acuden las angulas por millones, y el pescador las va sacando con un cedazo claro, como si espumase el agua en que nadan, y las coloca en un tonel de madera. Terminada la pesca matan las angulas con una infusión de tabaco y las colocan después en una arpillera, lavándolas en agua corriente para que suelten toda la baba o mucosidad que tienen, cocidiéndolas en seguida. En tal estado las llevan al mercado, haciendo depender su bondad y estimación de hallarse bien limpias. El vendedor las presenta en un lienzo muy blanco, y el que las compra las coge con un tenedor para ver si se deslizan una a una, en cuyo caso las considera buenas; pero si permanecen aglutinadas, apenas las quiere nadie.

En Vizcaya, y sobre todo en Bilbao, se reputa la angula como uno de los bocados más exquisitos, que cuando escasea llega a pagarse a 24, 30 y hasta 40 reales libra, siendo su precio ordinario de 4 a 6 reales. Las fábricas de conservas las contratan a precios más arreglados, y son infinitas las latas que preparan para el comercio.

La opinión vulgar de muchos es de que la angula pertenece a una especie particular de pez; pero otros creen que realmente es la cría de la anguila de mar, y yo soy de parecer que es la de todas las especies de este género, que naciendo en la mar, remontan por los ríos para criarse en el agua dulce.

---

<sup>16</sup> Exploración – Científica de las costas del Departamento Marítimo del Ferrol, verificada de orden del Almirantazgo por el vocal de la Comisión Permanente de Pesca D. Mariano de la Paz Graells en el verano de 1869, Madrid, 1870.

## Angulas en Cantabria

1875<sup>17</sup>

La prodigiosa fecundidad con que se reproducen las anguilas, sin que hayan bastado a exterminarlas los mil y il recursos de todo género puestos en juego al efecto de concluir con ellas, nos demuestra palpablemente los rendimientos que obtendrían los que con inteligencia se dedicasen a su explotación en grande escala...

Pues bien; la anguila de esta país, que es una comida sabrosísima, vive aquí en todos los ríos y riachuelos, por pobres de agua y por pedregosos o cenagosos que sean; nosotros hemos llegado a verla hasta en el nacimiento del Besaya y en las pequeñas y más elevadas balsas de cuatro riachuelos que desde la sierra de Dobra corren a desembocar en el mencionado río, al anguila aquí se adapta a vivir en la mar, donde cambia de color y aumenta de tamaño.

Hemos examinado la angula con nuestro microscopio, y nos ha dado cuatro variedades, que se distinguen en el tamaño de la cabeza, en el color de la piel y en el desarrollo de las aletas. La más sabrosa de todas la angulas, es, a nuestro juicio, la blanca o sea la más clara de color.

La angula se pesca aquí generalmente en las noches de luna, cuando crecen los ríos por efecto de las lluvias. La segunda desova en las concavidades de las rocas y entre las raíces de los vegetales: en un tiempo dado, las diminutas anguilas se reúnen en bandadas de millones y se ponen en marcha en inmensa nube.

La pesca de estas angulas en las rías es tan fácil, que generalmente no se sirven de otros pertrechos para cogerlas, que de cazos, sartenes, calderas, cestas y cedazos, manejados por mujeres y por niños casi siempre.

Pues bien; a la manera que hace poco tiempo existían en este país labradores que sacaban el estiércol procedente de sus ganados de las cuadras, y le arrojaban al río, rehusando echarlo en las tierras por creerlo improductivo, y del mismo modo que se ha descastado aquí la patata indígena, que tanto mérito encierra, igualmente se deja hoy perder la inmensa riqueza que en forma de angula está abandonada en las rías de esta provincia y de gran parte de España.

Para que se vea a que importante cifra asciende el valor de este pez que podría utilizarse fácilmente, suministramos algunos datos...

Este año, según nuestras averiguaciones, se han vendido en la provincia de Santander, con destino al consumo, sobre mil calderadas o herradas de angulas, cada una de las cuales contiene por término medio doscientas tazas o cazueladas de ellas (la taza o la cazuela son las medidas que se emplean para la venta, y la herrada y la caldera los recipientes para conducir esta pesca al mercado). Este cálculo de las mil calderadas no es raro, pues sólo en Torrelavega, hemos visto catorce vendedores de dicho pez; tenemos, pues, en junto 2000.

<sup>17</sup> Trasplantación de peces en la provincia de Santander, Juan de Revilla Oyuela (Torrelavega y Mayo de 1875), Revista de España, año octavo, tomo XLIV (mayo y junio), Madrid, 1875.

Tazas, y conteniendo cada una de éstas 2.000 angulas, vienen a resultar 400 millones de angulas, que vendidas al precio corriente actual, vienen a valer sobre 40.000 reales.

### Desde Bilbao

1881<sup>18</sup>

Hoy Santa Catalina es, según los gastrónomos, el día que debe empezarse a comer el besugo; pero debido a los vientos Sur, que esta temporada constantemente reinan, no están tan sabrosos como si tuviéramos los tiempos fríos, propios de la estación actual.

También los anguleros se preparan a entrar en una activa campaña y aprestar sus originales pontones para dar comienzo a la pesca de tan exquisito manjar, plato favorito del bilbaíno.

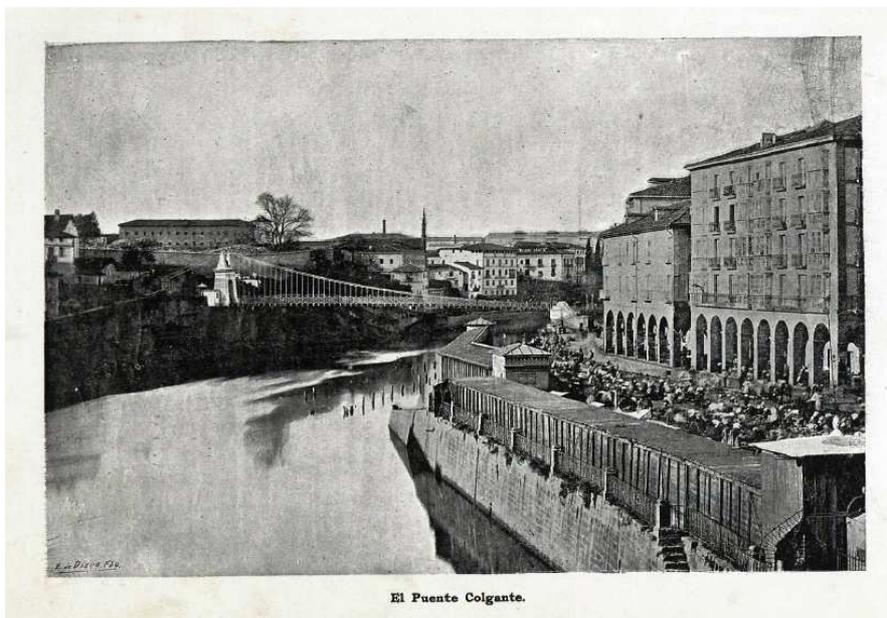
### Desde Bilbao

1885<sup>19</sup>

Han entrado en Bilbao las primeras angulas.

Los primeros tres cuarterones que se pescaron los compró el dueño del restaurant la Prusiana a 44 reales.

Un puñadito más, unos cien gramos que llegaron al día siguiente, fueron comprados por una revendedora en 10 reales.



<sup>18</sup> La Correspondencia de España, 28 de noviembre de 1881, número 8651.

<sup>19</sup> La Iberia, 30 de octubre de 1885, número 9411.

### En Guipúzcoa

1886<sup>20</sup>

Dicen de San Sebastián.

Nuestros caseros de las cuencas del Bidasoa, Urumea y Oria, pero principalmente los de Astigarraga, Aguinagaza y San Sebastián, están de enhorabuena, gracias a las grandes cantidades de “angulas” que cogen todas estas noches, y que luego, venden a precios subidos en nuestros mercados.

