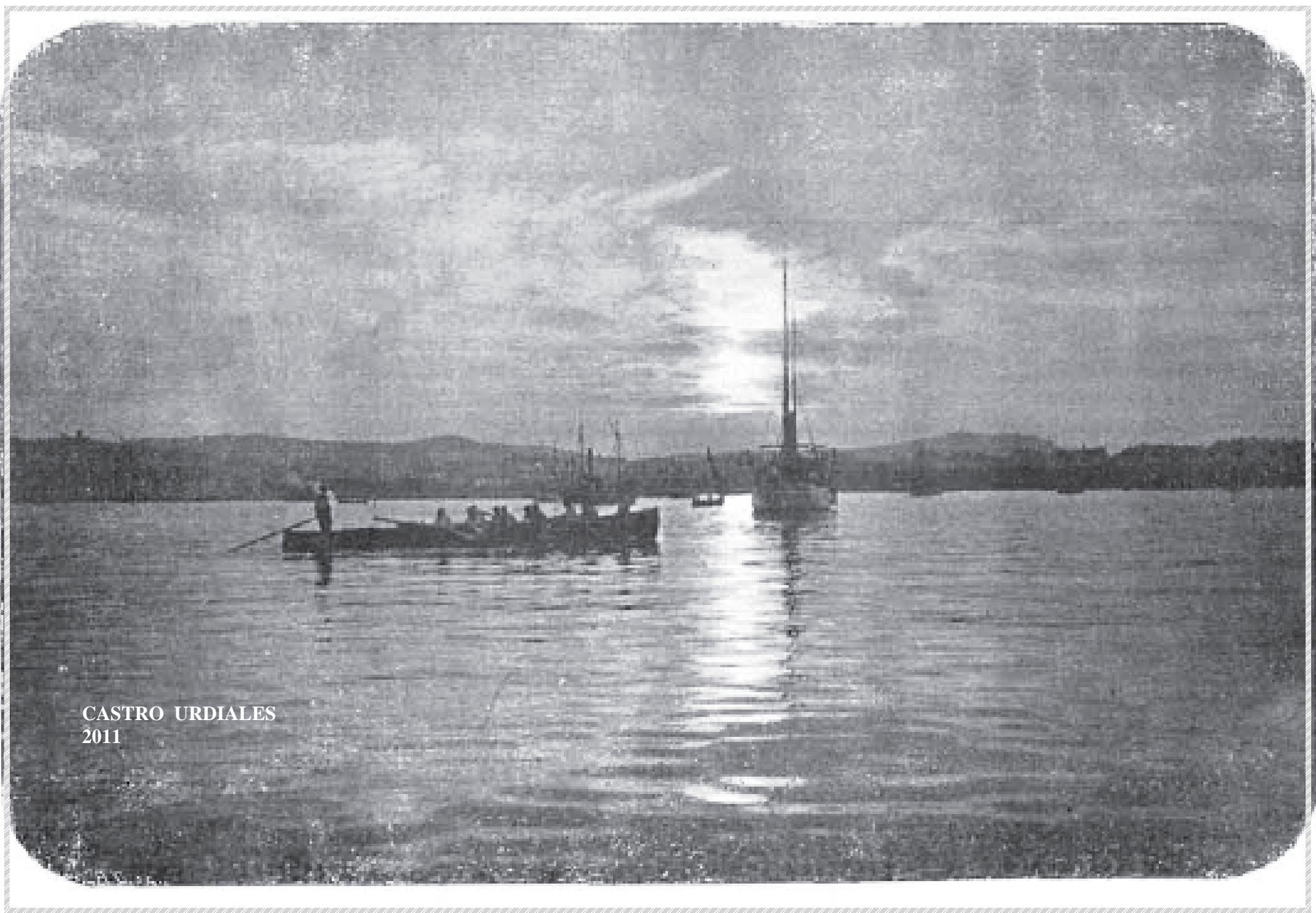


DESDE EL CANTÁBRICO: ESCENAS SARDINERAS
(1760 – 1929)



Ramón Ojeda San Miguel



CASTRO URDIALES
2011

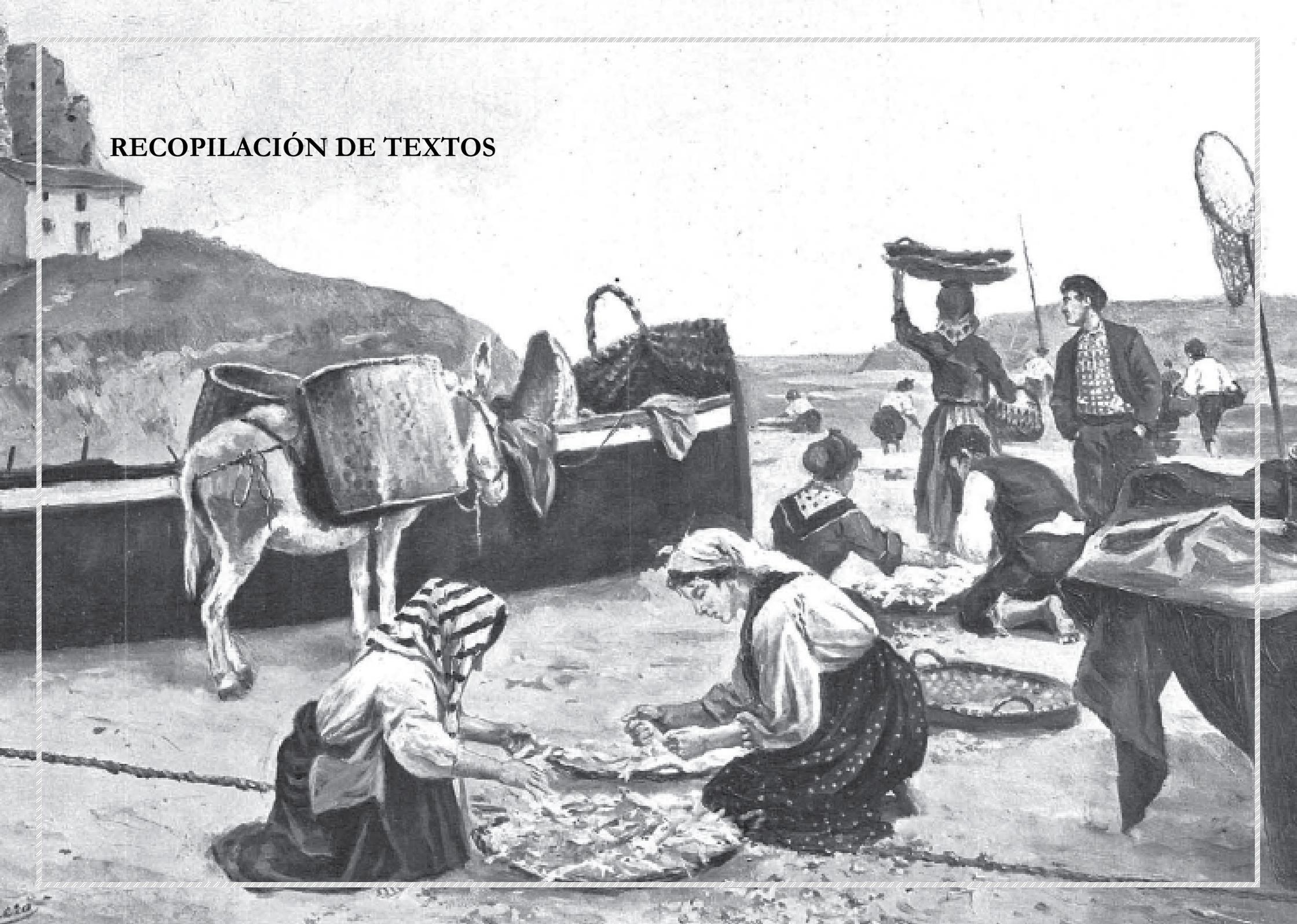
Desde los últimos tiempos medievales, después de la del besugo, la costera de la sardina era la más importante en la mayoría de los puertos pesqueros del Cantábrico. Se pescaba con artes o redes de deriva y utilizando macizo: a la vez que se iba largando la red, los pescadores tiraban raba (huevas de bacalao) para atraer y potenciar el enmalle de las sardinas.

En una corriente sin descanso, en dirección este a oeste, a partir de los años 1830/1840 aparecieron las revolucionarias traínas o “cercos de jareta” copos y bolinches. Allí estaba también la nueva y pujante industria conservera. Y, allí, también, las primeras traineras. Probablemente la modalidad pesquera más utilizada fue la de la manjúa: con la ayudas de los toninos o delfines, que hacían subir a la superficie y concentrarse a las sardinas, los pescadores las cogían rápidamente largando el cerco desde las traineras.

La sardina se comercializaba en fresco, primero y durante siglos por los arrieros, y luego mucho más rápidamente valiéndose del ferrocarril. También se colocaban en el mercado saladas, prensada, ahumadas y al final en industriales latas de conserva. Con variaciones de unas zonas a otras, esta costera podía ir desde la primavera al otoño.

En las revistas y periódicos, especialmente del siglo XIX y principios del XX, la actividad sardinera, como ahora podremos ver de primera mano, ha dejada bastantes referencias para el Cantábrico. Además de la importancia de la pesca, por volumen y participación de los pescadores, llama la atención los altibajos en la propia aparición de las sardinas, la creciente importancia de la industria conservera, y la vulnerabilidad de las traineras y vaporcitos.

RECOPIACIÓN DE TEXTOS



RABA

(Diario Noticioso Universal, número 159, 16 de Julio de **1760**, p. 317.)

Estas dos diferentes mercaderías, no son en París de mucha utilidad, ni tampoco en los demás del Reyno, a excepción de la Borgoña, y Champagne, donde se hace algún consumo de ellas, y así los baxeles de Terra-Nova no cargan demasiado de ellas. Los huevos de bacalao se salan igualmente en los barriles, y sirven para arrojar al Mar, para la pesca, particularmente de las Sardinias, de las que se consumen muchas en las Costas de Bretaña, donde esta pesca es considerable...

VIZCAYA

(Correo mercantil de España y sus Indias, del jueves 10 de enero de **1793**, número 3)

Otro ramo considerable de industria hay en Vizcaya, y es la pesca de la merluza, atún, besugo, y sardinias. Los puertos en que más se dedican a ella son Bermeo, Lequeitio, y Ondarroa, y el primero es el más abundante y cómodo. Existen al presente con este solo objeto en Bermeo 36 barcos, o chalupas, que llaman de altura, tripulados por 17 hombres, y otros 36 menores para la sardina. Se regula el producto anual en 700 a 800 pesos, poco más, o menos. En Lequeitio hay una tercera parte menos de lanchas, igualmente tripuladas; y en Ondarroa la mitad que en Lequeitio, siendo la ganancia a proporción. Hay en cada puerto de estos su cofradía de mareantes, y también hay en Plencia, Algorta, Portugalete, y otras, con ordenanzas y licencias reales, cuyos individuos son sólo los que salen al mar. Tienen entre sí sus contribuciones, que emplean en el socorro de viudas, huérfanos, y otros destinos piadosos. La falta de caminos perjudica infinito a estos Puertos, y a las Castillas, porque os arrieros no pueden llegar a ellos, sino con muchas dificultades, y padeciendo considerables detenciones, de que se sigue el mayor precio, y escasez de la pesca. Los de Guipúzcoa han abierto caminos para Motrico, y Deva, con lo que han perjudicado mucho más a los Puertos de Vizcaya, a donde los arrieros no concurren sino en el caso de no encontrar pesca en la Guipúzcoa. Algunos aunque pocos

particulares que tratan en hacer escabeches, se oponen a la abertura de caminos, porque quanto menos arrieros concurran a los Puertos, más barato tienen el pescado.

REAL ORDEN

(Mercurio de España, marzo de 1827)

A 9 de mayo de 1825- Real orden declarando que no se comprenda a las rabas o huevas de bacalao en la prohibición de este.- Circulada por la Dirección general de Rentas el 14.

El Excmo. Rey nuestro Señor, conforme con lo expuesto por V. SS. en 24 de abril próximo pasado con respecto a la pretensión que por conducto del comandante general del departamento del Ferrol y del ministerio del despacho de Marina hacen los gremios de los puertos de Castro-Urdiales, Laredo y Santander, de que se suspendan los efectos de la prohibición de los despojos o morros de bacalao, comprendiéndose en ellos las lenguas, tripas y huevas o rabas, por lo necesarias que son para la pesca de la sardina en aquellas costas; se ha servido S. M. declarar que en la prohibición impuesta por real decreto de 16 de febrero de 1824 no se comprendan las rabas o huevas del pescado, y en su virtud mandar que se permita su entrada hasta la publicación de los nuevos aranceles, con el pago de 34 mrs. en arroba por Rentas generales, que en el día satisface, cuando se conduzcan por cuenta del comercio, y con libertad de derechos las que se traigan por contrata para el uso de nuestras pesquerías, viéndose dicha contrata por los subdelegados de Marina, según se dispone en real orden de 10 de mayo de 1797. Lo que comunico a V SS. para su inteligencia y efectos correspondientes.

Y la que inserta a V. S. la Dirección para su más puntual cumplimiento en la parte que le toca. Dios guarde a V. S. muchos años
Madrid, 14 de mayo de 1825.



LA SARDINA

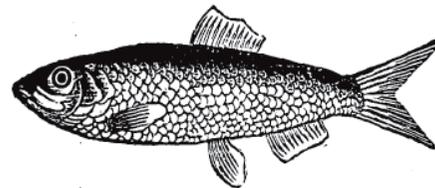
(Semnario Pintoresco Español, número 27, año 1836)

La sardina, pescado tan conocido de todos, tan pequeño, tan común, tan inofensivo, ha llegado a ser un manantial de riquezas para ciertos países, y para muchos un alimento general, y cuasi de primera necesidad. Lo más extraordinario que ofrece, son sus apariciones regulares en épocas precisas sobre cuasi todas las costas del globo. Todos los años en las estaciones del estío y el

otoño, se presenta en las riveras de Europa en numerosas legiones, o más bien en bancos compactos de una inmensa extensión; casi al mismo tiempo aparece en América y sobre las costas setentrionales de Asia.

¿De donde vienen, y adonde se dirigen estos pescados que ostentan en ejércitos muchas leguas de longitud? Estas cuestiones aún están por decidir, y sobre ellas varían en opiniones los más célebres naturalistas. Unos pretenden que se retiran en épocas periódicas a las regiones del círculo polar, a guarecerse debajo de los hielos, y no encontrando alimento proporcionado a su prodigioso número, al principio de cada primavera dirigen sus colonias hacia los países meridionales. Estas colonias se dividen en dos grandes masas, cuyos destacamentos cubren la superficie de los mares. Uno de ellos se estrecha alrededor de las costas de Islandia, y extiéndese por cima del banco de Terra-nova, va a poblar los golfos y bahías del continente americano, y el otro baja por toda la longitud de la Noruega, y penetra en el Báltico; o dando la vuelta alrededor de las Orcadas, se adelanta entre la Escocia y la Irlanda, dirigiéndose hacia la España prolongando su línea hasta las costas de la Francia.

Otros naturalistas por el contrario, niegan estos viajes prodigiosos, y para ello se fundan en que suelen pasarse algunos años sin que se vea sardina en los sitios indicados, como más notables de su derrotero, mientras suelen presentarse en número excesivo sobre puntos muy opuestos. Añaden que su grandor varía según las aguas en que se pescan, lo que parece denotar que han hecho una prolongada mansión en ellas. Si en efecto viajan estos pescados, debiera descubrirse el fin de su viaje; porque se los ha visto bajar del Norte, pero nadie ha llegado a marcar el camino de regreso.



(La Sardina.)

Otros curiosos, y tal vez los que más se aproximen a la verdad, opinan que las sardinas pueblan la profundidad de los mares, y no la abandonan sino para desovar cerca de las riveras y en las embocaduras de los ríos. Lo que da mucha fuerza a esta opinión, es que nunca se ven sardinas pequeñas entre las grandes, y que todas las que se pescan, están llenas de huevas si son hembras, y de

semen si son machos. La consecuencia de esta doctrina, sería que al fin de la estación deberían pescarse muchas sardinas vacías, y esto es precisamente lo que sucede.

Hay además otra razón que nos parece bastante eficaz, y que no hemos advertido en ninguno de los sabios autores a quienes hemos consultado. Se ha reconocido generalmente que las sardinas aparecen cerca del desove, y que le deponen en todas las riveras que recorren. ¿Qué es de sus hijuelos? ¿Se les ha visto reunirse en masas y dirigirse al norte para volver a nuestras costas cuando están crecidos? ¿No debiera suceder así para que fueren verosímiles aquellas prodigiosas irrupciones del norte al medio día? Porque si estos pescados vienen a desovar en nuestras riveras, es prueba de que no desovan en las regiones heladas. Es pues mucho más verosímil que la sardina, apenas nace, desciende al fondo del mar, donde crece con tanta más facilidad, cuanto que en él encuentra en abundancia gusanos y huevas de otros pescados que es su alimento favorito, y cuando ya son grandes vuelven a aparecer en la superficie para reproducirse.

Pero sea de esto lo que quiera, ya lleguen de países remotos, ya suban del fondo del abismo, lo cierto es que cuando abandonan su morada de invierno, caminan en masas numerosas, marchan en orden precedidos de un destacamento de las mayores y más atrevidas. Las ballenas, los tiburones, todos los pescados voraces y las aves de rapiña, hacen una horrorosa carnicería en las sardinas, sin que llegue a notarse en sus estrechas filas; pero el hombre por sí solo es un enemigo más temible que todos los demás reunidos.

No hay una bahía donde no se arrebatan a millones. Se calcula que solo la Noruega pescaba cuatrocientos millones al año, y la ciudad de Gotembourg en Suecia 700 millones. La Francia, la Holanda, la Escocia, la Irlanda, Los Estados-Unidos de América, los pescan a millares; y sin embargo las masas de sardinas no pierden su solidez, la pesca nunca deja de ser productiva, y la mna flotante se conserva inagotable.

La pesca de la sardina es muy antigua. Holanda reclama el honor de la primacía que la disputan Calais y Dieppe. En un principio se pescaba a lo largo de las costas, pero posteriormente se han equipado flotas para caminar en pos de tan fácil conquista. Ha habido años en que los holandeses han armado al efecto más de tres mil naves montadas por cuatrocientos cincuenta mil hombres.

Las redes de que se valen tienen de cinco a seiscientas toesas. Antiguamente se hacían de hilo, pero como solo duraban un año, han sido reemplazadas por otras que duran tres años: los agujeros deben tener al menos una pulgada de ancho: y se cuida de ahumarlas para que su color no espante a las sardinas. Se sostienen sobre la superficie del mar con unas planchas de corcho

unidas los extremos, mientras que la parte inferior se conserva dentro del agua por el peso de algunas piedras o pedazos de plomo que colocan en su fondo.

Los pescadores conocen la llegada de las masas de sardinas durante el día, por una agitación particular del agua, y por la noche por cierto brillo luminoso que las acompaña. Las bandadas de paviotas y aves de rapiña que siguen a aquellas, les sirven también de señal. Generalmente se escoge el momento de la oscuridad para echar las redes cuidando de tener hachas encendidas en los barcos para atraer la pesca. El grandor de las redes, no permite maniobrar a la mano, y para arrojarlas al agua o retirarlas, se sirven de un cabestrante. Los pescados se cogen enredándose por los oídos al tratar de pasar por entre los hilos de la red: a veces basta un instante para que toda esta quede guarnecida; y en ocasiones es preciso esperar mucho tiempo, y contentarse con una pesca poco abundante; y también suele suceder alguna que otra vez que los tiburones quieren atravesar por entre las redes, y las rompen, o su persecución hace cambiar de rumbo a las sardinas, y de este modo hacen infructuosa la pesca.

Fácil es de concebir que se consume inmediatamente ni la centésima parte de la inmensa cantidad de sardinas que se pesca en cada año: por esto se han buscado medios de conservarlas, y están en práctica en todos los puntos del globo, después de haberlas hecho sufrir diversas operaciones. Dos medios son los que se emplean, la salazón y la disección.

El arte de salar fue inventado por un holandés, y este descubrimiento ha sido un inmenso manantial de riqueza para su país. Las sardinas saladas de Holanda pasan aún en el día por las mejores de Europa: a los habitantes de Dieppe se les debe otra no menos útil y cuyos resultados se hacen cada día más importantes: tal es la de ahumar las sardinas. Las sardinas *curadas*, aventajan a las saladas en que son más fáciles de conservar y de transportar.

La sardina contiene aceite en proporción de uno por cada 22 de su peso. Para extraerlo basta cocer el pescado, y no tarda en aparecer la grasa sobre la superficie del agua: este aceite es bueno para quemar, y el residuo que queda en el fondo de las calderas, es un excelente alimento.

El arte de conservar la sardina no se conocía hasta el siglo XV. Antes de esta época solo se pescaba para su inmediato consumo; entonces no era sino una pesca ordinaria, posteriormente se ha hecho el objeto de un inmenso comercio. Para esta revolución ha bastado la idea de un pobre pescador. ¡Qué de aplicaciones útiles pueden aún descubrirse por causas inesperadas!



PESCA DE CANDÁS

(La España, sábado 14 de agosto de **1852**, Año V, número 1341)

Escriben de Candás (provincia de Oviedo) con fecha 5 del actual:

La abundancia de la pesca de sardina y de sarda, aunque no tanto por ahora la del bonito ..., tienen a este pueblo en mucha animación y continuo movimiento, ocupándose en aquella importante industria, pasadas de setecientas personas, que se dedican las unas a la citada pesca mayor y menor en número de 50 lanchas, y las otras al beneficio y conducción a los mercados de Castilla y principales pueblos de la provincia, en fresco, ya en escabeches, y ya saladas y prensadas en seis fábricas montadas con arreglo a reales ordenes.

PESCA PROMETEDORA

(La Esperanza, viernes 22 de mayo de **1863**, Año décimo, número 5.711)

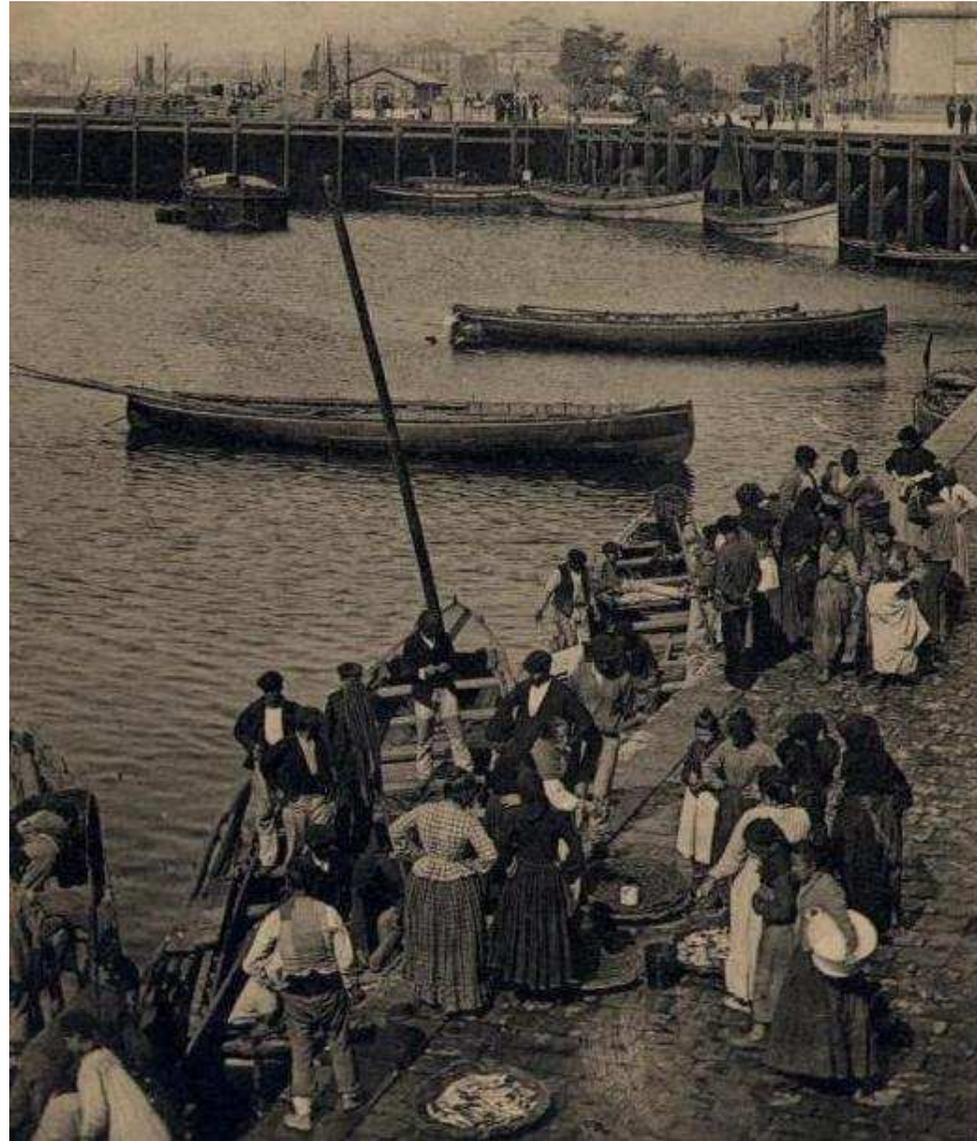
La pesca de sardina promete ser abundante este año. En los puertos del mar cantábrico españoles y franceses, se han cogido estos días grandes cantidades.

PESCA COPIOSA

(La Correspondencia de España, 6 de septiembre de **1864**, Año XVII, número 2.285)

La pesca de sardina sigue siendo tan copiosa como en los meses últimos en Santander. Las balsas o bandadas de este sabroso pescado, han atraído una gran proporción de peces grandes que las devoran y destruyen en gran cantidad.

Los marineros de Santander vieron días pasados en el Sardinero un ballenato de grandes dimensiones, haciendo riza en las espesas balsas de sardinas, a las que sacudía sendos coletazos con los que conseguía aturdir las y apoderarse enseguida de ellas para engullirlas por millares.



COSTERA ASOMBROSA

(Diario Oficial de Avisos de Madrid, domingo 16 de abril de **1865**, número 1.815)

Escriben de Santander, que la pesca de sardina es verdaderamente asombrosa este año. Las lanchas llegan a aquel puerto atestadas del plateado pescadillo, y ha habido día que se han pregonado por las calles para su venta a ochavo la docena. Es imposible mayor hartura.

TRAINERA DE LAREDO

(La Esperanza, jueves 27 de febrero de **1873**, Año vigesimonoveno, número 8.669)

Escriben de Laredo con fecha 19:

Ayer fue para esta villa un día de luto: una trainera, que con 16 hombres salió el día 17, por la mañana, a la pesca de la sardina, no ha vuelto; se ha teleografiado a los puertos vecinos, y no dan razón; las demás lanchas no la han visto en la playa, y todo eso hace creer se haya perdido. Esta es la idea general, y que tiene al pueblo en puro llanto.

Por mi parte puedo decir, que son las seis de la tarde y no se sabe una palabra de ella.

Entre la gente que llevaba había tres vizcaínos, uno de Ondarroa, y los otros dos de Lequeitio, que hace un mes vinieron a dirigir esta clase de embarcaciones, poco conocidas en este puerto.

La trainera que se ha perdido era de Faustino Nates. Hay en ésta varios marineros de los pueblos citados que están enseñando a los de aquí a pescar con ellas.

LA REVISTA MODERNA

SEMANARIO ILUSTRADO

AÑO III.

MADRID 3 DE MARZO DE 1899.

NÚM. 105.

LA TRAINERA



AÑO II MADRID 6 DE AGOSTO DE 1898 NÚM. 75

REVISTA MODERNA

SEMENARIO ILUSTRADO

Redacción y Administración: 18—ESPÍRITU SANTO—18	Teléfono núm. 558.	Establecimiento tipográfico: 18—ESPÍRITU SANTO—18
---	--------------------	--

RINCONES DE ESPAÑA



VIZCAYA—La playa de Santurce.—Fotografía de F. Monasterio.

LANGOSTAS ÚTILES

(El siglo Futuro, sábado 31 de agosto de **1878**, Año III, número 848)

Leemos en un periódico:

Una de las mayores calamidades que en estos últimos años ha caído sobre nuestros campos, ha sido la langosta. Pues bien, este insecto destructor puede utilizarse, de hecho se utiliza fuera de España, como fuente de riqueza, compensando de este modo, siquiera sea parcialmente, los daños que ocasiona. En las costas del Océano se han cogido 57.000 sardinas con langosta, mientras que con el roque (huevos de peces salados) de Noruega, sólo se han pescado 42.000. El gobierno francés, que consume en sus pesquerías del Océano de 6 a 7.000 barricas de roque, importantes 4.000.000 de francos, podrá ahorrarse esta suma considerable empleando la langosta que puede recoger en sus posesiones de Argelia.

El mejor medio para preparar este insecto al fin indicado de cebar la sardina, es el de secarle al sol o en una estufa, y después comprimirle en sacos para que se conserve. Cuando haya de utilizarse se le añade un poco de agua.

LA SARDINA SE AHUYENTA DEL CANTÁBRICO

(El Imparcial, sábado 22 de abril de **1882**, número suelto)

Andan alarmados os pescadores del oeste de Francia, y aún los de la costa cantábrica en España, con la escasez de la sardina en toda esa parte del Atlántico. Empezóse a echar de menos en grande escala en 1879, y el caso se ha repetido en 1880 y 1881. La cuestión es sumamente interesante para los que viven de la pesca en esas costas, pero adquiere una importancia más general aún si se tiene en cuenta que al investigar la causa de este hecho se han encontrado los sabios que está íntimamente relacionado con cambios muy notables en las condiciones climatológicas de esta parte de Europa.