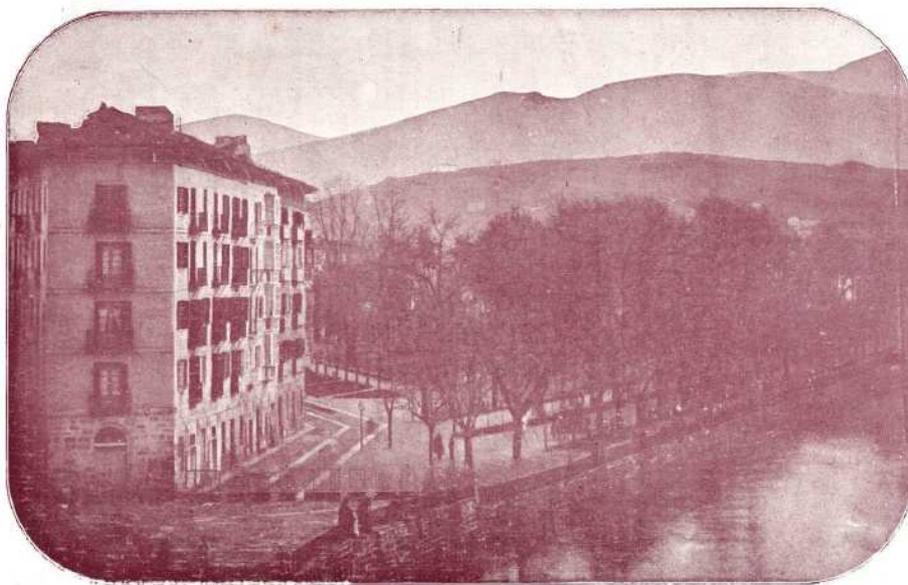
Caseros hay en Usurbil, que han ganado media onza de oro con la venta de la “angula”, cogida en un par de noches.

Debida a esta industria pesquera, es hermoso el aspecto que presentan estas noches las rías donde, numerosos “anguleros”, a la hora de pleamar, salen en busca de la angula armados de los consabidos cedazos de tela metálica, cajones y farolillos.

### Desde Bilbao

1887<sup>21</sup>

El lunes se vendieron en la plaza del mercado de Bilbao las primeras angulas, nada menos que a *once pesetas* la libra.



Las Cujas de la Estufa

<sup>20</sup> Lau-Buru, 16 de marzo de 1886, número 1230.

<sup>21</sup> El Siglo Futuro, 17 de noviembre de 1887, número 3807.

## En Bilbao

1888<sup>22</sup>

En la escalinata de uno de los muelles de Bilbao hubo el sábado por la noche una verdadera batalla.

Estaba pescando angulas un matrimonio, cuando llegaron otros dos anguleros que protestaron de que el punto elegido por el matrimonio era de ellos. Con tal motivo hubo dimes y diretes entre unos y otros, hasta que vinieron a las manos, cayendo los tres hombres a la ría, donde continuaron sacudiéndose. Uno de los contendientes salió del agua con algunas contusiones.

Mientras los anguleros se zurraban en la ría, las anguleras se batían también en la rampa, donde si dieron de golpes con los palos de los cedazos.

## Noche Buena, Bilbao

1891<sup>23</sup>

El día de Noche Buena se vendieron en Bilbao unos cuatro Kilos de angulas de la Isla, únicas que se cogieron, a cinco duros libra.

## Accidente en Bilbao

1904<sup>24</sup>

# BILBAO

(POR TELÉFONO)

**Hombre ahogado.—Conflicto resuelto.—El Carnaval.—Conciertos**

*Bilbao 14 (12 n.).*

En la ría y junto al muelle de Aohuri se ha encontrado flotando el cadáver de un pescador de angulas, llamado Julián Clemente Basurto, de cuarenta años, natural de Pancorbo.

Se supone que anoche resbaló estando pescando y cayó, ahogándose.

Sometido el conflicto que existía entre las Compañías de ferrocarriles de Bilbao á Durango y de Durango á Zamárraga á un tribunal arbitral, éste ha dispuesto que se restablezcan los servicios combinados, que se han reanudado hoy.

<sup>22</sup> La Iberia, 24 de enero de 1888, número 11127.

<sup>23</sup> El Liberal, 27 de diciembre de 1891, número 4672.

<sup>24</sup> El Liberal, 15 de febrero de 1904, número 8891.

## Miguel de Unamuno

1904<sup>25</sup>

A mí, que soy de Bilbao, me ha interesado mu mucho lo que el bueno de Walton dice de las angulas, llamadas en el Svern *yelvers*. Leyéndolo recordé los años de mi infancia, en que más de una vez fui a orilla del Nervión a ver a los anguleros, en las frías noche de invierno, tener su linterna para atraer al reflejo de su luz a las angulas, y pasar luego el cedazo por debajo de éstas. Y aquello que cantábamos de

*Con la linterna*

*Con el farol,*

*Anguleros, anguleros,*

*Tengáis valor,*

en el primer verso debió decir “con el cedazo” o “con el botrino”, para no haber redundancia. Mas aquellos pobres anguleros, ¡qué poco contemplativos eran! ¡Y que poco mansos y resignados, sobre todo si desde el pretil de la ría les echábamos alguna chinita al agua para ahuyentar las angulas! Pero ¿cómo iban a ser contemplativos pescando en noches de invierno y para ganarse el pan, y no en tardes de Mayo, a la sombra de un sauce y por amor al arte?

## Muerte en Bilbao

1908<sup>26</sup>

Bilbao, 20. Esta noche ha aparecido ahogado en la ría un hombre llamado Esteban Hermosilla.

El desgraciado embarcó en compañía de Agustín Olaechea en un botecillo, que había en el muelle y juntos se dispusieron a pescar angulas. La oscuridad de la noche motivó que la pequeña embarcación chocara contra un gabarrón y volcó.

Agustín pudo salvarse a nado.

<sup>25</sup> La Lectura, Revista de Ciencias y de Artes, año IV, tomo segundo, Madrid, 1904, “El perfecto pescador de caña”.

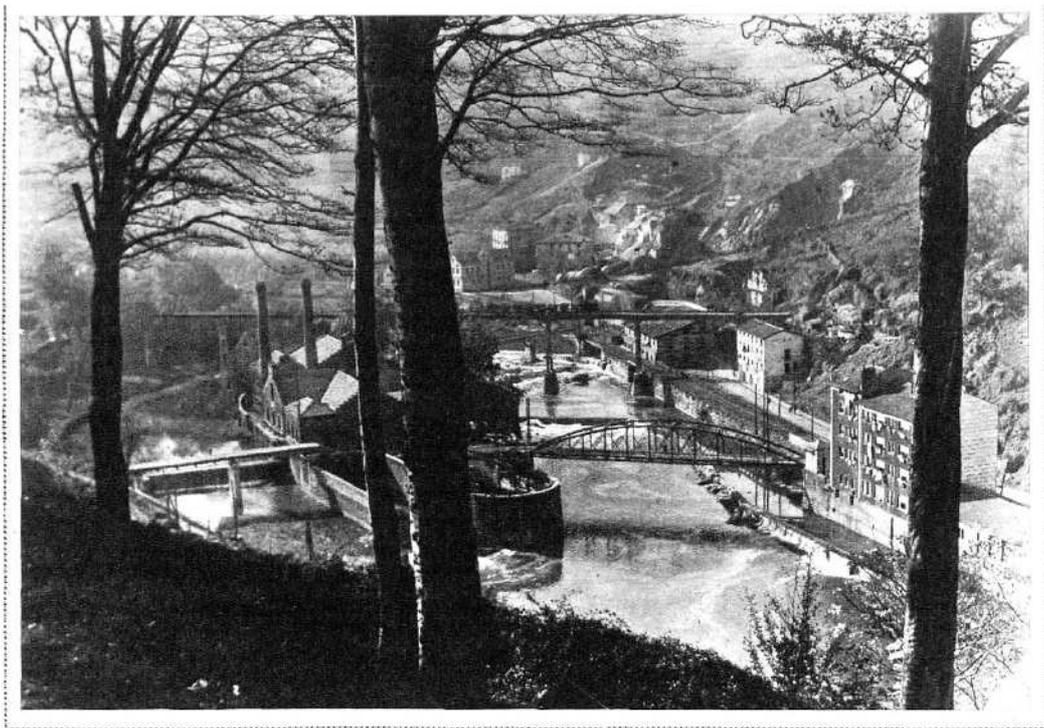
<sup>26</sup> El Imparcial, 21 de diciembre de 1908, número 15006.