Arranca del interior del golfo de Méjico una gran corriente de agua, que por venir de aquellas regiones tropicales, tiene gran temperatura. Esta corriente atraviesa rápidamente, como un río impetuoso, el mar Atlántico en dirección al Nordeste: llega cerca de las islas británicas, y entonces parte se dirige hacia Islandia y costas de Noruega a perderse en las regiones polares por las

costas occidentales de Nueva Zembla, y otra parte vuelve de las islas británicas hacia el Sur, cruza el Cantábrico, costa de Portugal, pasa junto a las islas Canarias, sigue la costa de África hasta el golfo de Guinea y vuelve a cruzarse el Atlántico, pero en dirección a América, yendo a parar otra vez al golfo de Méjico.

Este inmenso río de agua caliente, que cruza el Atlántico hacia Europa, influye extraordinariamente en el clima de toda la vertiente occidental. Cuando escapa por Florida, su temperatura pasa de 30°; en invierno, frente a Terranova, es de 12°, mayor que la de los países y aguas de los alrededores; y cuando encuentra, más al Norte, a la corriente polar, a las aguas frías que vienen de los polos, suele llevar aún una temperatura de 20 a 25°, mientras que las aguas del resto del mar están en tales regiones a temperaturas poco superiores a cero. Esta corriente es el famoso *Gulf-Stream*, o corriente del Golfo, descubierta en 1513 por los españoles Ponce de León y Antonio Alaminos, y que tanto favorece el viaje de retorno de América a Europa. Puede formarse una idea de la magnitud del caudal de aguas de este río caliente en medo de la mar, sabiendo que viene a ser unas mil veces mayor que el Amazonas y el Mississippi reunidos, puesto que da un caudal de 45 millones de metros cúbicos de agua por segundo a poco de salir del mar de las Antillas.



El calor que esta inmensa masa de agua recoge al calentarse en los países tropicales los desprende, al irse enfriando en las costas occidentales de Europa, desde el Cantábrico hasta lo más septentrional de la Escandinavia. Por esto es grandísima la influencia que ejerce sobre el clima de toda esta parte de Europa y así no se hielan en invierno los lagos de las islas Jeroe y de Selland que está tan al Norte, la Gran Bretaña se envuelve en brumas y nieblas que hacen su clima más templado y el mirto encuentra temperatura suficiente para crecer en las costas occidentales de Irlanda. Por la influencia del Gulf-Stream es por lo que hace el mismo calor en la región británica, a 52° de latitud norte, que en Nueva-York, a 38°. Así suelen decir los americanos, como en broma: “Nada, nada, los ingleses nos roban el calor de nuestros climas”.

Y es la verdad; el Gulf-Stream lleva a los mares del Norte, con una velocidad media de 40 Kilómetros por día, las materias salinas del Golfo de Méjico, arrastra consigo el calor de los trópicos y marca la vía que han de seguir los torrentes de electricidad que se originan en las zonas ecuatoriales. A esa corriente deben, pues, las islas británicas, Francia y países vecinos, su dulce temperatura, su riqueza agrícola y por tanto gran parte de su poder material y moral.

Esa corriente que tanto influye en el clima de la Europa occidental, contribuye también directamente a su alimentación. Los cetáceos, pues, y otros habitantes de las regiones cálidas de donde el Gulf-Stream proviene, viene a lo largo de esta corriente y llegan hasta Europa sin apercibirse de que han cambiado de patria. Las mismas aves del Sur se remontan también hacia el Norte siguiendo la capa de aire caliente que descansa sobre la corriente.

Pues bien; lo que se ha notado últimamente es que el Gulf-Stream se ha desviado un poco más hacia el Norte y con él las sardinas y arenques, buscando el medio ordinario en que viven los animales de que se alimentan. Esta variación del Gulf-Stream es, pues, la causa de la falta de la sardina en nuestras costas y en las francesas y del cambio notable que se ha observado en este invierno en la temperatura de Europa. Sabido es que el invierno ha sido muy benigno al Norte y frío y seco al Mediodía y obedeciendo al alejamiento de la corriente hacia los países septentrionales.

Como no se conoce aún la causa de esta desviación del Gulf-Stream, no se sabe si será permanente o accidental, lo mismo que sus consecuencias.

En verdad, el Gulf-Stream, no sólo trae calor y animales determinados a nuestras costas, sino que también marca el rumbo de las grandes depresiones y tormentas que del lado Atlántico vienen.

De aquí los nombres “padre de la tempestad” y “rey del huracán” con que los marinos de los mares del Norte lo conocen.

Este inmenso río marino se desvía en el Atlántico ascendiendo hacia el Norte en el invierno, y descendiendo hacia el Sur en el verano, siguiendo el sol, lo mismo que el sistema general de vientos, en su viaje aparente del uno al otro hemisferio. Así, pues viene a ser aquella famosa serpiente de los poetas escandinavos que, desarrollando en medio del Océano sus inmensos anillos, balancea acá y allá su cabeza, y sopla sobre el mar del Norte unas veces dulce brisa, otras los rayos de la tempestad.

NOTICIAS DEL VAPOR Y ARRASTRE DESDE INGLATERRA

(La Discusión, domingo 13 de abril de **1884**, Año XXIX, número 1.695)

Dicen de Cornwall (Inglaterra) que poco a poco se han ido matriculando los vapores remolcadores de aquella costa, como vapores de pesca, y que durante la temporada de la sardina, llevan constantemente sus redes de arrastre a bordo para pescar cuando no están haciendo otro servicio. También dicen que la pesca con las redes de arte que se están empleando lanchas de vapor, en lugar de galeones de remo, con muy buenos resultados.

INDUSTRIA CONSERVERA

(El Siglo Futuro, martes 20 de octubre de **1885**, Año XI, número 3.178)

La *Revista de Pesca Marítima* ha publicado en estado expresivo de las fábricas de salazón y conserva de sardina que hay en el litoral de España, correspondiente al año 1880, del cual se deduce la verdadera importancia de esta industria en las costas de Galicia y del Cantábrico.

En estas regiones había 426 fábricas, tasadas en 6.685.084 pesetas, que preparaban 1.112.080 millares de latas de sardinas por valor de 9.864.948 pesetas. Se exportaron 152.782 millares, consumiéndose en España 952.298 millares. El importe de la sal, aceite y vinagre empleado en la fabricación, ascendió a 853.616 pesetas, ocupando esta industria 16.295 operarios.

Serie 47

ESCENAS DE PESCA

N.º 6



Recogiendo el copo

DIFICULTADES SARDINERAS EN FRANCIA

(La Iberia, lunes 23 de noviembre de **1885**, Año XXXII, número 9.433)

El periódico oficial de la vecina república inserta el informe de los centros administrativos relativo a los resultados de la pesca marítima en Francia durante el año de 1884.

Examinando detenidamente las cifras de esta estadística, que mayor y más directo interés entraña para la industria marítima española, observamos que la disminución de mayor cuantía procede de las sardinas. La preparación de este sabroso pescado tiende a desaparecer; es una industria que sucumbe por la falta de materia prima. La sardina, cuya pesca se efectúa principalmente en el litoral Oeste de Francia, sólo hace cortísimas apariciones en nuestras costas, de tarde en tarde.

Hemos copiado íntegro y textualmente lo que respecto a este asunto dedican los principales órganos de la prensa francesa con el fin de recordar a nuestra industria marítima la abundancia de la sardina en nuestras costas durante los últimos meses; el hecho de contar España superabundantemente con el mejor aceite y sobre todo, el que en todas las Exposiciones Universales y regionales nuestras conservas alimenticias, por su evidente superioridad, han obtenido las mayores distinciones.

Deseamos que, penetrada de la importancia de los datos y hechos que sometemos a su consideración, nuestra industria redoble sus generosos esfuerzos a fin de llenar el vacío que Francia deja y adquirir la indisputable preponderancia que debe ejercer.

NOTICIAS DESDE SAN SEBASTIÁN

(La República, viernes 27 de noviembre de **1885**, Año II, número 571)

Dice un periódico de San Sebastián:

Un fenómeno curiosísimo está ocurriendo en estas costas del Cantábrico. Mientras la sardina ha desaparecido de las aguas francesas desde Brest a las Landas, se ha amontonado hacia las españolas: pero son tales las dificultades con que luchan nuestros marineros para pescarla, que el temor de poca pesca empieza a reinar en nuestra gente de mar.

Parece que nunca se ha conocido a la anchoa tan recelosa y huyendo con tal rapidez de todas las traineras que la persiguen.

Si esto continúa así, se va a resentir la pesca del besugo por falta de carnada.

PROBLEMAS CON LOS FRANCESES

(El Liberal, lunes 28 de diciembre de **1885**, Año VII, número 2.398)

Los pescadores franceses han vuelto a su manía de que los vapores de pesca de Ondarroa, Guetaria, San Sebastián y Pasajes van a pescar a las calas francesas de las Landas, cuando lo cierto es, según asegura *El Eco de San Sebastián*, que los quechemarines de Nantes y La Rochelle son los que vienen a las costas de España, efectuando campañas que duran quince y veinte días, durante los cuales, en las alturas de Machichaco y Santoña están cogiendo todo el pescado, que lo conservan en seguida a bordo. Este año ha sido como nunca abusivo lo sucedido en este particular, pues habiendo desaparecido la sardina de las costas de Francia, los pescadores franceses se han trasladado al Cantábrico español, y entre tanto, mientras que los franceses tienen ocho o nueve buques de guerra para vigilar a los pescadores vascos en el golfo de Guyena, España tiene dos a lo sumo.

EXTRAORDINARIA PESCA

(La Dinastía, lunes 30 de agosto de **1886**, Año IV, número 1.729)

Tan extraordinaria es este año la pesca de sardina en las costas del Noroeste, que una sola fábrica de Rivadeo ha recogido seis millones de dicho pescado que se exportó a diferentes puntos de Italia, Francia y América del Sur.

LA CRISIS DE LA SARDINA EN FRANCIA

(La Iberia, viernes 8 de julio de 1887, Año XXXIV, número 10.028)

El Comité consultivo de la Pesca, de París, se ha constituido el viernes último en el Ministerio de Marina, bajo la presidencia del ministro monsiur Barbey.

Este ha dirigido a os miembros del Comité un discurso anunciándoles las diversas cuestiones para cuyo estudio y resolución necesitaba de su consejo, y entre ellas hizo figurar preferentemente la que se refiere a la pesca de la sardina.

Este –dijo- es un asunto de los más graves. Ha conmovido y preocupado a las poblaciones que viven de la industria marítima desde Brest hasta Burdeos.

En los tres últimos años la sardina ha aparecido en cantidad mucho menor que en los anteriores en las costas francesas del Oeste. El año 186 ha sido de prueba para los pescadores y para os fabricantes de escabeches. Las familias marineras de Douarnenez, Audierne y poblaciones costaneras de más allá, se encuentran dolorosamente, puesto que se han cerrado en gran número las fábricas de latas y barriles de conservas.

A efecto de estas circunstancias desastrosas, de todas partes se han levantado clamores pidiendo reformas en la legislación.

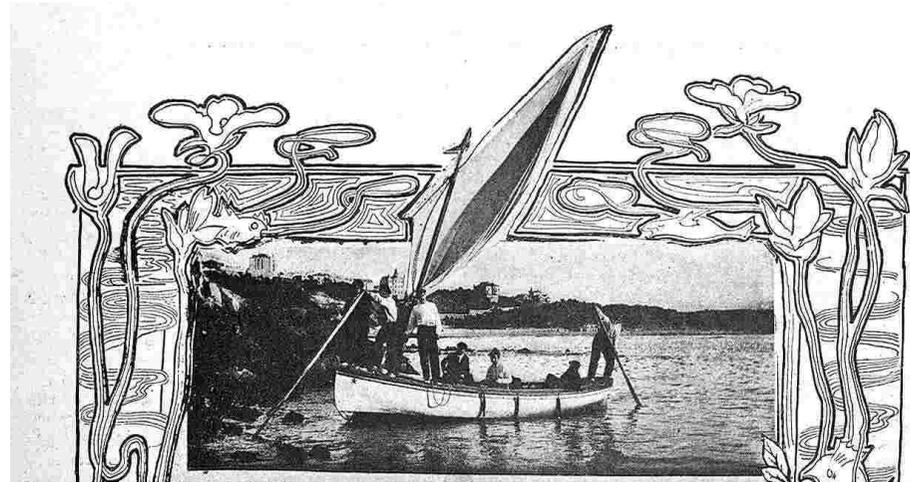
Unos dicen que la pesca, no se hace en condiciones bastante amplias de libertad, y que es menester autorizar a los pescadores para el empleo de toda clase de procedimientos, aparatos y ardides para la explotación de su industria.

Esto respondía a la abolición de épocas de veda y a la permisión de la dinamita, redes estrechas, etc., que hoy están proscritas o limitadas.

Otros, por el contrario, renuevan y acentúan sus protestas contra el empleo de los sistemas de pesca que se han considerado hasta ahora destructores de las crías.

La información que con motivo de estas reclamaciones se abrió en Francia el año pasado, y cuya comisión se reunió en Brest para dictaminar, dio por resultado la propuesta de un criterio absolutamente restrictivo.

- El Comité ha de resolver ahora, cuál sea el concepto bajo el cual deba el Gobierno adoptar sus medidas.



LEVANTADA DE TRAINERA

(La República, jueves 21 de marzo de **1889**, Año VI, número 1.609)

Dicen de San Sebastián que el lunes fue la pesca tan abundante, que solo una de las redes colocadas por los pescadores de una trainera recogió el pescado en tanta abundancia que, no pudiendo ser levantada, tuvieron aquellos que llamar en su auxilio a otras tres traineras y dos botes.

Con la pesca recogida por aquella red se llenaron las cuatro traineras y los dos botes.

LAMENTACIONES

(El Heraldo de Madrid, sábado 21 de marzo de **1891**, Año II, número 143)

Los pescadores de San Sebastián continúan lamentándose de la ingratitud del mar.

Pocas lanchas salen a la pesca, y las pocas que salen tienen que volver de vacío, después de recorrer algunas millas del Cantábrico sin lograr encontrar ningún banco de anchoa o sardina.

Algunos marineros dicen que la costera de este pescado viene con bastante retraso este año.

HECHO RARO

(El País, lunes 10 de julio de **1893**, Año VII, número 2.209)

Un hecho raro ocurre este año en el Cantábrico con la pesca de la sardina.

Mientras en unos puntos, como Castro, Santander y Bermeo se pesca con abundancia, en Santurce y otros pueblecitos vuelven los mareantes con las manos vacías.

DESDE MI PUEBLO. SAN SEBASTIÁN

(La Ilustración Nacional, 6 de julio de 1893, Año XIV, número 19)

(...) Los pescadores van y vienen sin cuidado alguno, favorecidos por el Nordeste, que mantiene el cielo limpio de nubes y da al Cantábrico una blanda y ligera rización.

Cuando se cubre el tiempo y asoma el vendaval, sopla flojo y hace veces de remo, ahorrando fatigas a los pobres luchadores de la costa.

Las traineras llegan por la tarde, repletas de sardina, que se extiende por las redes como una vegetación de plata.

Las pescadoras esperan impacientes en el muelle, formando filas, con cesta al brazo, descalzas, desarrapadas, suelto y sucio el pelo, y aún más suelta y sucia la lengua.

Atraca la lancha a una escalera, y comienza la descarga. La sardina pasa de la red al fondo de la trainera, donde forma una masa brillante, desde allí a un cesto que un pescador hunde en el agua tres o cuatro veces y retira otras tantas chorreando.

Largan después desde el muelle un chicote con un garfio de hierro que agarra al cesto por el asa, y ¡hala para arriba! El pescado sube y se reparte en cestas planas, donde recibe el bautismo de sal.

Las vendedoras siguen un turno riguroso, pero rara es la vez en que la distribución no da margen a formidables peleas, iguales en todo a las que Pereda ha descrito en sus admirables cuadros realistas del muelle de Santander.

Las pescadoras se insultan aquí como allá, descocadas, procaces, con palabras de carretero, que el vascuence acentúa enérgicamente.

A veces las cosas no pasan de la boca, otras se trasladan a las uñas, y la sangre corre, y las greñas vuelan, entre alaridos, arañazos y mojicones, hasta que la presencia de un celador aquietta los ánimos y pone término a la contienda.

Media hora después de la descarga, las calles de San Sebastián, convertidas en ollas de grillos, repercuten las voces de las sardineras; voces aguadas, vocalizando fantásticamente, anunciando la mercancía, con inflexiones de música y arrastres desafinados que hieren el oído como navaja de afeitar...



¡EL MAR!

(Nuevo Mundo, 25 de agosto de 1897, Año IV, número 190)

“Trepá monte arriba, hombre abatido que tres amarilla la cara y los pulmones requemados por el aire enfermizo de la ciudad, apóyate si quieres en este brazo endurecido por el remo y que apenas ha de sentir el peso tuyo. Soy el hombre del mar y te debo hacer sus honores; mira allí las redes puestas a secar sobre aquellos palos negros como el cielo, negros como las noches del mar Cantábrico que suena detrás de esas rocas. Respira fuerte para que no haya un rincón en tu pecho a donde no toque la brisa cargada de iodo que curte la cara y anima el corazón. ¿En qué piensas? Acaso en un error aritmético que ha quedado sobre tu pupitre, o en el desenlace de un drama que sólo ha de ser útil para tu gloria, pero no para la humanidad. Deja esas banalidades y

sube, sube, ya tocamos el faro, ¡ahí le tienes! Mira esa llanura inmensa, mugiente, que rodea de una soledad tristísima al pescador y que allá en los límites del horizonte besa el cielo plomizo como ella. Ve a los lejos aquel ancho pliegue verdoso que va columpiándose y creciendo y avanzando con rapidez, es una gran oleada que si no rompe en algún bajío llegará hasta ti; de vez en cuando de su arco verde sale un ligero rizo de espuma; quizá al bajar a la superficie buscando mayor fuerza, sacude sus crestas como si fuera a deshacerse; mírala, llega, silba al lanzarse sobre los peñascos y su prologado rumor se extiende a lo lejos por toda la costa salpicándonos con su espuma; ya se retira con humildad amorosa como la seda que se arrastra, dejando en los acantilados pequeños arroyitos de agua salobre que van deslizándose con alegre rumor. ¡Qué hermoso es todo para ti y qué triste para nosotros!

Cuando al caer la tarde preparamos aparejos y redes y nos lanzamos en nuestras traineras con el farol a proa, hala que te hala, la espalda al viento y en la popa el patrón, no sabemos si el adiós que damos a nuestras mujeres es el último, y, sin embargo, no hay nada de patético en él: ahí está nuestra grandeza. Nosotros no vamos hacia el peligro con la misma indiferencia que vosotros a vuestras diversiones. Sobre poco más o menos nuestros ojos han descubierto fosforescente en el mar el banco de sardinas, en medio del cual hemos de lanzarnos. Las traineras se separan, y la red comienza a tenderse, no sin antes arrojar el cebo o la masilla para atraerlas. Así llega y pasa la noche, la noche larguísima que nos hiela, porque contra la noche de invierno, metidos en el mar, no hay ropa que valga. Los pescadores somos caros y por eso nuestras mujeres gritan si volvemos sin pesca al muelle. Cuando alborea, las traineras van orzando unas a favor de otras y la red se va recogiendo, y mientras unos la recogen, los otros van echando sardinas sobre cubierta, y es de ver desde la costa cuando los lanchones avanzan, rebosando de pesca que fosforece.

No bien enfilamos la barra y empezamos a sortear los canalizos y cuando vemos en lo alto de los paredones las mujeres de los capachos que empiezan a ver quien da más subastando la mercancía, los hombres que exportan la sardina preparan sus cestos volviéndolos hacia las lanchas y allá va cayendo el pescado y venga una capa de sal y vaya más pescado y más sal, hasta que se llenan hasta los bordes y se cosen los mimbres y se dejan listos para echarlos al tren”.

-- ¿Y qué ganáis con tantos riesgos?

-- Lo que nos toca, según lo que traemos y nada más.



Il.º 763

TIPOS SANTANDERINOS.—UNA SARDINERA

30 61

Así me habló aquel mozo grande y fuerte a quien la chamarreta dejaba dibujarse la curvatura de su pecho musculoso, y que con la bona echada hacia atrás y el pantalón azul remangado, se mostraba a mis ojos con toda la grandeza de esos héroes desconocidos de quien se ocupa concisamente de un telegrama diciendo:

“ayer, en aguas de Bermeo, o de Ondarroa, o de Zarauz, zozobró una lancha con diez tripulantes. Se ignora el paradero de otras dos”.

El público, sobre todo el de las ciudades lejanas a las costas, lle con indiferencia la noticia, con tanta mayor indiferencia cuanto más frecuente es el caso de encontrarlas en los periódicos.

El drama terrible que encierra ese lacónico despacho no llega hasta él, no puede emocionarle, no puede causar el dolor tremendo que se extiende por la costa y entra en las casas y entristece los ánimos de la gente del mar, cuando los tripulantes de una barca que por fortuna pudo sortear el peligro, y viendo perecer a los otros sin poder auxiliarles, logro salvarse, dar la noticia a tierra.

Esta es, sin duda, la quiebra más amarga de cuantas tiene el mar, la que imprime tintes sombríos al grandioso espectáculo de las olas y al cielo azul, iluminado por el sol radiante que brilla después de la tormenta.

Si tras de la borrasca no quedasen en el mar sepultados mil cuerpos, el espectáculo de la luz, que rasgando las nubes se abre paso entre las sombras que invadieron el firmamento, sería hermosísimo, alegre cual ninguno.

Pero esa luz suele alumbrar cadáveres que flotan envueltos en espuma y tristezas que en lo humano carecen de consuelo.

En esto, las mujeres de los capachos, desnudas de pie y perna y con la mercancía a la cabeza, salían en todas direcciones lanzando el grito clásico de *¡sardina, sardina fresca!*

Y las voces se fueron perdiendo y yo quedé en la costa estático coo siempre y adormecido por aquel rumor constante, monótono del mar, que choca en los peñascos.

L. López de Saá.

LA PESCA DE LA SARDINA

(Nuevo Mundo, 11 de mayo de 1898, Año V, número 227)

I

Reina en el modesto albergue
 del pescador, dulce calma,
 y Peru Antón se sonríe,
 mientras sus redes prepara.
 Ayúndale en su faena
 la hacendosa Mari Juana,
 y Josechu, el rapacillo
 Que es orgullo de su casa.
 _ ¿Saldréis hoy?_ ella pregunta.
 _ ¿Qué remedio? ... Ya la lancha
 nos espera juguetona
 Sobre las olas rizadas.
 _ el horizonte esta oscuro,
 Peru Antón... ¡Míralo!
 _ Calla
 que vas a infundir temores,
 de mi grumete en el alma.
 _ ¿Yo medo, padre? ... ¡Esa pesca
 en mi trainera no embarca!
 Cuando a tu lado me veo,
 aunque esté la mar picada

nada temo: ¡el oleaje
tiene respeto a tus canas!
_ ¡Bravo, *mutilla!* ... ¡Ya lo oyes!
Los peligros, Mari Juana,
no amedrentan a la gente
que a navegar se consagra.
¡Venga las redes! ... Es hora
de ir a la mar... ¡Hoy la lancha
traerá miles de sardinas
de las que al puerto dan fama.

II

El Cantábrico en su fondo
sorpresas luctuosas guarda,
pero el pescador vizcaíno
no teme sus asechanzas.
¡Y es de ver aquella hueste
que por la mar se desbanda,
de traineras pescadoras
al nacer de la mañana!
diez, veinte, cincuenta, ciento
con sus velas desplegadas,
de Bermeo de Santurce,
y de la industriosa Ondarroa,
en su estrella confiando

salen de pesca en demanda.
Niños y hombres las tripulan,
y con Neptuno batallan,
y en sus redes aprisionan
la sardina plateada.
Y aunque el cielo se encapote,
y las olas irritadas
amenacen en su furia
hundir las frágiles barcas,
los intrépidos marinos
en sus labores se afanan
sin que intimide su pecho
la formidable borrasca,
y sortean los peligros,
y rezan cuando no cantan.

III

– ¡Juana!
– ¡Me escuchó la Virgen!
¡Madre!
– ¡Josechu del alma!
– Hoy está la cofradía
de enhorabuena; las lanchas
conducen sabrosa pesca.
¡Alégrate Mari Juana!

_ ¡Hemos pasado horas tristes,
Peru, por vuestra tardanza!
Comenzó a soplar el viento,
se formaron nubes pardas,
y en el puerto todos vimos
de la galerna el fantasma.
_ Si, el huracán zumbó un rato,
bailó un *aurresku* la lancha
pero después, la mar bella;
un amigo, un susto, ¡nada!
 _ ¡Hijo!
 _ ¡Madre!
_ Ya nos tienes
a tu lado, con que basta
de llantos... ¡Ea! A la mesa,
¡nuestros cuerpos lo reclaman,
que si fue la pesca grande,
fue m dura la jornada!

Florete.



COSTUMBRES VASCAS.- LA SARDINERA

(Mar y Tierra, 18 de agosto de **1900**, número 29)

Los pintorescos pueblecillos que bordean la ribera del mar Cantábrico próxima a la desembocadura del Nervión, como otros muchos de esta parte del litoral de España, viven casi exclusivamente de los productos de la pesca, que en particular los de la sardina no dejan de ser considerables por ser la que más de continuo y con más abundancia se recoge.

Los hombres de mar que se dedican a este tráfico se hacen a la vela a la caída de la tarde, tienden las redes durante la noche y al romper el día algunos puntos oscuros que aparecen en la inquieta raya de luz que dibuja el horizonte anuncian al vigía del puerto la aproximación de las lanchas pescadoras.

La noticia pregonada al son del tamboril cunde en el instante desde la plaza del lugar hasta los próximos caseríos; jóvenes, viejas, muchachas, toda la población femenina se pone en movimiento y éstas con canastos, aquellas con cestos, las más allá con barriletes, bajan formando grupos hasta la orilla donde las pequeñas embarcaciones se balancean ya suavemente sobre las olas siguiendo su compás alternado y cadencioso. La repartición de la sardina entre la turba de mujeres que disputan entre sí y hablan y manotean todas a la vez procurando ser las primeras en turno para llegar a buena hora al mercado, da lugar a escenas tan pintorescas y animadas que solo tienen comparación con las que ofrecen después, reuniéndose en grupos para limpiar y aderezar su mercancía o corriendo a lo largo de la playa ligeras como el aire.

El dibujo que ofrecemos hoy a nuestros lectores puede dar una idea de esas muchachas tipo acabado de agilidad y gallardía en que se reúnen la hermosura de la forma a la fuerza y la elasticidad de los movimientos, las cuales con el canasto sobre la cabeza las ropas flotantes y los pies desnudos, que van dejando una ligera huella en la arena de la laya, corren a lo largo de la costa, trepan con pasmosa seguridad por los peñascos que bate el oleaje y antes del mediodía van a vender a la plaza de Bilbao después de haber recorrido una distancia de dos o tres leguas, las sardinas que han llegado horas antes a los puertecillos de Algorta, Santurce y Portugalete.



LA PESCA DE LA SARDINA EN BIARRITZ

(La Vida Marítima, 20 de octubre de 1902, Año I, número 29)

En contraposición a los procedimientos empleados por los pescadores de Bretaña y Arcachón, que emplean redes en que las sardinas se recogen después de haber sido atraídas por un cebo a base de huevos de esturión, que se denomina generalmente *vogue*, los pescadores de Biarritz usan grandes redes de 50 metros de largo por 15 a 20 de alto, que forman una gran superficie de

mallas muy fuertes y muy tupidas, cuya parte alta, provista de numerosos corchos, la sostienen en el agua, mientras que la parte inferior, provista de plomo, la hace sostenerse verticalmente. Una corredera que va de un extremo al otro de la parte baja, pasando por unas anillas, se une por un cabo a la embarcación.

Cuando los pescadores, subidos ya en las embarcaciones, arman diez o doce remos, y aparejados con dos velas, o en grandes lanchas de vapor de cerca de 10 toneladas, aperciben o sorprenden a un banco de sardinas o anchoas, que les son generalmente indicados por los delfines, intentan rodearlo, desenvolviendo su red a su alrededor.

Hecha esta operación, tiran también de la corredera inferior, y la red, formando una gran bolsa por cuya malla no se escapa nada, conserva todo el pescado cogido que se embarca a bordo por medio de redecillas más chicas.

Esto se repite diferentes veces, y cuando la embarcación está llena, vuelve al puerto, izando una bandera para anunciar que tiene pescado para la venta. Entonces los compradores llegan con sus banastas, rodeados por los pilluelos de playa y los curiosos.

Una vez la trainera atracada y establecido el precio, es cuando se oyen disputas, generalmente muy animadas, en que el timbre de voz femenino aturde y sofoca con su estrépito el de los hombres; el pescado se lleva a tierra y los vendedores se dirigen, con su canasta en la cabeza, a la ciudad, pregonando a gritos su mercancía, en tal forma, que quien no supiese de lo que se trata, creería que se ha producido una algarada o cometido un crimen.

El resto del pescado se vende a otros compradores, que lo limpian, salan y colocan, ya en pequeñas cajas, destinadas a París, ya en canastillas, por docenas, para enviarlas en carros al mercado o a las fábricas de conservas de las inmediaciones.

Esta pesca es especial en Biarritz, San Juan de Luz y España, y no pasa más allá del *Adour*.