Desde Bilbao, las primeras angulas

1923<sup>27</sup>

Coincidiendo con la blandura ondulante del otoño, surgen en la noche engastadas en los muelles, suspendidas a unos palmos de las aguas de la ría, las lucecillas insignificantes dispuestas por los pescadores de angulas, que se eclipsaron a fines del invierno. Su aparición presagia los permanentes cortinajes lluviosos de los días cercanos, los impermeables de trinchera –uno para cada bilbaíno-, las botas de suela duplicada, que van imprimiendo humedad. El corazón del gastrónomo se inunda del júbilo cuando, al cruzar el puente del Arenal, observa parpadeos luminosos en la densa negrura del Nervión. Sabe que le esperan horas felices, en las que su paladar, apto para la gradación y el matiz, dispensará a las primeras angulas del año un rendido acatamiento y una degustación concienzuda.

Las angulas contemporáneas gozan de un eximio y señero prestigio, en cuya cimentación colaboran numerosos ciudadanos, animados de la avidez glotona de la raza y de un depurado amor a las cosas poco abundantes.



Una vista de la isla de San Cristóbal, desde el paseo de Los Caños

Apenas inicia Octubre su ascensión, el angulero –oficio discontinuo, profesión de temporada- apercibe su candil, el gran cedazo metálico y su cajón enrejillado y recorre los muelles a primera noche, sorteando rieles y montones de carbón, en busca de un lugar conveniente al ejercicio de su paciencia. Una vez hallado el paraje, el singular pescador planta la luz a medio metro del agua y lanza su cedazo, colgado de una larga cuerda. Ingenua y romántica, como la alondra y la mariposa, la exigua angula no necesita otro cebo

<sup>27</sup> La Libertad, 14 de diciembre de 1923, número 1208.

que una chispa lumínica. El angulero manipula el cedazo de suerte que se mueva tan sólo en la zona de la ría iluminada por el candil y lo iza de cuando en cuando para entrar en posesión del botín deseado. Permanece en tan noble actividad hasta el alba, atento a la obligación de sus movimientos, sumido para lo demás en una total ataraxia, contra la que nada pueden los chubascos y el vendaval; no le conmueven tampoco los estribillos malévolos o mordaces con que le fustigan los muchachos que en las noches domingueras, al regresar a de los chacolés, agotan el cancionero local, pródigo en alusiones a los anguleros.

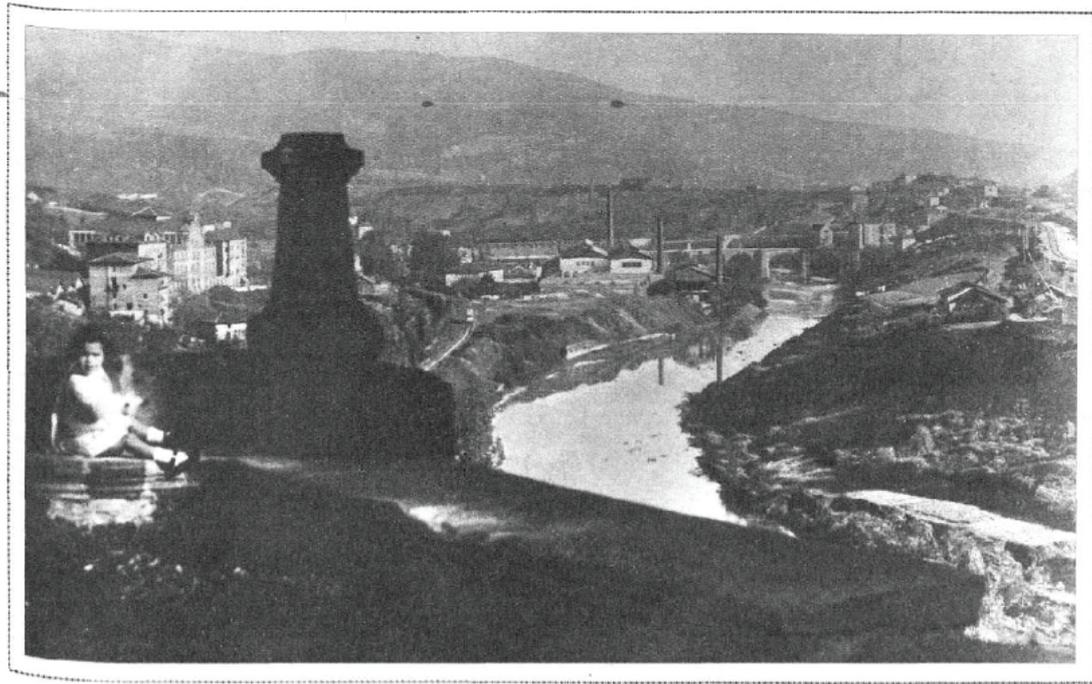
A veces, la ruda jornada de labor termina con un balance irrisorio, con la pesca de un octavo de libra, que en el fondo del cajón reviste la forma de un ovillo de briznas oscuras, que habrán de ser sometidas a la cocción para que adquieran la brillante blancura que exigen la mesa y el mercado. En estos días de escasez, las angulas obtienen su consagración definitiva y en las minutas de los restaurants figuran con unas cifras aisladas, como cumple a su calidad de excepción...

En otras rías, en otras aguas viven numerosas angulas, y muchas de entre ellas acabarán sus días en una salsa chirriadora. No tendrán, sin embargo, para sus devoradores la prestancia de las que habitan en el caudal fangoso del Nervión, y que en ciertos días de Navidad llegan a cotizarse a cuarenta pesetas la libra de quinientos gramos.

Bien sentado a la mesa, el bilbaíno se extasía cuando quedan sobre el mantel las cazuelitas de barro que contienen la preciosa y humeante sustancia. Empuña el tenedor solemnemente y practica la prueba tradicional a que deben ser sometidas las angulas. Si éstas se escapan de las púas del utensilio con presteza, semejantes a fibras que resbalan sobre una barra lubricada, la calidad es excelente. El bilbaíno respira alborozado y piensa que el Hacedor construyó bien el mundo y que la vida es un florido panorama de viñeta.

Al decir de los antiguos, un pueblo no puede ufanarse de su condición si su suelo no produce los cuatro componentes del alimento místico: aceite, pan, vino y sal. Bilbao no tendría inconveniente en asignar a las angulas un rango místico y rendirles adoración.

Juan Aramburu.



Panorama de Puento Nuevo y Bolueta, desde el paseo del Corregidor

(Fots. Alonso)

### Accidente en Bilbao

1926<sup>28</sup>

Cuando estaban pescando angulas en el río Nervión, Pedro Vidondo y Pilar Fernández, Pilar se cayó por una escalerilla y se mató.

### Desde Portugalete

1926<sup>29</sup>

En Portugalete ha aparecido flotando sobre la ría el cadáver del vecino de Erandio Eduardo Bedmar, que cayó al agua cuando se dedicaba a la pesca de angulas.

### Desde Deusto

1926<sup>30</sup>

El vecino del barrio de Deusto Miguel Berasategui, domiciliado en la casa número 1 del barrio de Gareta, salió la madrugada última a buscar angulas, y como al llegar el siguiente día no regresó a su casa, sus familiares dieron cuenta del hecho, temerosos de que le haya

<sup>28</sup> Heraldo de Madrid, 12 de enero de 1926, número 12464.

<sup>29</sup> El Sol, 19 de marzo de 1926, número 2689.

<sup>30</sup> La Voz, 7 de diciembre de 1926, número 1914.

## ANGULAS Y ANGULEROS

ocurrido alguna desgracia. Estos temores parece que están confirmados por la declaración de Jesús Lalin, que manifestó haber visto flotar en el río una caja de madera igual a la que llevaba el angulero.