Antiguamente, en San Juan de Luz y en España se usaban traineras de unas veinte toneladas, pero su armamento, a consecuencia de la escasez de tripulación, fue abandonada y muchas de ellas se desarmaron en Socoa y en Fuenterrabía.

Después vinieron la son causa de que su número aumente cada año. En efecto, sin exigir tanto personal, como las traineras ordinarias, tienen la ventaja de poder ir mucho más lejos, emplear menos tiempo en encontrar el pescado y cargarlo con mayor beneficio.



EMIGRACIONES DE LA SARDINA

(La Vida Marítima, 20 de marzo de 1903, Año II, número 44)

La terrible crisis que atraviesan los pescadores de la costa bretona, efecto de la escasa pesca de sardina verificada durante la última costera, escasez atribuida erróneamente al principio de la crisis a la falta de sardina, ha hecho entrar en nuevo período de actividad y controversia los estudios e informes sobre la emigración de la sardina y su pesca.

Base principal de ellos, en Francia, la forman en general los trabajos científicos realizados durante los últimos años por Bochon-Brandely, Gerville Réache, Launette, Roché, Fabre-Domergue y Perrier, y en particular, y concretándose al caso de Bretaña durante el pasado año, las informaciones de Fron, Toudouze, Souvestre y otros que han publicado las principales Revistas de la vecina república.

Estas últimas informaciones prueban, con rara unanimidad, que la crisis sardinera en Bretaña no ha obedecido a la falta de sardina, sino a la falta de cebo o raba, necesario para pescarla, originada por el encarecimiento enorme producido por los acaparadores de los barriles noruegos con la preciada hueva salada del bacalao, y a la mayor distancia que se había de recorrer para emplearla, efecto de pasar y estacionarse la sardina algo más lejos de la costa que de ordinario.

Ambas causas han concurrido para dificultar la pesca durante el verano y otoño últimos, estaciones de la costera. A esas razones se han sumado otras dos de gran importancia: una, la gran existencia en almacenes de sardinas en conserva, procedentes de las exuberantes pescas de los años 1900 y 1901, que hizo que la demanda en 1902 fuera poca, y por o tanto, envileció el precio de la sardina, a pesar de su escasez; otra, la gran carestía de la patata, principal alimento del pueblo bretón. El encarecimiento de la alimentación y el envilecimiento de la producción del pescador, se han aunado para provocar este invierno una crisis social en la región bretona de las más terribles que se han conocido, que ha sumido en la miseria a más de 20.000 pescadores y a sus familias, y que ha hecho acudir en su socorro al Parlamento, al Gobierno, a las autoridades, a los particulares y a la Francia toda, en un hermoso arranque de caridad.

Ello no remediará, sin embargo, el conflicto, que puede reproducirse con mayor o menor intensidad, según la repetición de las causas expresadas.

El encarecimiento de la alimentación del pez y del pescador, es ajeno al objeto de este artículo.

Quiero ocuparme en él solamente, por lo que a España interesa, de las emigraciones de la sardina, de sus pesquerías y de las causas que en ella influyen.

Que la sardina es pez emigrante o viajero, es indudable. El fenómeno de sus emigraciones regulares ha sido estudiado y es bien conocido.

Las que no son bien conocidas son las causas a que obedecen los viajes periódicos o emigraciones, sus derrotas y las oscilaciones horizontales y verticales, dentro de ellas, de las masas clupeidas.



Puede afirmarse, no obstante, genéricamente con Perrier que la sardina, como los demás peces emigrantes, verifica sus viajes obedeciendo a necesidades orgánicas poderosas y urgentes de presión, calor, luz y nutrición, y a exigencias de reproducción y desarrollo; pero nada más. Con rigurosa certeza no pueden concretarse, dentro de estrechos límites y sin controversia, ni la profundidad, ni la temperatura, ni la composición química del agua, ni las materias orgánicas que la sardina necesita ineludiblemente para su vida, ni el régimen de ésta.

De ello se trata y a ello dirigen sus constantes esfuerzos distinguidos biólogos de los países frecuentados por la sardina que poseen estaciones zoológicas, laboratorios y acuarios, entre los que no se encuentra España, por desgracia; pues su situación

geográfica daría gran valor a sus observaciones, y con ellas se formaría el eslabón científico que hoy falta para unir las de Francia con las de Portugal. Por el momento, como es tan escaso el conocimiento oceanográfico y biológico, sólo han podido citar los franceses con visos de certeza dos causas determinantes del pequeño cambio de dirección de la corriente emigratoria de la sardina en la costa bretona, cambio observado en años anteriores con mucha mayor intensidad, no solo en Francia, sino en otros países¹.

Esas causas han sido: el escaso calor del último verano, que no permitió adquirir a las aguas costeras *la temperatura de la sardina*, ni desarrollar las diatomeas que le sirven de alimento, y los movimientos sísmicos y convulsiones geológicas de allende el Atlántico que se han reflejado en las costas europeas, produciendo trastornos oceánicos.

Las demás acumuladas por la tradición popular, el interés local, la lucha de las industrias o la pasión política, como el exceso de delfines y otros peces enemigos de la sardina, el aumento de la navegación de vapor costanera y de la pesca de arrastre, el incremento de la pesca intensiva, los ejercicios de tiro al blanco de las baterías de la costa y de la escuadra, y las maniobras de los torpederos, no merecen ser tenidas en consideración seriamente.

En España, lo mismo que en Francia, abundan las versiones populares sobre fenómenos análogos, cuando ocurren y faltan las científicas. Lo único que se sabe con realidad de verdad es la época de la arribada de la sardina, la duración de su paso y estacionamiento, y la época de su retirada, sin que se colija por deducción e inducción, de dónde viene y a dónde va, según sucede con el atún, cuyas emigraciones son más conocidas, merced a las observaciones de pescadores, zoólogos y navegantes, entre los que merecen citarse, por sus excepcionales trabajos, el Rey de Portugal y el Príncipe de Mónaco.

La observación metódica y razonada, indispensable auxiliar de la ciencia, puede facilitar muchos datos que ayuden a despejar la incógnita de la biología de la sardina, y a reglamentar sus pesquerías.

Y a esa observación ha de concurrir en unión del hombre de ciencia, con sus instrumentos de precisión, que le permiten fijar en cada caso las condiciones físicas, químicas y orgánicas del mar, en el área habitada por la sardina, y el género de vida de ésta, el hombre de mar, pescador, con sus observaciones y trabajos prácticos.

¹ En las costas de Galicia tenemos en estos días una prueba de las irregularidades de los viajes de la sardina, como la tuvimos a principios del invierno en las costas de Andalucía.

Ello conducirá, no sólo a la formación de cartas de pesca con análogo sistema al empleado por Maury para las cartas de corrientes, sino a la redacción de calendarios o efemérides, y a la recopilación sistemática de cuanta noticia teórica y práctica, sea pertinente para la buena explotación de la pesca.

Para lograrlo, lo primero y fundamental es educar al pescador, dándose medios para verificar sus observaciones.

De todo ello se trata en Francia desde hace tiempo, haciendo grandes progresos las Asociaciones de *L'enseignement professionnel et technique de la Pêche Maritime*, y de *L'instruction elementaire des marins pêcheurs*, y comenzando a generalizarse entre los pescadores el uso de los Diarios de pesca, de las Cartas, de las efemérides y otros procedimientos de cultura y observación, cuya implantación en España es muy necesaria.

Mientras no se logre y la pesca se practique bajo el dominio del empirismo y de la rutina, hijos de la ignorancia y el abandono, y sufra las consecuencias de las luchas industriales sin regulador alguno científico, no podrá España pensar en competir con las pesquerías de Francia y Portugal, ayudar a estas naciones en los estudios de interés común, y, completándolos y utilizándolos, explotar ordenada y provechosamente las pesquerías nacionales, fuente de riqueza y plantel de marinería, que un tiempo fueron nervio vigoroso de la patria española.

Adolfo Navarrete.

LA EMIGRACIÓN DE LA SARDINA

(La *Época*, domingo 16 de agosto de **1903**, Año LIV, número 19.103)

Dice *La Voz de Guipúzcoa*:

La situación de nuestros marineros va a ser en breve, si no es ya, análoga a la de los pescadores de la Bretaña francesa.

Allí han emigrado los bancos de sardinas y la miseria impera.

El millar de sardinas ha valido, por su escasez, 45 francos.

Aquí ha habido veces en esta temporada en que ha alcanzado el precio de 45 pesetas y hoy se cotiza, por término medio, al de 30, mu exorbitante si se tienen en cuenta los precios a que se cotizaba no ha muchos años.

Jamás se ha conocido en estas costas tal miseria.

Es gran suerte dar con un banco de sardina.

En los puertos de Guipúzcoa casi todas las embarcaciones se dedican a la sardina, excepto dos o tres que han emprendido la importación de este pescado, comprándolo en aguas de Santander, permanecen sin salir de puerto.

Da lástima ver a hombres como los que se dedican a la pesca del bonito pasar dos, tres o cuatro meses lejos de sus familias empleándolos en las rudas faenas marineras, luchando a veces con los elementos desencadenados, para volver después a casa sin haber logrado siquiera lo suficiente para costear el sustento de los suyos.

No hay sardina en el seno del Golfo de Gascuña.

Ni en los inviernos más calamitosos, permaneciendo largas temporadas sin atreverse a salir a oca distancia de la boca del puerto, se han encontrado los pescadores en situación tan precaria como la actual.

Emigró la sardina casi por completo.

Las lanchas se dedican al atojaje, cuando llega alguna embarcación de alto porte, y también a la descarga.

LA SARDINE

Clupea Sardina (GUVIER)

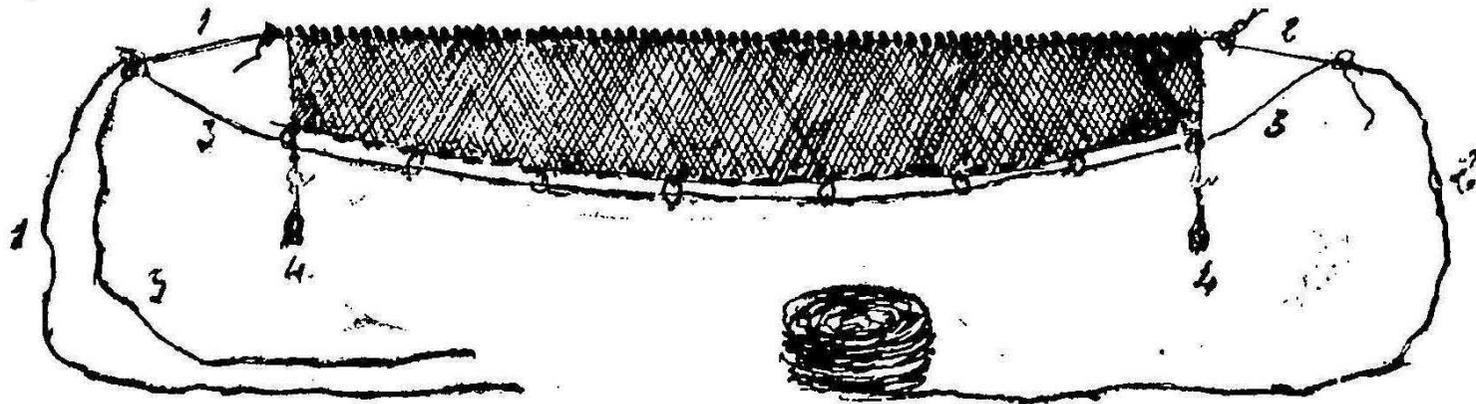
De la Méthode de Pêche des Basques | et des Espagnols à l'aide du Marsouin

(La Conserve Alimentaire, juillet 1903, 1^o Anné, n2^o. 7)

Tout porte à croire que ce procédé de pêche a été inventé par des Basques-Espagnols, les expressions usitées paraissent le démontrer.

Ainsi : le fait du rassemblement des sardines par les marsouins en un banc compact, serré, réduit en surface se nomme Munoa, (lisez mougnoa) qui veut dire groupe, tas, pelote.

La manoeuvre circulaire du filet est désignée par le mot caracola qui signifie escargot, spirale. Le mot Sarda s'applique à une bande de marsouins en quête d'une proie.



SENNE A SARDINES. — (1) Fune d'arrière, (2) Fune d'avant, (3) Coulisse de serrage servant à former la poche, (4) Gros plombs de sonde maintenant le filet perpendiculairement.

Le banc de Sardines s'appelle *Goria* (rouge) sans doute à cause de la tache sombre d'un brun rougeâtre que le banc serré de poisson produit sur l'eau ; ce mot est usité non seulement pour les sardines mais encore pour tous les poissons qui vont en troupes nombreuses.

Salabardoa est le nom donné au mannet ou épuisette qui sert à embarquer le poisson. Le filet se nomme *Treina* provenant de *tresna*, qui signifie écharpe dans certain étroit comme celle de l'écharpe.

Enfin le bateau est désigné par *Treineroa* dérivant de *treina* et qui veut dire porteur ou employeur de *treina*.

Ce dernier mot a été traduit en français par *Traînière*, et ferait penser que le bateau se servirait d'un filet traînant ce qui serait une erreur.

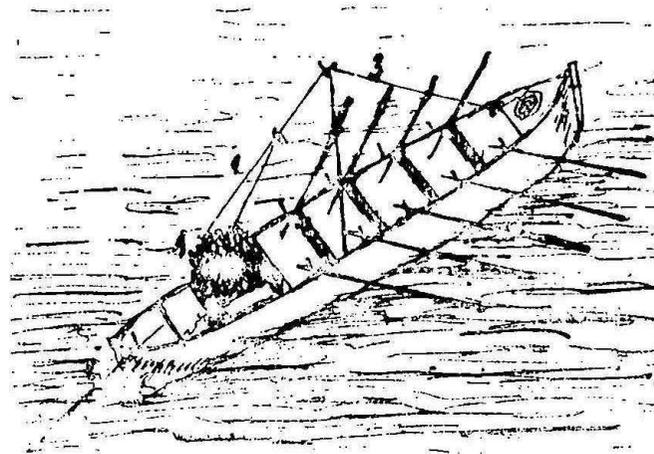
La trainière a, ordinairement, 12 m. de long sur 1,90 à 2 mètres de large et 0,70 de profondeur, au milieu, de la quille à la lisse, d'une calaison de 25 centimètres environ très fin d'avant, la poupe bien évidée en dessous avec des mamelles très hautes ; un

fond plat s'effondrant vers les extrémités avec 5 à 6 centimètres de quille seulement. Ces bateaux sont sujets à dérive sans doute mais ces conditions sont indispensables pour la manoeuvre du filet pour laquelle ils doivent tourner presque sur place.

Entre les deux bancs de l'arrière et clouée sur ceux-ci se trouve, du côté bâbord, une planche de 0,60 m. de large sur laquelle on lave le filet préalablement attaché à un cabillot par sa fune d'arrière.