La ría y el famoso puente de San Antón, vistos de noche; magnífico lugar para la pesca de las angulas.



El mismo lugar durante el día con la Plaza Vieja, donde se venden las angulas pescadas al pie mismo.

**Siluetas Vascongadas. Memorándum de la buena gastronomía.**

1928<sup>31</sup>

De cuantas virtudes pueda tener el pueblo de Bilbao, considerables y valiosas, ninguna destaca como la virtud del bien comer, función de la que se vanagloria todo buen hijo de la tierra. Todo bilbaíno que se precie de ostentar el título de llamárselo es un excelente gastrónomo. El bacalao, y singularmente las angulas, se agrupan íntimamente al regodeo bilbaíno de todos los días. Cuando nos los hay, los recuerda con el gozo entrañable de los hondos efectos. Estos dos platos del país vasco tienen la fuerza de un rito. Son algo así como el guiso nacional o la debilidad cardiaca bilbaína, principalmente las angulas.

He dicho que los dos platos *nacionales* de Vizcaya son las angulas y el bacalao, y de los dos, no alcanza jamás este último la devoción que obtiene el primero. Ahora bien, para que las angulas disfruten de tan apasionada preferencia, han de ser de Bilbao. De la Isla. Su calidad va emparejada con su escasez, y de todos estos términos se deduce el fantástico precio que alcanzan. Estas angulas de la Isla, bocado exquisito, no se comen en la villa nunca a menor precio de doce a quince pesetas la libra. Cuando se avecina la Pascua de Natividad se eleva su precio a veinticinco y treinta pesetas el medio Kilo, pagándose por algún caprichoso hasta diez duros por la misma fracción. Esto el día de Nochebuena. Por lo demás, comprenderá el lector que angulas a diez duros la libra, ni en Bilbao se pueden comer.



El angulero, este beneditino angulero de Bilbao, es la verdadera hormiguita de la ría. Mucho más laborioso que ella, más obscurecido y con riesgo seguro de no lograr los beneficios que alcanzan los simpáticos insectos, vive una existencia hostil, recrudescida por el frío y la lluvia de las noches invernales, estación la única en que puede desenvolver su actividad. Si el pescador de caña pudiera simbolizar la paciencia, el buen angulero de la ría ha conquistado la primogenitura de la resignación. No existe hombre capaz de disputársela.

<sup>31</sup> Estampa, 29 de mayo de 1928, año 1, número 22.

Desde bien entrado el otoño, hasta las cercanías de la primavera, pasa el angulero las noches en vigilia, acompañado de un candil, unos cedazos, con los que pesca, y algunos comestibles que le van dando fuerza para sostenerse vigilante, facultad de la que no puede prescindir, si desea obtener algún fruto de su penoso trabajo. Muchas noches, no alcanza la mínima suma de sus modestos cálculos, aminorados siempre por la realidad. En otras, acometido de un súbito ensimismamiento, se desploma sobre las oscuras aguas del Nervión y allá te va un pobre diablo a finalizar sus desdichas...

Un experto angulero, la noche que le sopla la fortuna, recoge al cabo de la jornada un par de libras escasas del sabroso manjar. Otra, las más, se conforma con doscientos o trescientos gramos. Las veces que para ello levanta y vuelve a levantar del líquido cauce el cedazo son tantas, casi, como el número de bichitos que entran en la totalidad de su cosecha. Comprenderán ahora los lectores la razón de su precio, cuando llegan al consumidor, si además recordamos que son precisamente las más codiciadas. Las angulas de la Isla, en efecto, son incomparables a todas las del mundo. El buen catador las conoce apenas las tiene delante. Un detalle importantísimo para juzgar de su frescura y bondad es el de que se deslicen por el tenedor, al ir a cogerlas de la pequeña cazuela de barro, donde se sirven, humeantes y entre chisporroteos del ajo y el aceite que componen su aliño. Al que en dosis atomística, para darle un *bouquet* inconfundible, se agrega una brizna de pimiento rojo, especial.

La clásica vendedora  
de angulas.

(Fotos Amado.  
Bilbao.)



### Angulas de Aguinaga

1929<sup>32</sup>

¿DE AGUINAGA? ¿DE LA ISLA?... FRANCESAS

Si se me ha ocurrido hoy echar esta información a peces, no es ciertamente porque estemos en Cuaresma.

La angula no es un pescado cuaresmal. Basta ver a este muchacho de nuestra fotografía para advertir que no trata de hacer penitencia al llevarse a la boca ese ovillo succulento de los pequeños malacopterigios ápodos. Este es el nombre que dan los sabios a las angulas, para que entendamos que no tienen pies, pero que poseen, en cambio, unas aletas blanduchas y sin espinas.

Desde primeros de noviembre hasta fines de marzo las angulas no pueden faltar en ningún menú que en algo se estime, aquí en las provincias vascongadas. Pero tienen que ser angulas de Aguinaga o de la Isla, según se trate de Guipúzcoa o de Vizcaya.

Esta procedencia se consigna siempre en el menú, para que el comensal glotón no piense que le dan angulas francesas, que llevan fama de ásperas y esmirriadas.

Y, sin embargo -yo tengo que descubrirlo aquí-, casi todas las angulas de Aguinaga son francesas.

Esta revelación me acarreará el enojo de todos los *restauranteurs* vascongados. Se a todo lo que me expongo al hacerlo, pero lo hago. Mi probidad informativa me obliga a ello.

Que los perjudicados me perdonen. Voy a ver si me explico y puedo darles una satisfacción.

#### EL MILAGRO DE LA MULTIPLICACIÓN DE LOS PECES

Yo he tenido siempre una pequeña sospecha de que no todo el valdepeñas que se consume en España procede del campo manchego. Con las angulas de Aguinaga me ocurría algo por el estilo. Los pobres anguleros del Oria tendrían que trabajar incansablemente para abastecer todos los hoteles, restaurants, sidrerías, tabernas y figones de la provincia. Una noche me fui a verlos. Las angulas se pescan de noche, a la luz de un farolillo mortecino, que no sé si las atrae o las deslumbra. Los anguleros tampoco lo saben

Al primero que atraco a la orilla, le abordé.

-¿Buena pesca?

-Poca; demasiado frío hace. Una libra o así, ya creo.

-Pues si todos los demás han pescado otro tanto -dije yo- pocas angulas se van a comer mañana en San Sebastián.

---

<sup>32</sup> Estampa, 2 de abril de 1929, año 2, número 65.

-Todas las que quieran- me dijo el hombre, sonriendo maliciosamente bajo el gancho de su nariz.

Pensando en el milagro de la multiplicación de los peces, le estreché a preguntas y conseguí que me revelara el secreto. Lo hizo con un poco de rubor y pidiéndome que se le guardara todo el tiempo que pudiera, para no estropearle el *negosio*. He aguantado ya dos días enteros, sin decírselo a nadie. No creo que se pueda exigir más sacrificio a mi indiscreción profesional.

La verdad es que estos últimos años ha sido escasísima la pesca de la angula en Aguinaga. Los anguleros del Oria han tenido que ir a buscar la angula francesa tan despreciada siempre.

Y han hecho unos negocios redondos. A veinticuatro pesetas el Kilo empezaron a vender las angulas este invierno en el mercado de San Sebastián. Por ese tiempo los revendedores las adquirían en Francia a seis u ocho francos.

El angulero que nos cuenta todo empezó su tráfico en pequeña escala. Hoy tiene, para el transporte, una magnífica caminotea.

Después de todo, no creo que le perjudique gran cosa revelando el secreto. Tiene ya bien montado el *negosio*.



*En media de la noche, con el farolillo en la borda de la barca, los anguleros se entregan a su trabajo, que si se da bien puede valerles un puñado de pesetas.*

### NI CLORUROS NI DINAMITA... UN PURO DE A REAL

A los *gourmets* de por acá no les gustará enterarse de que les están dando este gato por liebre. Mal parada queda su fama de buenos degustadores.

Así, a primera vista, han desmerecido mucho.

Sin embargo...

Las angulas francesas son exactamente igual que las de Aguinaga. No hay motivo alguno para que sean diferentes.