Construite en sapin avec membrures de chêne ou de frêne, la traînière est très solide et malgré sa légèreté et toute absence de lest elle tient parfaitement la voile et possède une vitesse prodigieuse, qualité essentielle pour suivre les marsouins et manoeuvrer le filet. Les petits constructeurs de Fontarabie San-Sébastien et autres ports de Biscaye sont très experts à leur construction, mais leur étoile commence à pâlir éclipsée par les nouvelles chaloupes à vapeur qui les feront bientôt disparaître.

Le filet est une sorte de senne de 50 à 60 mètres de longueur, 8 mètres de largeur sur les bouts et 41 à 12 mètres au milieu affectant une ligne courbe à sa partie inférieure. Plus d'un millier de ralingue supérieure et la ralingue inférieure porte des plombs cylindriques de 150 à 200 grammes à distance de 20 cent. les uns des autres.

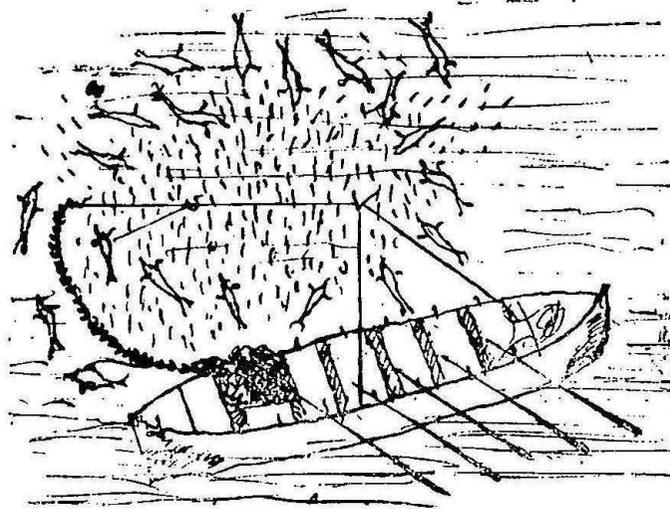


(Fig. 2)

(1) Filet levé. (2) Patte d'oie. (3) Fune d'avant.

A cette ralingue inférieure sont attachés 7 à 8 anneaux ou plus, selon la longueur du filet, en corne ou en fer étamé, de 6 à 7 centimètres de diamètre, dans lesquels passe une corde de 15 à 20 millimètres d'épaisseur qui va rejoindre aux deux bouts les funes frappées aux oeillets de la ralingue supérieure, à une distance de 8 mètres du bout du filet où on les noue ensemble, ayant soin de laisser du côté gauche ou d'arrière le nécessaire pour l'amarrage au cabillot et nouant par bout à la longue fune de droite ou d'avant. A chaque extrémité de la ralingue plombée, le filet porte en sus deux gros plombs de sonde, du poids de 1 à 2 kilos, maintenant l'engin bien perpendiculaire dans l'eau, et les pattes d'oie formées par les funes et la coulisse bien ouvertes. Le petit croquis (fig. 1) ci-dessus d'un filet développé, en fera mieux comprendre la disposition que des explications plus détaillées.

Voilà l'engin inventé par nos Basques, qui n'est qu'une senne flottante modifiée pour la transformer en sac par une habile, prompte et ingénieuse manoeuvre.



(Fig. 3)

Marsouins faisant le mougnoa et lancement du filet

Néanmoins, il a été et il est encoré la terreur des pêcheurs bretons qui le considèrent comme traînant et destructeur. Il lui faut cependant au moins deux fois sa hauteur d'eau pour que le marsouin puisse s'en dégager au moment du serrage de la coulisse, et, en aucun cas, il ne serait possible de s'en servir, s'il raclait le fond, où il s'accrocherait aux aspérités qui arrêteraient la manoeuvre du serrage, laissant échapper tout le poisson englobé.

Après la description des bateaux et engins des pêcheurs basques, je trouve qu'il est nécessaire de faire connaître leur principal auxiliaire, le marsouin, et de prendre la défense de ce gentil et utile cétacé, poursuivi dans la mer par de terribles ennemis : le souffleur, le dauphin vulgaire, l'orque, l'épaulard et autres, et sur terre par la haine de ceux qui ne le connaissent pas et l'accusent de méfaits dont il n'est pas l'auteur.

Le **Dauphin - Marsouin** ou **Marsouin franc**, *Delphinus Phocoena* (Linnée) ressemble en tous points au Dauphin vulgaire [*Delphinus Delphis*] par ses forms et sa couleur, mais il en diffère par sa taille, beaucoup plus petite, ses moeurs plus douces et sa confiante familiarité.

Il est trop souvent confondu avec d'autres delphinidés comme le Nésarnak et l'Ouette, à qui les ravages faits dans les filets des pêcheurs sont imputés. Les pêcheurs basques qui le connaissent trop bien n'ont garde de le confondre, même par un nom générique, avec les cétacés de la même famille. Ils lui ont donné le nom de *Itsasa Urdia* (porc de mer), sans doute parce qu'ils ont trouvé une similitude entre sa chair et celle du porc. C'est pour cette même raison, peut-être, que sur bien des côtes de France on l'appelle *Pourceau de Mer*, et, pour ma part, je ne m'en étonnerai pas, parce que sa viande, salée et marinée à point, rappelle beaucoup celle du porc : j'en parle par expérience.

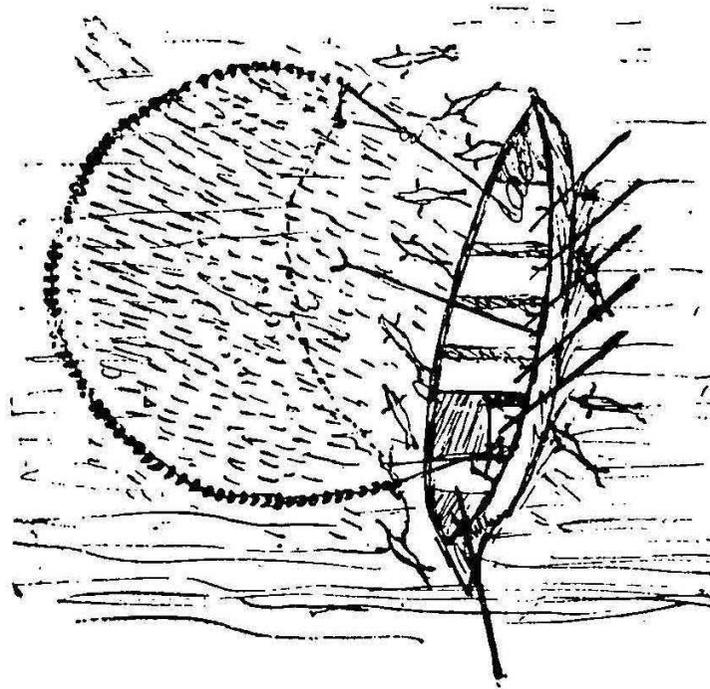
Sans chercher à faire la description anatomique du marsouin franc, que l'on peut trouver dans Lacépède, je citerai seulement quelques observations particulières qui ont été corroborées par celles de plusieurs pêcheurs.

D'abord, je proteste contre l'opinion, que l'on s'est formée en Bretagne et sur les côtes de la Méditerranée, que le marsouin est le destructeur par excellence de la sardine. Je proteste plus énergiquement encore contre les articles fantaisistes dont plusieurs journaux illustrés ou non ont été émaillés à l'occasion des misères de Bretagne.

Il y est représenté comme un monstre de férocité sanguinaire, tuant pour le plaisir de détruire, engloutissant dans sa gueule béante des quantités de sardines, « rougissant la mer du sang de ses victimes à moitié dévorées . . . (sic).

Je ne puis m'empêcher de citer le passage d'un article paru dans le supplément

illustré du *Petit Journal*, qui fait n sourire nos pêcheurs, comme la gravure qui se trouve dans le même numéro, représentant une chasse destructive des marsuins par torpilleurs, les exaspère. L'article prouve que l'auteur ne connaît pas plus les marsouins que ne les connaissent les pêcheurs imaginaires qu'il met en scène, et la gravure prouve que l'Etat lui-même se fait le complice d'un crime de destruction inutile et préjudiciable, pour procurer un plaisir sanguinaire aux officiers désœuvrés de ses torpilleurs.



(Fig. 4)
Filet près de fermer

Voici le passage de l'article en question:

«... De l'abîme viennent de surgir « des gros corps visqueux, de deux à trois mètres, d'un brun noir, des ailerons, des pointes de queues fourchues, ce un, deux, trois, quatre poissons « gigantesques, et d'autres surgissent de partout.

« — Damnation, les marsouins !

C'est en vain que les malheureux « pêcheurs, armés d'avirons, tapent dans le tas, pendant que les autres tirent « aussi rapidement que possible sur le filet pour le sortir de l'eau. Avant eux, « plus prompts qu'eux, les marsouins se sont jetés sur la proie qu'ils guettaient, « attendant qu'elle fût prise et maillée. Déjà ils sont sur le filet, dans le filet. Des bonds forcenés, un jaillissement d'écume, un tourbillon sauvage ; on aperçoit le ventre blanc des terribles ennemis, espèces de squales, une gueule en demi-cercle, armée de dents aiguës et s'ouvrant vorace par dessous.

« En quelques instants, le poisson pris par la tête dans le réseau serré « des mailles, filet, tout a disparu, enceglouti, déchiqueté par toutes ces gueules *féroces et gloutonnes ...*»

Dans cette scène qui est décrite de main de maître, il ne manque qu'une chose, ce sont les marsouins.

La fausse accusation portée contre eux est facile à démontrer par les propres paroles de l'auteur que j'ai soulignées à dessein. Le marsouin n'est pas une espèce de squal et ne ressemble à aucun squal avec lequel il est impossible de le confondre, ni comme forme ni comme couleur. Le marsouin n'a pas une gueule en demi-cercle (cette forme de gueule appartient particulièrement aux squales), mais bien un bec long de 15 à 20 centimètres, étroit, cylindroconique, ressemblant exactement au bec d'une oie, et ne s'ouvre pas par dessous, les mâchoires étant d'égale longueur.

Enfin le marsouin n'est ni féroce, ni vorace, ni glouton puisqu'il ne peut avaler qu'une sardine à la fois, et sa longueur totale est de 1 m. 50 environ.

Et voilà comment on écrit l'histoire du marsouin, que les pouvoirs publics acceptent pour authentique, et votent ensuite des primes pour récompenser les auteurs de leur destruction. Les pêcheurs basques et espagnols qui se livrent encore à la pêche à la rogue ne confondent pas le marsouin avec aucun de leurs ennemis et ne l'accusent des dégâts qui leur surviennent aussi souvent qu'aux bretons, i d'ailleurs, à partir de Juin les marsouins disparaissent de nos côtes.

C'est le dauphin vulgaire nommé *Marsopa* par les basques et les espagnols, terrible ennemi des marsouins eux-mêmes qui attaque la sardine maillée dans le filet et déchiquètent ceux-ci ; quantité de squales, et notamment un petit requin que les Espagnols

nomment *Marrajo*, qui doit être une des variétés du squalo-long-nez, le touille-boeuf, le beaumaris ou tout autre qui abondent sur toutes les côtes de l'Océan Atlantique.

La bouche du marsouin est si sensible que, lorsque par mégarde il se trouve pris dans la senne à sardines des basques et qu'il engage ses dents dans les mailles du filet ses mouvements se trouvent instantanément paralysés et se laisse harponner sans difficultés.

Mais s'il se trouve libre dans l'enceinte du filet et s'aperçoit, avant qu'on le harponne par mesure de précaution, qu'il est prisonnier, il pique une tête, son bec pointu fermé et s'enfuit en faisant une large trouée dans le réseau d'où s'échappe partie ou tout le banc de poissons pris, s'il n'est retenu à la sortie par les congénères du fuyard restés autour du filet.

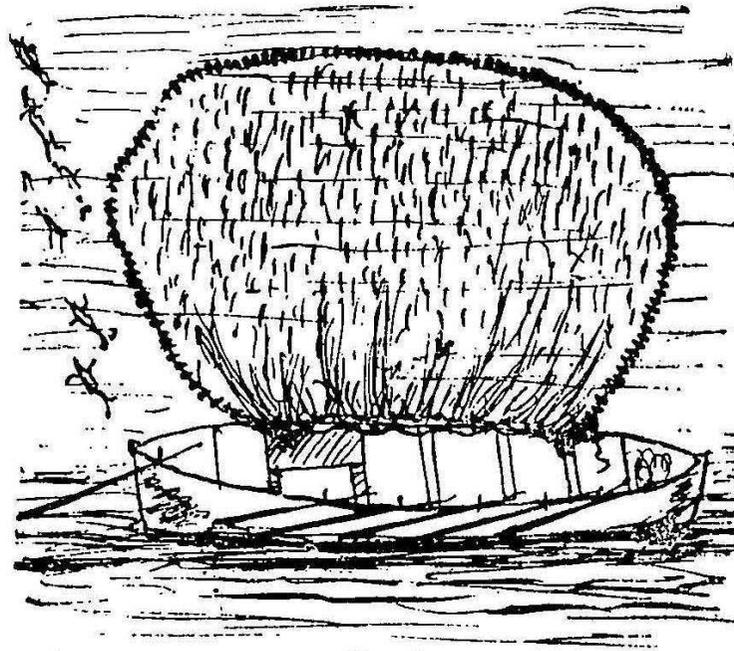
Enfin le marsouin, chasseur par excellence préfère poursuivre sa proie libre que de courir des dangers prenant celle du filet qu'il connaît bien et dont il se défie.

L'accusation de voracité portée contre lui est tout aussi absurde que le reste ; c'est au contraire un mangeur délicat qui ne peut ingurgiter qu'un petit poisson à la fois et son appareil digestif est conformé de telle façon qu'il ne peut y en loger qu'un petit nombre relativement à sa taille. Quoique cet animal soit muni de cinq estomacs, le pylore du premier, garni de rides saillantes et cornées ne peut laisser passer qu'un poisson à la fois et faut-il, encore, que ses dimensions n'excèdent pas 15 à 20 cent. Après cette ingurgitation, l'aliment passe dans les quatre autres estomacs tous aussi réduits que les premiers pour aboutir au canal intestinal fort long d'où il est directement expulsé.

Or, la digestion demandant un certain temps, l'appétit du marsouin, dans ces conditions, est vite satisfait. Il est vrai que bientôt après, dès que le premier estomac se trouve libre il est prêt à recommencer ce qui le fait paraître insatiable et l'accuser d'une rage de destruction. Demandez à nos pêcheurs combien le marsouin avale de sardines à la fois avec sa grande gueule en demi-cercle, ils vous riront au nez ; demandez-leur ce qu'ils trouvent dans les estomacs d'un de ces cétacés que sa malchance a laissé prendre, ils vous diront qu'il n'y a pas deux douzaines de sardines dont la plupart sont d'ailleurs à moitié digérées.

Si la sardine n'avait que cet ennemi et le pêcheur ; s'il n'y avait pas des myriades d'autres poissons qui s'en nourrissent, surtout de son frai ; si elle ne dévorait pas elle-même une partie de ce frai ; enfin si les chalutiers ne détruisaient pas sa nourriture et ne l'empêchaient de se reproduire normalement je dirais comme le marseillais facétieux : sur nos côtes il n'y aurait de mer, il n'y aurait que des sardines.

Je veux bien admettre que lorsqu'au début de la pêche à la roque, en Juin, une bande de marsouins s'engageant parmi les bateaux puisse porter préjudice aux pêcheurs en effrayant la sardine et en déchirant quelques filets à coups de queue. Mais cela arrive-t-il tout l'été ? — Non, puisque le marsouin a déjà disparu de nos côtes de l'Atlantique pour Juillet. Est-ce un motif pour l'accuser de la destruction de la sardine et de tous les méfaits dont les pêcheurs sont victimes et de lui faire une guerre destructive ? Non, certainement non ; mais l'égoïsme féroce de l'homme ne réfléchit pas et, jugeant par les apparences, il s'attaque à l'innocent, négligeant les coupables, tant sous l'eau que sur l'eau.



(Fig. 5)

Filet fermé vu de face, rempli de sardines

D'ailleurs, la destruction des marsouins est matériellement impossible ; ils appartiennent à toutes les mers et malgré leur production restreinte, (un petit par an), ils sont en nombre incalculable. Ils sont voyageurs par excellence et passent rapidement d'un hémisphère à l'autre; la puissante hélice qui termine leur corps fusiforme imprime à celui-ci une vitesse que ne peut atteindre aucun bateau à vapeur et lui permet de se mettre en peu d'instant à l'abri des poursuites de l'homme.

Le mieux est donc, abandonnant les préjugés et les rêves de destruction, comme font les Basques, subir les défauts du marsouin et utiliser ses qualités, aux époques de ses migrations périodiques, profitant de son appétit permanent, son intelligence et la confiante familiarité avec laquelle il s'approche des bateaux, sans s'effrayer ni de la présence ni des mouvements de l'homme qu'il regarde avec des yeux intelligents et doux. C'est ce qu'avaient fait les premiers pêcheurs basques dont j'ai parlé transformant un ennemi en un puissant auxiliaire.

Les Marsouins apparaissent dans le Golfe de Gascogne et sur la côte cantabrique vers le 15 février, époque aussi de l'apparition des sardines et anchois qui, après leur hivernage dans la hautemer viennent frayer le long du littoral. On constate la présence de ces petits cétacés jusqu'à la fin Mai, parfois jusqu'à fin Juin, mais jamais plus tard. Ils disparaissent en bandes nombreuses et interminables, dans la direction du nordouest, sans souci des sardines qu'ils

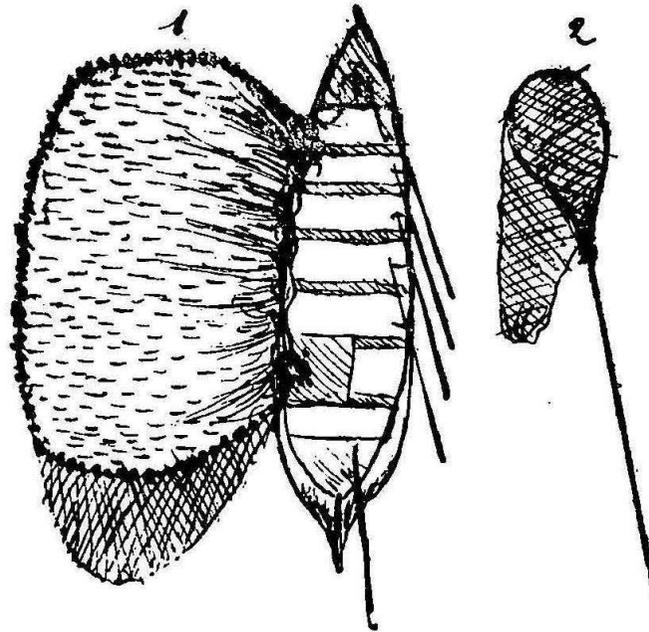
rencontrent sur leur passage, ne songeant sans doute qu'aux délices des amours qu'ils vont goûter dans des régions plus propices à leur reproduction. Alors, sur les côtes espagnoles on abandonne la pêche à l'aide du marsouin pour se livrer à celle du filet à maille avec la rogue, pêche qui dure jusqu'en Octobre et parfois Novembre si l'automne est clément.

La pêche de la gardine et de l'anchois commence dans le golfe de Gascogne dès que l'apparition des marsouins est signalée.

La traînière est prête avec son armement et son filet lavé sur la planche retenu à un cabillot ou un banc par les bouts de la fune et de la coulisse d'arrière et couvert d'un prélat. Elle sort du port au point du jour, l'équipage courbé sur les avirons ; la voile est hissée en rade et le vent de terre lui fait rapidement franchir la distance d'environ deux milles vers la haute mer où elle va tirer des bordées à la recherche des bancs de sardines ou d'une bande de marsouins. Dès l'arrivée sur les lieux de pêche on prépare le filet. A cet effet, les deux matelots chargés, à l'arrière, de jeter le filet à l'eau, font passer la fune au testero ou brigadier de pêche qui se trouve à l'avant; un autre matelot plante vers le milieu de la barque une perche de 4 à 5 met. terminée par une petite fourche, dans laquelle est préalablement passée la fune et l'assujettit du côté bâbord avec une inclinaison de 45 degrés environ. Le brigadier amène à lui la fune jusqu'à l'arrivée à la fourche du point de jonction de la coulisse formant la patte d'oie et amarre la

fune à un cabillot de l'avant ; le filet est prêt à manoeuvrer. La perche fourchue a pour but d'aider à former l'éventail du filet, en maintenant son extrémité éloignée du bateau. Ces préparatifs terminés le bateau présente la figure n° 2 ci-dessus.

Comme *testero* ou brigadier, on choisit un homme doué d'une bonne vue, possédant une certaine expérience de la pêche, adroit, prompt à la manoeuvre, car c'est de lui que dépend le succès du coup de filet. Son rôle consiste aussi à inspecter la mer pour faire diriger la trainière sur les points où il aperçoit les marsouins en mouvement; de là, la nécessité d'une bonne vue à annoncer les bancs de sardines, et enfin à diriger avec précision, de son poste de l'avant, le coulage du filet et la marche du bateau, suivant les mouvements du poisson, qu'il ne doit pas perdre de vue.



(Fig. 6)

(1) Filet fermé vu de profil. (2) *Salabardoa*, époussette.

Quand le brigadier a signalé une sarda ou bande de marsouins, on tâche de la rejoindre en la suivant quelquefois plusieurs heures, jusqu'à ce qu'elle ait levé un banc de sardines et formé le moiujnoa pour l'entourer du filet. Souvent surgit près du bateau, à l'improviste, un banc de sardines serré de près par les marsouins, formant office de rabatteurs, l'entourant en un groupe compact qu'ils maintiennent aussi par - dessous. Le bateau s'approche, et les trois homes d'avant et d'arrière se préparent, en détachant les funes et attendent l'ordre. En même temps, les rameurs de bâbord rentrent leurs avirons qu'ils tiennent le long du bord. Les marsouins travaillent bien, la sardine est bien à fleur d'eau, le *mougnoa* est prêt, le moment est opportun, le brigadier crie : « Largue tout ! » Aussitôt plusieurs mouvements s'opèrent à la fois :

1° Les deux hommes d'arrière préposés au filet mettent, l'un par le liège, l'autre par le plomb, le bout à l'eau, ce dernier ayant soin de passer le plomb de sonde du bout en dehors de la 'coulisse, pour ne pas entraver la manoeuvre de celle-ci.

2° Les rameurs de tribord partent en même temps, imprimant au bateau le plus de vitesse possible, pour former un cercle que le patron barreur dirige avec précision.

3° En même temps, toujours le brigadier laisse filer par la fourche, la fune lovée à ses pieds, jusqu'à ce qu'il trouve opportun de la raidir. Tous ces mouvements doivent se faire simultanément, sous peine de manquer le poisson, que le moindre incident peut rendre libre.

Aux premiers coups d'avirons, après la mise à l'eau du bout de filet, la scène présente l'aspect de la figure suivante :

A mesure que le bateau décrit son cercle, le filet, que les deux matelots d'arrière poussent, se dévide rapidement enserrant marsouins et sardines ; vers la moitié de la courbe, la fune s'échappe de la fourche et tombe à l'eau. Dès lors le brigadier la raidit pour activer la chute du filet qui, à ce moment, doit se fermer au plus tôt.

La figure 4, qui suit, représente la manoeuvre en cet instant.

Le cercle achevé et le filet complètement à l'eau, les dévideurs ayant eu soin de mettre le gros plomb du bout en dehors de la coulisse, tiennent celle-ci et la fune, pour empêcher le bout du filet de s'éloigner du bateau, pendant que le brigadier, avec l'aide d'un ou deux hommes, hâle sur la l'une d'avant pour ramener l'autre bout à bord. En arrivant à la patte-d'oie, les matelots s'emparent de la coulisse et tirent vivement dessus, pendant qu'à l'arrière il s'en fait autant et que le brigadier et l'un des matelots d'arrière mettent à bord les plombs de sonde des deux extrémités de la ralingue inférieure et les premiers lièges, et ramènent le fond du filet vers le bateau.

A l'instant où le serrage de la coulisse commence, les intelligents marsouins, se rendant compte du danger, piquent au fond, hors de la portée du filet, mais ne s'en éloignant pas, maintiennent le poisson en respect au-dessus d'eux. Néanmoins, comme souvent ils peuvent laisser un passage libre par dessous le bateau avant la formation complète du sac, les matelots de bâbord, qui ont tenu leurs avirons prêts à la main, les plangent perpendiculairement dans l'eau, leur imprimant des mouvements qui effraient les sardines qui se croient toujours en face de leurs ennemis, les rechassent au centre du filet, dont la ralingue plombée apparaît à la surface, le long du bord.

Les avirons sont rentrés et la ralingue fixée le long de la lisse du bateau, en passant la coulisse par dessus les tolets et l'amarrant aux cabillots; la manoeuvre est terminée, le poisson est pris.

Les figures 5 et 6 représentent le filet fermé vu de face et de profil.

Le filet fermé vu du bateau affecte la forme d'une coquille St-Jacques dont le centre des rayons formé par les plis est au bord de la traînière et la circonférence est dessinée par le liège qui le maintient à flot.

Vu de profil il représente une poche qui malgré son peu de profondeur est d'une grande étendue et peut contenir plus de 200 et même 300 mille sardines.

Ces grosses prises se font quelquefois, mais au risque de faire crever le filet, et l'on n'ose pas toujours trop englober, surtout dans un banc d'anchois, se contentant d'en capturer une partie.

On embarque immédiatement le poisson avec des épuisettes ou mannets (*salabardoa* en basque) et à mesure que le filet se vide on le lève sur la planche avec les soins voulus pour s'en servir, de nouveau. Si la pêche a été fructueuse on rentre au port pour vendre le poisson et sécher le filet, mais si la capture n'a donné que 4 à 5 mille sardines on continue à tenter la fortune. Les marsouins qui ne s'éloignent guère recommencent à peu de distance leur manège si tout le banc de poisson n'a pas été pris, ou au premier banc qu'ils trouvent s'il ne reste rien du dernier.

Voilà la façon ingénieuse que les Basques ont trouvée pour profiter de cette manne printanière qui, à cette époque de ses amours et de sa reproduction ne se lève pas à l'appât de rogue, et si les pêcheurs bretons et provençaux ne s'adonnent pas à cette pêche, c'est qu'ils ne veulent pas abandonner leurs habitudes routinières et les préjugés stupides que des gens ignorants ou intéressés alimentent et tâchent de conserver à leur grand préjudice.

Cette pêche de printemps ne nuit en rien à la pêche à la rogue d'été, comme on en voit la preuve sur les côtes d'Espagne.

J.-B. DELUC.

LOS DELFINES Y LA PESCA DE SARDINA

(Vida Marítima, 30 de marzo de 1905, Año IV, número 117)

Los pescadores de Barritz y San Juan de Luz, han dirigido a la Junta directiva de la Liga Marítima francesa, el siguiente escrito: “Los que suscriben, armadores y marinos, considerando que el delfín es el auxiliar indispensable para la pesca de la sardina y la anchoa, tal como se practica en nuestras costas, que a pesar de los servicios que presta, muchos marinos, ya por terquedad, por ignorancia o por otras causas se entretienen en darle caza y capturarlo; que cuando un delfín ha sido herido o acosado, huye instintivamente en cuanto percibe una embarcación, arrostrando consigo el banco de pesca, haciéndose ésta imposible, ruegan a las autoridades competentes, dispongan por lo que respecta a dichas costas, se derogue el decreto concediendo un premio por cabeza de delfín capturado, y por consiguiente, se prohíba severamente toda captura del indicado cetáceo”.

Análoga protesta han formulado el Sindicato de Gentes de mar de Guetaria. Dichas entidades están persuadidas de la importancia de la conservación del delfín, que el sindicato Denak-bat, ha hecho un reglamento, suscripto por todos los armadores y patronos, imponiendo una multa de 50 francos a todo marinero que coja o persiga a un delfín, doble en caso de reincidencia, con pena de ser desembarcado y no podrá volver a embarcar en ningún barco del Sindicato.

Lo anteriormente expuesto corrobora las conclusiones adoptadas por la Asamblea Nacional de pesca, convocada en octubre último por la Liga Marítima española y las gestiones de esta asociación en dicho sentido.



LA CUESTIÓN SARDINERA

(Vida Marítima, 20 de mayo de 1905, año IV, número 122)

En la información que M. Leon de Seilhac, ha presentado al Congreso que se celebrará en Cheburgo en el mes de Agosto próximo, encontramos datos interesantes sobre la pesca de la sardina, que seguramente leerán con gusto nuestros lectores.

Según dicha información, la sardina no emigra, vive siempre en las mismas aguas, y se aleja o se aproxima a las costas y a la superficie de las aguas, según los cambios de temperatura. Así vemos, que como las aguas marinas están frías cerca de las costas que en alta mar, la sardina no se acerca a ellas más que en las épocas de calor, siendo ésta la explicación de que en España y Portugal, pueda pescarse casi todo el año, mientras que en Bretaña, sólo se pesca la sardina en el verano, pudiéndose afirmar, que las costas bañadas por corrientes calientes, son más propicias para esta clase de pesca que las demás, hasta el extremo que de más arriba de Brut ya no se encuentra.

La sardina viene de alta mar, distinguiéndose perfectamente, según las estaciones en que ha sido pescada; se encuentran de ordinario los bancos de sardinas a 25 Kilómetros de tierra, y el Príncipe de Mónaco, cree haber visto coonias inmensas de este pescado a 350 millas de la costa. Durante el invierno se encuentran en el estómago de merluzas pescadas muy lejos, porque la sardina es un pescado friolero y delicado, que necesita agua templada donde más fácilmente encuentra su alimento, que es el *plankton*, organismo larvoso, que se encuentra en las superficies de los mares con algas flotantes, microscópicas o *diatómicas*.