Todas llegan a estas costas al mismo tiempo y de la misma procedencia. El que entren por el Oria o por el Adour nada quita ni pone a su natural succulencia.

Sólo que los franceses no saben comer las angulas. Una vez pescadas, las matan por asfixia o las dejan morir en agonía lenta. Con ello pierden mucho de substancia y de volumen.

En Aguinaga, en cambio, las matan de un modo originalísimo que les ahorra todo sufrimiento. En el agua en que las tienen les echan un puro de a real, de esos que dan, sin receta, en cualquier estanco.

La muerte es instantánea. Y nadie crea que digo esto como venganza de fumador vejado por la Tabacalera. Es la verdad ritual, tal como yo he visto practicarla a sus más típicos oficiantes.

Después de muertas segregan las angulas una baba viscosa, que las apelotona y las hace una pasta. Tampoco han puesto interés en evitar este inconveniente nuestros vecinos del lado de allá del Bidasoa.

La angula de Aguinaga, por el contrario, conserva siempre, dentro del montón, su personalidad mantecosa y escurridiza. Cada una de ellas es como un pequeño cilindro de mantequilla de Fraisoro.



*El asperges con la ramita de laurel a las angulas para que se conserven mantecosas y escurridizas.*

Que ¿cómo se consigue esto? Pregúnteselo el curioso lector a esa mocita que aparece en nuestra fotografía echando sobre las angulas un asperges con el ramito de laurel. Ella sabe de sobra que está haciendo algo muy razonable y no ejecutando un acto baladí o supersticioso, como a primera vista pudiera parecer.

Yo, por mi parte, no estoy dispuesto a revelar más secretos de estas buenas gentes. Ya es demasiada indiscreción.

Lo que se trataba de demostrar era que las angulas francesas pueden ser de Aguinaga, aunque no se pesquen en el río Oria.

Y eso bien demostrado queda.

### LA TRAVESÍA DEL ATLÁNTICO

Cuando las angulas llegan a nuestros ríos tienen tres años aproximadamente. Les han empleado en venir con calma desde la región del Océano Atlántico, al Sudoeste de las Bermudas, donde nacieron. Llegan en grandes masas, después de haber sufrido en el camino una metamorfosis, y al toparse con las costas de Europa, buscan la entrada de los ríos, para subir contra corriente con una tozudez incomprensible que las hace salvar diques y torrenteras, reptando por los musgos y fondos pedregosos.

A mi me costaría mucho creer estas cosas, si no estuvieran avaladas por la ciencia del Dr. Gandolfi. Este sabio, que a lo mejor no ha probado nunca las angulas, ha hecho unos maravillosos estudios sobre su vida en los ríos de la región vasca, siguiendo las huellas del doctor dinamarqués J. Schmidt, que fue el que los inició en el año 1923 a bordo de la goleta *Dana*.

Hasta entonces sólo se tenía la vaga idea de la procedencia de las angulas. El doctor dinamarqués logró determinar el área del desove y el lugar donde los menudos fisóstomos se encuentran en las distintas etapas de su vida.

También comprobó, sin género ninguno de duda, que las angulas no forman, como se venía creyendo, una especie distinta de las anguilas, sino que son sus crías. A medida que avanzan por los ríos, van perdiendo su color claro para pigmentarse de un verde oscuro.

La transformación completa se verifica en unos dos o tres años, que viven entre el limo de los ríos, hasta que les llega la época de la reproducción. Entonces salen de nuevo al mar y marchan a depositar sus huevos en la misma región donde vinieron a la vida.

### UN DÍA EN BILBAO, LA SEÑORA XIRGU

En la interesante encuesta que, con el título de *Dime lo que comes...*, ha hecho Gerardo Rivas en el *Heraldo de Madrid*, contaba la señora Xirgu que un día en Bilbao le dieron un bacalao riquísimo.

Estaba guisado al *pis-pis*. Así aseguraba ella que le dieron en el restaurant.

## ANGULAS Y ANGULEROS

-¡Señora, por Dios!... Le dirían a usted al pil-pil. No, no es vascuence. Es, creo yoi, un término onomatopéyico, para designar el ruido que hacen al saltar las burbujitas del aceite hirviendo

\*\*\*

Se trata de un guiso sencillísimo. Las angulas no admiten otro. En una cacerola de barro se pone un poco de aceite con unos dientes de ajo; para los paladares fuertes se puede añadir un punta de guindilla. Cuando el ajo se ha dorado, se echan las angulas previamente cocidas, como se venden en el mercado; se les da dos vueltas con el tenedor y ya las tiene usted a punto para ser servidas. Se sirven en cazuelitas individuales y con un tenedor de palo.

\*\*\*

Riquísimas, señora, puedo asegurárselo. Pero, si este año va usted a Font Roméu a pasar, como de costumbre, sus vacaciones, allí no pida nunca angulas. Le darán a usted cualquier cosa.

Angulas, solamente de Aguinaga.

José R. Ramos.



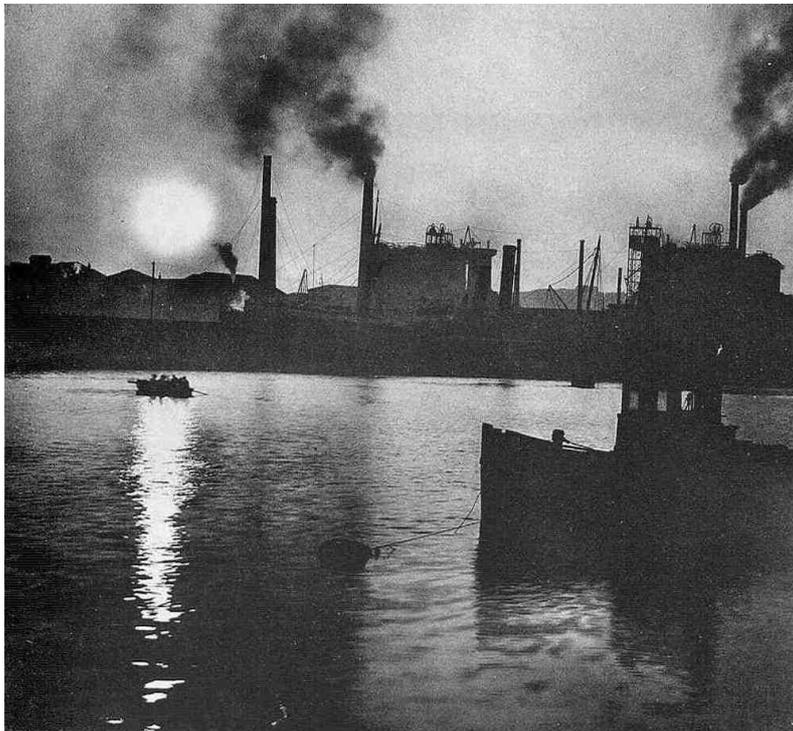
### Crónicas de las Siete Calles.

#### Divagación acerca de las angulas.

1930<sup>33</sup>

Uno de los platos clásicos de Navidad en Bilbao es el de las angulas. Claro que no es un manjar al alcance de todas las fortunas y muchísimo menos en esos días dedicados a la glotonería, pues suelen alcanzar precios casi fabulosos. Pero, de todos modos, y precisamente por su condición de manjar lujoso, no faltan en las mesas bien servidas ni en los restaurantes elegantes.

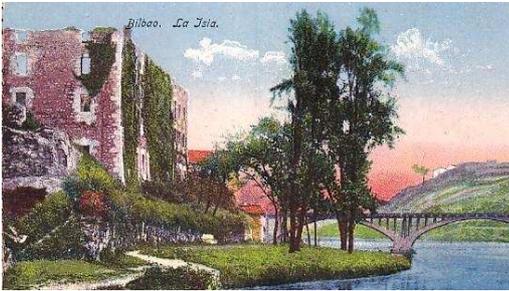
En estos establecimientos suelen servir las contadas, en su cazuelita peculiar, y vienen a salir a real o a treinta céntimos cada una.



El lector de tierra dentro, de Castilla, de Extremadura, de la alta Andalucía, quizá no sepa qué clase de comida es la angula. Por si acaso, me anticipo a pedirle perdón por esta suposición mía sobre su ignorancia. De todos modos, es casi seguro que no sepa cómo son las angulas de la Isla, las que aquí tienen más fama y las que alcanzan más elevados precios. La Isla se llama a un pedacito de tierra que en las afueras de la villa, en la Peña, interrumpe un momento el curso del río Nervión, más abajo, ya dentro de Bilbao, convertido en ría. En la Isla está de muy antiguo establecida una casa de máquinas para la elevación de agua a

<sup>33</sup> La Voz, 11 de enero de 1930, número 2820.

los depósitos. Este lugar es el que da nombre, mejor dicho, nombradía a las angulas; pero igualmente se llaman de la Isla a todas las que se pescan desde la Peña, ría abajo, hasta más allá de los puentes de Bilbao. Acaso las de los puentes y muelles son más sabrosas, porque se nutren de todos los jugos hediondos que las alcantarillas depositan en la ría.



Durante las noches frías del invierno se ve a lo largo de esos muelles el débil fulgor de unas lucecitas que dan a la ría cierto matiz veneciano, sobre todo si el agua no baja muy sucia y si la marea oculta prudentemente las negras y maloleintas bocas de los sumideros. Son los faroles de los anguleros, que, tirando de la cuerda que arrastra el cedazo por el agua, van y vienen canturreando o en silencio. Así pasan la noche estos denodados pescadores, que aguantan las heladas impasibles, y algunas veces las vayas de los chuscos, que desde lejos les gritan: “¿Pican, pican, angulero?”

Ya no es tan frecuente este espectáculo de los anguleros de la ría con sus faroles; lo que prueba que la angula se ha cansado de la basura de la ría, que se ha refinado, buscando aguas más cristalinas. Pero, por lo menos este año, aun han quedado algunas poco escrupulosas, que luego, aderezadas, se han vendido en el mercado –asómbrese el lector, se lo ruego- a sesenta pesetas el Kilo.

Pero la de la Isla ha encontrado una temble competidora: la angula forastera, de otras rías del país, especialmente de Deva, que es la que ha decorado las cenas de las fiestas. Esta es más asequible, hasta el punto de ofrecerse a quince y aun menos pesetas el Kilo.

En cuanto a la excelencia de las angulas netamente bilbaínas sobre las demás no están de acuerdo los expertos. Hay quienes aseguran que el secreto de su exquisitez sólo reside en su preparación, y que si no tenían tanta aceptación las forasteras era porque no sabían aliñarlas. Ahora ya han aprendido, y en vista de esto las de la Isla, ofendidas, se han retirado, en señal de protesta.

Una vez pescada la angula, hay que proceder a facilitarle su defunción, lo que se consigue arrojando sobre ellas puñados de tabaco de la Arrendataria; no se trata de una broma; tabaco de cajetilla, del más barato. Las angulas tienen una sensibilidad más fina que los parroquianos de la Tabacalera. En la época de los negocios de la Gran Guerra, los nuevos ricos exigían que las angulas suyas se las matase con tabaco egipcio.

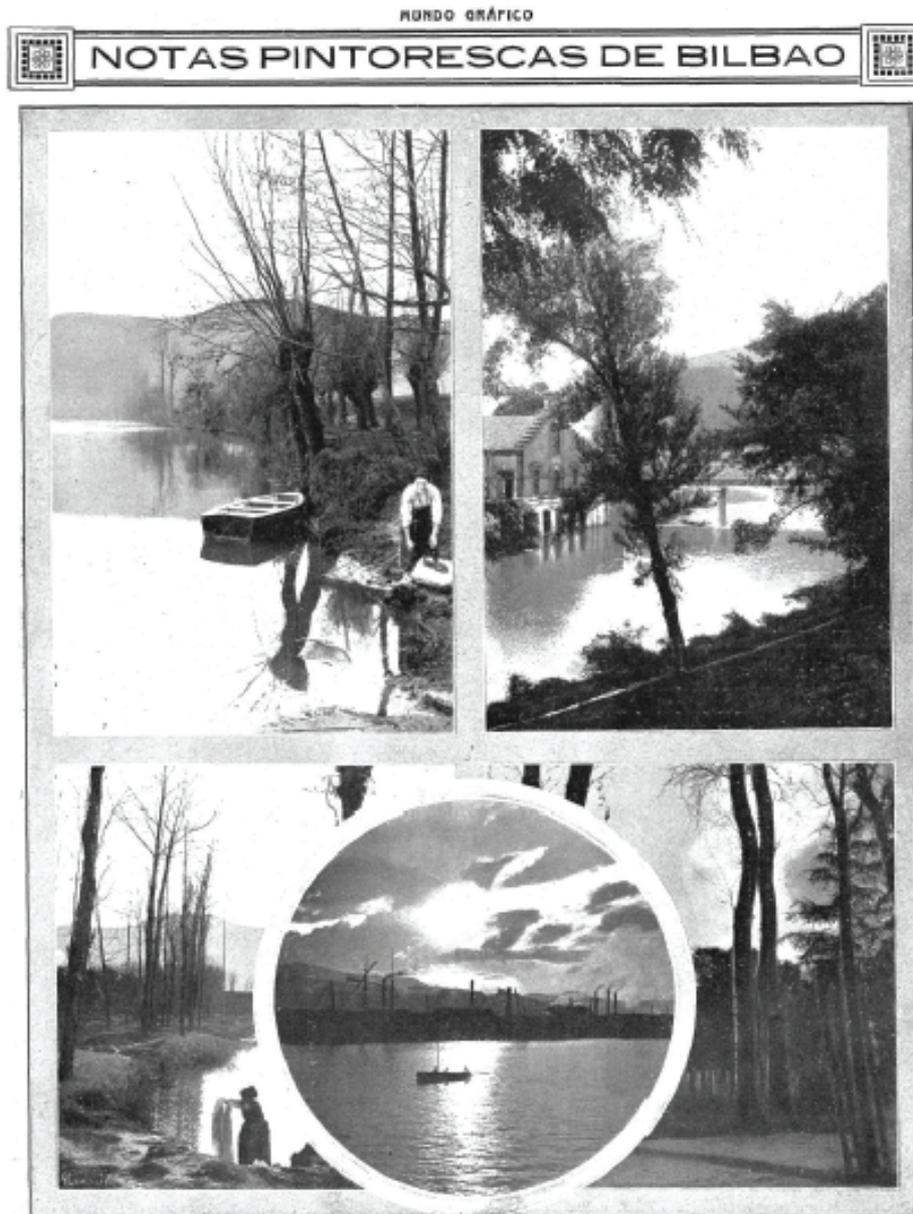
Después de la muerte es preciso lavarlas insistentemente para despojarlas de su repugnante olor a *colillas* y, al cabo, se las cuece ligeramente. Aquí se opera su cambio de color: de

## ANGULAS Y ANGULEROS

negruzcas o parduzcas pasan a una albura de cal, de leche, de merengue, y así aparecen, formando pequeñas pirámides, en los puestos de los mercados.

Pero no se crea que ha terminado. Aun tengo muchas cosas que decir sobre las angulas, sobre estas lombrices que parecen microbios ampliados, que se nutren de los posos de residuos de alcantarillas, que mueren intoxicadas por el tabaco y que, a pesar de todo, constituyen uno de los platos más selectos de la cena de Navidad, y, en general, de todo el año. Sí, aún me falta decir cómo se comen en Bilbao y cómo se comen en Salamanca.

T. Mendive.



Paisajes de Echevarri y La Peña.—La ría de Bilbao al atardecer.—Dos bellos paisajes de los alrededores de Bilbao  
FOCAL: OJEDA

## La repoblación de angulas

1931<sup>34</sup>

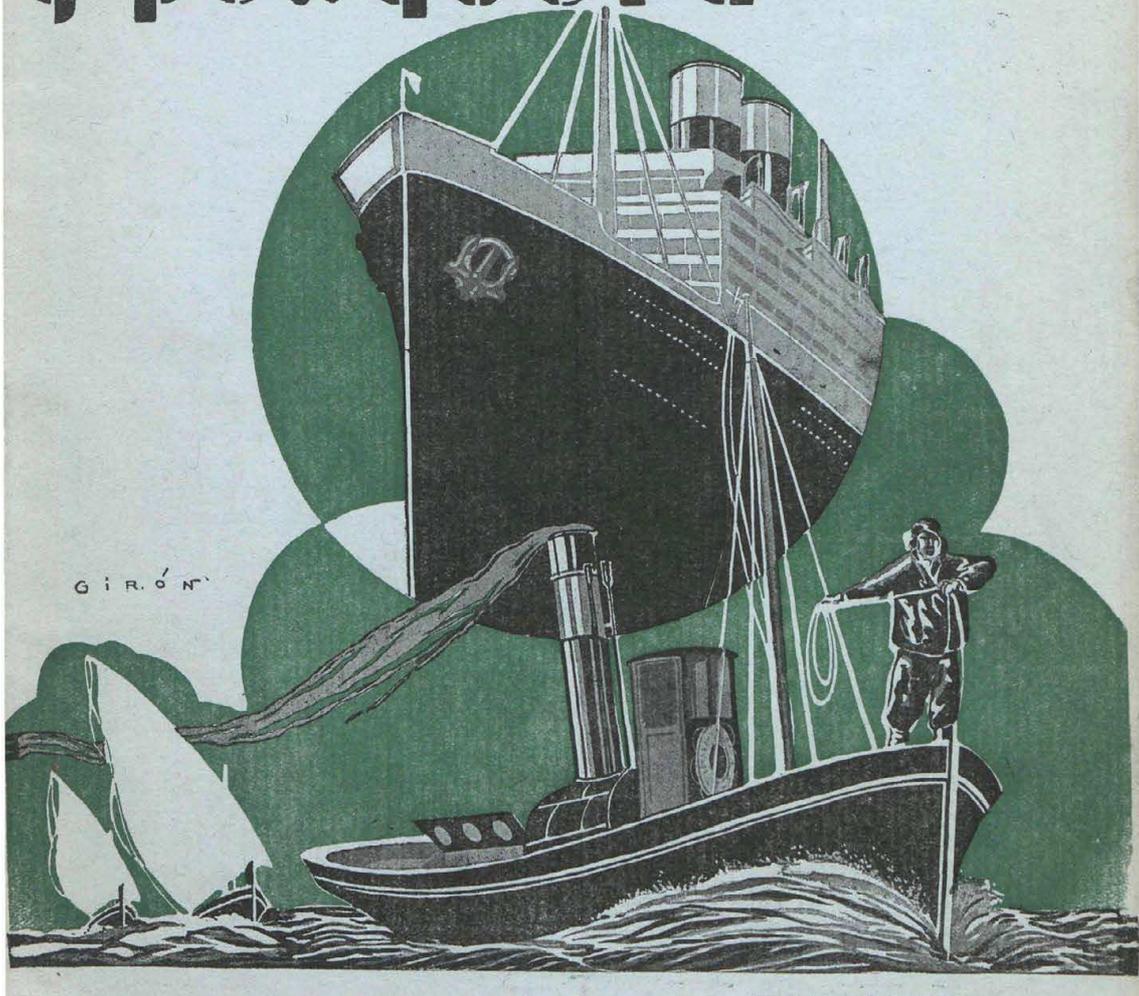
San Sebastián 7. Una comisión de pescadores de Orio visitó al gobernador para rogarle que evite que sean arrojadas al río crías de angulas francesas, pues este proyecto de repoblación podría perjudicar la excelente calidad tradicional que tienen las angulas de Aguinaga.



<sup>34</sup> El Sol, 8 de enero de 1931, número 4183.

# españa marítima y pesquera

Año VI \* Número 74  
30 de Diciembre de 1931



## La Pesca de angulas en el S. W. de Francia

Tuvo lugar en París, durante el pasado mes de julio, el 7.º Congreso internacional de Acuicultura y Pesca, y entre las cuestiones aprobadas, figura en la sección segunda del grupo segundo, la siguiente:

«Que se protejan las angulas a su llegada, para asegurar una pesca racional, reglamentada, de la anguila adulta, al emigrar de los ríos y demás corrientes de agua».

Sospéchase, que el cumplimiento de este acuerdo, provoque polémicas y protestas en los pueblos costeros especialmente de *La Gironde*, *les Landes* y *Basses-Pyrennées*, donde la pesca de angula es muy activá.

Ya es bien sabido, que la angula, no es un pez especial, sino la cría de la anguila, la última forma que presenta al abordar las costas después de una larga marcha de más de 6.000 kilómetros, a través del Atlántico del Norte.

El aspecto del alevín (angula) en ese período, es el de una anguila pequeña, de 6 a 7 centímetros de larga, y tiene la transparencia de algunos animales pelágicos, y en el agua solo se nota los dos puntos negros, correspondientes a los ojos, y una débil línea, gris, en la médula espinal, que se observa a través de los tejidos transparentes; pierde esa transparencia al morir, y se vuelven blancas y opacas. Cuando han penetrado en las aguas dulces, pasados algunos días, van adquiriendo gradualmente la pigmentación, que les dá el tono verde bronceado propio de las anguilas adultas.

La intensidad de esa pigmentación, sirve para distinguir las angulas pescadas en el curso superior del río, de las que se cogen en la desembocadura; éstas son las más apreciadas.

Como es sabido, esta pesca se efectúa de noche, empleando unos cedazos especiales, facilitándola el modo de marchar las angulas, que lo hacen en masas alargadas, y de poco ancho, (pocos decímetros), avanzando con bastante rapidez.

En cada kilogramo de peso, entran, por término medio unas 2000 angulas, y esto puede dar idea, del número enorme de crías de anguila que se destruyen.

No hay estadísticas exactas. Según datos reunidos por el Sr. P. Arné, casi la totalidad de

las angulas pescadas en el S. W. de Francia, las exportan a España; en las cifras que se insertan más adelante, no se cuenta la cantidad que se consume en la región francesa del S. W., donde la aprecian poco. Por la estación frontera de Hendaye, se exportaron en los meses de noviembre y diciembre de 1922, 16.376 kg. y en 1923, en enero, febrero y marzo 432.856 kg., es decir que con el término medio de angulas por kilogramo, representa casi 900 millones de crías, y esto supone una destrucción enorme, comparándola con lo que acusa una pesca de 492 toneladas de peces adultos.

Para precisar si esa pesca supone una pérdida de importancia, hay que tener en cuenta, algunas consideraciones. Las angulas que llegan a las costas de Francia y España, son las que han resistido múltiples causas de destrucción en su largo viaje; al penetrar en aguas dulces y remontar los ríos, han de encontrar enemigos que reducen aún más el número, y aunque en las corrientes fluviales tengan más medios de defensa, cabe admitir sin exageración, que, una décima parte (90 millones) de las angulas capturadas pudieran llegar a desarrollarse por completo; resultaría pues, que suponiendo un peso medio de 0,2 kg. por individuo, habría 18 millones de kilogramos de anguilas que a un precio medio de 4 francos valdría 72 millones de francos, factor económico de importancia.

El Congreso Internacional de Acuicultura y Pesca, propone la prohibición absoluta de la pesca de angulas, para conseguir la repoblación de anguilas en ríos, estanques y lagunas. La solución sería radical, y más si se complementaba con disposiciones para facilitar la marcha ascendente de las angulas.

Pero esto, atacaría las costumbres locales, antiquísimas, y causaría perjuicios enormes en aquellas regiones, donde es un importante medio de vida la pesca de angulas.

Parece lo mejor, adoptar una solución media, que satisfaga, en lo posible los intereses tan contrarios. Puede reglamentarse severamente la pesca y reducir la temporada; todo ello teniendo en cuenta las condiciones de las diversas localidades, y el número y extensión de ríos, estanques y lagunas en cada caso, pues

es evidente, que donde hay pocos ríos y cortos no tiene la importancia que en los cursos considerables.

Como atribuyen, la pesca excesiva, a la exportación que hacen a España, indican también como remedio, variar el régimen de exportación, reduciéndola a un tiempo muy corto, o prohibiéndola en absoluto.

Es una cuestión muy compleja.

Publicamos estas noticias, para que los interesados en nuestro país, consumidores o importadores, conozcan lo que se piensa y propone por nuestros vecinos, y para que sirva de enseñanza el ver como se preocupan de la defensa de la pesca.

PECHEUR

UN INSPECTOR EJEMPLAR

D. MANUEL PÉREZ FERRUS

He recibido hace un mes la dimisión de este Inspector ejemplar: Don Manuel Pérez Ferrús, transmitida a mí por un rasgo de amistad por este hombre, puesto que yo no pertenezco ya a su zona.

Y ahora que no puede guiarme ningún propósito alentador, que él no necesitó nunca para cumplir todos los deberes que se había voluntariamente impuesto, quiero decir, en palabras concisas, algo—todo sería muy difícil—de lo que don Manuel Pérez Ferrús ha hecho por la redención de los pescadores de Corralejos.

Un amor propio de autor me haría remitir al lector a mi libro «Mal oficio» para que se diera cuenta de las espinas de esta misión, tan generosamente aceptada y cumplimentada. En la lista de los inspectores locales, esa legión de hombres abnegados que tanto han hecho en la formación del ambiente y en la estructuración de los Pósitos marítimos en zonas apartadas, este hombre debe ocupar un puesto de excepción. Su labor, por lo obscura y lo limitada, ha sido infinitamente más digna de encomio. Nada lo forzaba ni lo alentaba al cumplimiento de ese deber. Y en verdad os digo que esta falta de alientos externos, es lo que mas admiro en él.

Llegó a lograr lo que me parecía imposible: la confianza de todos los pescadores en un hombre de tan distinta condición y que jamás empleó otros argumentos que los de la persuasión. En una tierra sometida al caciquismo, supo formar hombres y darles la nobleza y la virilidad de su condición. Entre individualistas del tipo más primitivo echó las semillas del colectivismo en instituciones culturales que son las menos comprensibles para ellos. Y pudo conseguir

que gentes que viven a la merced de los señores de la tierra, tengan en el pueblecillo mísero una propiedad comunal libre de cargas: la escuela del Pósito.

Espero que el reconocimiento oficial tributará a este Inspector la recompensa que se merece. Pero no quiero de ningún modo que quede en silencio la gratitud mía al hombre, que supo superar con sus hechos todo lo que yo esperaba de él cuando le rogué que echara sobre sus hombros la pesada tarea de crear y sostener el Pósito de Pescadores de Corralejos, en la región más árida y más pobre y más sujeta al caciquismo de la Isla paupérrima de Fuerteventura, la cenicienta de las Canarias.

JOSE RIAL

Inspector Costero de Tenerife (Canarias)

Viuda de Antonio López de Haro

Consignaciones, Tránsito, Agente de Aduanas, Seguros marítimos de mercancías.

Instituto, 20-1.º.—Teléfonos, 69 y 762

Telegramas y telefonemas: «HARO»

GIJÓN

Sdad. "EL ANCORÁ" Ltd.

EFFECTOS NAVALES

Amiantos.—Gomas.—Empaquetaduras.—Cables de acero.—Estachas.—Calabrotes.—Artículos de primera calidad.

GIJÓN  
MUELLE, 30

Telefóno, 1124  
Dirección telg.: ANCORA

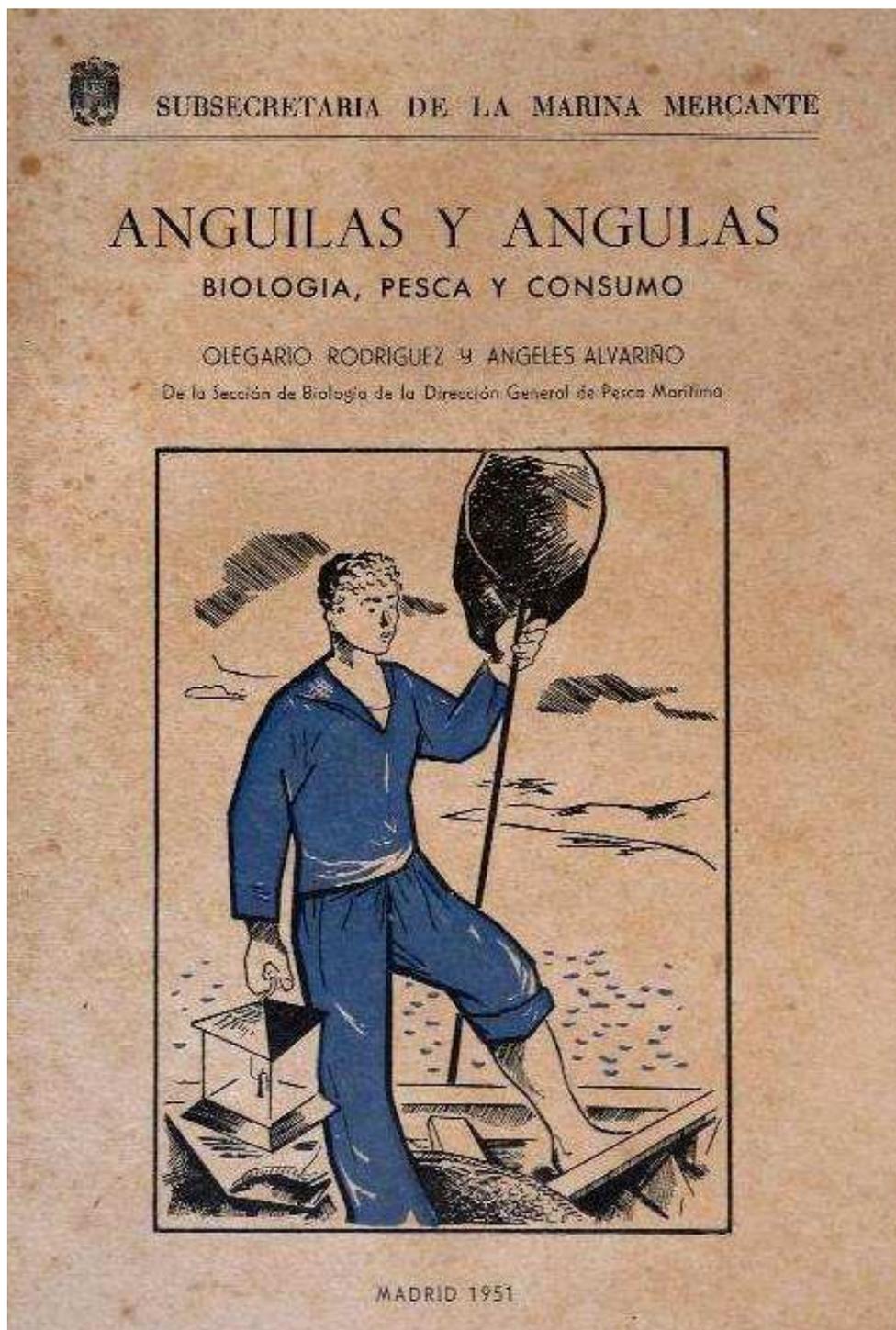
Efecto de los temporales

1934<sup>35</sup>

San Sebastián. Con el temporal se removieron las aguas del mar y de las desembocaduras de los ríos, dándose el caso de que en esta quincena última de marzo, cuando ya puede darse por terminada la temporada, en el mercado se encontraron grandes cantidades de angulas, hasta completar casi las 50 toneladas en la quincena. Y aquellos precios que nos asustaban en la iniciación del invierno, cuando en las primicias de la angula había que pagar a 12 duros el Kilo, cuando más adelante hubo que pagar fuertes precios, han bajado con la abundancia de las postrimerías hasta poder comer angulas aquellos que gustan comer ese manjar; pero han de tener en cuenta cómo tienen la bolsa.



<sup>35</sup> El Sol, 19 de abril de 1934, número 5204.



CASTRO URDIALES

2011



*A. P. ... 46*