Afirma M. Guillard, inteligente Director de la Escuela de Pesca de Groik, que cuando las aguas no tienen más de 12 grados centígrados, es inútil probar a pescar sardina, porque entonces ésta no sube a la superficie, sino que se queda en los bajos fondos que están más atemperados.

Para remediar la pereza de este pescado, cuando por falta de calor, no quiere *trabajar*, se ofrecen dos medidas: abaratamiento del precio del cebo y modificación de los aparejos de pesca.

El precio del cebo es gran obstáculo para el buen éxito de la pesca. Constituyen la base de este cebo la hueva de bacalao, que usada con parsimonia por los patrones de los barcos, determina el poco resultado de la misma. Arrojado, en cambio, este cebo en abundancia atrae la sardina, y ésta, ante el festín que se le ofrece, se deja fácilmente coger. Es necesario, por tanto, que puestos de acuerdo pescadores y fabricantes, que son los más interesados en la buena pesca, busquen las mejores condiciones en que se

puedan adquirir las huevas de bacalao de Noruega, a los vendedores de pescado fresco de Bergen, y monopolzar las que traigan los pescadores de Terranova.

El segundo medio es el perfeccionamiento de los instrumentos de pesca.

No hay para la pesca que nos cupa más que una sola clase de red autorizada en Bretaña, la que todos conocen: una red vertical arrastrada como una barredera por el barco, y de cada uno de cuos costados se va arrojando el cebo. Criendo de derecha a izquierda y de izquierda a derecha, como lo gorriones de las Tullerías, corren tras las migas de an que les echan, y las sardinas se enredan fácilmente en las mallas de la red, que la resistencia del agua densa del mar mantiene tirante. Pero si las sardinas son perezosas y no quieren *trabajar*, no se toman la molestia de abandonar la profundidad del agua, donde se quedan amodorradas.



—¡De Laredo! ¡Qué rica soy!



Aspecto del puerto de Santurce durante la celebración de la fiesta marítima en honor de la Virgen del Carmen

LA PESCA DE LA SARDINA

(Vida Marítima, 20 de septiembre de **1905**, Año IV, número 134)

Efecto de la nueva crisis sardinera por que atraviesa Francia, en uno de los últimos consejos de ministros celebrados por su Gobierno, el ministro de Marina expuso los resultados, ya conocidos, de las campañas de pesca que distan mucho de ser satisfactorias, y propuso además de las medidas que puedan adaptarse para prestar ayuda a los interesados, una reglamentación menos severa en dicha pesca, la organización de dos Comisiones: una que estudie en las costas de España la pesca de la sardina, y otra en Inglaterra, Noruega, Islandia y Terranova, para averiguar las condiciones más favorables para organizar las próximas campañas.

El resultado de los estudios de la Cósion en las costas de España será para nosotros mu interesante. Conviene que el Gobierno español coadyuve a dichos trabajos disoiendo que se verifique estudio análogo desde San Juan de Luz a Vigo, para comparar luego los resultados, y decidir de ellos las disposiciones técnicas, industriales y administrativas más convenientes para el fomento de una pesca que constituyere uno de los principales veneros de riqueza de nuestras aguas litorales.

LAS VÍCTIMAS DEL MAR

(La Correspondencia de España, miércoles 26 de mayo de **1909**, Año LX, número 18.732)

Bilbao (martes, noche). De los pueblos de esta costa cantábrica llegan noticias aterradoras referentes al gran número de víctimas que ha hecho hoy el mar, a consecuencia de un inesperado fenómeno.

El día de ayer, lunes, fue magnífico. Quemaba el sol como en los días más pesados de agosto. Era el calor agobiante.

Los pescadores se prometían una jornada feliz para el día siguiente.

Por la noche, según costumbre, salieron de los puertos y se internaron en el mar gran número de lanchas destinadas a la pesca de la sardina, cuya operación se practica al amanecer.

Empezaba a clarear el día, cuando de improviso se desencadenó una galerna espantosa, de una fuerza terrible, tan terrible como pocas veces se ha conocido.

Muchas lanchas pesqueras se hallaban descuidadas, y consiguientemente sufrieron sus tripulantes las tristes consecuencias del violentísimo fenómeno.

Algunas pudieron ser socorridas por vapores de pesca y consiguieron ganar puerto.

Otras, las más, desaparecieron, ignorándose la suerte que hayan podido correr.

Es difícil predecir a estas horas, sin datos completos, la magnitud de la catástrofe.

Se sabe que en algunos puertos han aparecido, arrojados por el oleaje, botes volcados y aparejos de pesca sueltos.

Desde Ondarroa han telegrafiado diciendo que van ya recogidos en aquella playa 19 pescadores ahogados; de Bermeo participan que faltan allí cinco botes, y que se teme fundadamente que sus tripulantes habrán perecido; algo semejante dicen de otros puertos, y resulta grande el número de las embarcaciones desaparecidas, siendo en cambio pocas las esperanzas de que los desgraciados hayan escapado de la galerna con vida.

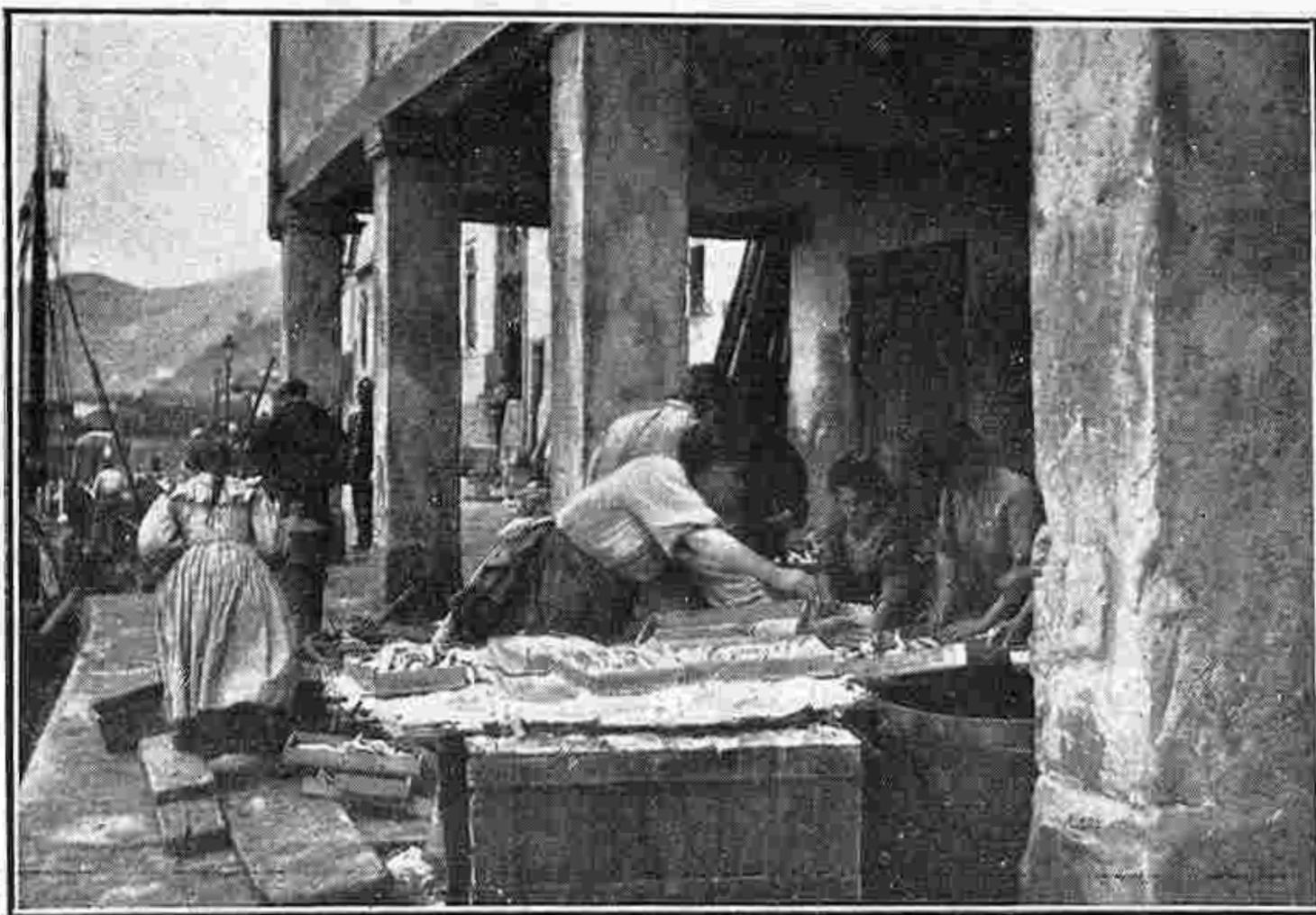
Las noticias llegadas al Gobierno Civil y a la comandancia de Marina de este puerto, son confusas y escasas.

Esto último se explica por el hecho de ser limitadas las estaciones telegráficas de dichos pueblos.

De este modo resulta muy difícil la información.

Muchos de los pueblos que sufren los terribles efectos de la galerna han dirigido a esta villa despachos en que excitan el celo de las autoridades, de la Prensa y del vecindario, a fin de que inicien suscripciones destinadas a socorrer a los muchos damnificados por la catástrofe.

Las noticias acerca de ésta han producido gran consternación, aumentada por el recuerdo de que son ya dos las galernas que se han registrado en un año con efectos tan dolorosos como la que ha tenido la de hoy.



Embalando el pescado en el puerto

FOT. ASENOL

Informes de San Sebastián

San Sebastián. Se ha desencadenado anoche una terrible galerna, que ha debido causar víctimas, aunque todavía no se tienen noticias.

El comandante de Marina de Lequeitio telegrafió pidiendo noticias acerca de varias embarcaciones.

De Orio participan que durante la madrugada el vapor San Juan encontró a media milla del puerto dos cadáveres, logrando salvar a un pescador que se hallaba próximo a perecer.

Eran tripulantes de la barca Santa Teresa, matrícula de Ondarroa.

A la entrada de Orio naufragó un batel, en el que iban cuatro tripulantes.

Dos de ellos se ahogaron, pudiendo agarrarse a unas peñas los otros dos.

Dícese que en Guetaria pereció un muchacho de quince años, que el mar arrebató de junto a su padre, que iba en la misma embarcación.

Faltan numerosas embarcaciones pesqueras de los puertos de la costa.

Aquí han sido traídos dos barcos que fueron encontrados en alta mar abandonados.

El vapor San Simón estuvo a punto de hundirse, habiendo entrado de madrugada en el puerto, anegado y con las máquinas apagadas.

EN VIZCAYA

(Vida marítima, 28 de febrero de 1911, Año X, número 330.)

Durante algunos años estuvo alejada de estas aguas la sardina, pero afortunadamente, el verano último volvió a presentarse, y es de esperar que tan voluble y tornadizo clupeido continúe haciéndolo con la asiduidad de su hermano, el bocarte (anchoa).

Su pesca difiere de la de este último, pues si bien como éste se pesca también con redes sardinales, en cambio, en vez de aprisionarle con trainas, precisa hacerlo con otra clase de artes de cerco llamadas boliches, más ligeras que aquéllas y ayudándose para sorprender a tan espantadizo pez del auxilio de la raba.

Dos observaciones se presentan aquí: como es sabido, esta raba es un producto de las huevas del bacalao; procede, por consiguiente, del extranjero, bien sea de Bergen u otro puerto noruego, o de alguno francés, que es lo más frecuente, lo cual hace que entre derechos arancelarios e intermediarios pasados desde su punto de producción hasta los puertos su precio sea muy elevado, tanto que ya no se emplea como antes en auxilio de las redes y si sólo en el de los boliches. ¿No podían sindicarse las Asociaciones pesqueras y adquirir la raba directamente en Bergen o en Islandia? ¿Y no podrían intentar los fabricantes, al igual que se hace en Francia, producir raba artificial, aprovechando los residuos del pescado? Y a propósito de esto, también podría la industria pesquera, cuya situación no es muy próspera en este país, aprovechar esos mismos residuos y el pescado no comestible para la extracción de sain, para la fabricación de abonos para el campo y de las harinas para el ganado, como se hace en el extranjero.

Otra observación que se nos ocurre es la de que sería conveniente en estas pesquerías de anchoa y sardina con red, el que probasen los pescadores de esta provincia el uso de las redes ligeras de algodón, tintadas de sulfato de cobre, como hacen en Bretaña, donde tanta importancia tiene la pesca de sardina, con objeto de hacerlas menos visibles a tan espantadizas especies. Y es de creer que, si continúan las arribazones de sardina en años próximos, introduzcan el uso de las tarrafas en vez del boliche, en vista del buen resultado que está dando en otras regiones de España. Finalmente, una práctica que aconsejamos a los pescadores es la hoy obligatoria en los países del Norte de no arrojar al mar el pescado muerto ni sus desperdicios, por ser una de las causas a que se atribuye la desaparición de las especies emigrantes.

Fernando Carranza.



DE LA VIDA DE MAR. LA PESCA DE LA SARDINA

(La Esfera, 19 de febrero de 1916, Año III, número 112)

A las tres de la mañana, aquí.

_ No faltaré.

Estreché la recia mano del Sr. Paulino, el patrón de la lancha, y nos separamos.

Las farolas del hermoso paseo de Pereda trazaban con sus putos luminosos una línea recta, interminable.

Mis pasos resonaban en la amplia acera; el reloj de la catedral, uno de esos viejos relojes provincianos que tañen graves y solemnes las horas, acababa de dar las tres menos cuarto.

Al final del paseo y frente a Puerto Chico, brillaba la luz de la taberna donde nos habíamos citado: es el sitio donde se reúnen los pescadores para “echar la mañana” antes de hacerse a la mar. Mi entrada produjo un murmullo de extrañeza. Un señorito en aquel lugar y a aquellas horas, no debía ser muy corriente.

_ ¿El Sr. Paulino?- me atreví preguntar al dueño de la taberna.

_ No debe tardar- respondiéndome éste, mirando con cierta extrañeza.

Esperé contemplando a los concurrentes. Caras cetrinas, recios hombros y todos vestidos de azul.

El patrón llegó en seguida. Pidió café, yo también; pagué veinte céntimos por ambas consumiciones y salimos.

Puerto Chico estaba animadísimo. En la obscuridad de las aguas zigzagueaban las luces del puerto y de las traineras. Voces de mando, llamadas, ruidos de remos que se preparan y poco después una a una y muy próximas entre sí, van deslizándose sobre las tranquilas aguas de la bahía las barcas pescadoras, formando una procesión de lucecitas, que se interna en el mar.

El Sr. Paulino posee una vaporcita con la que remolca su trainera; en aquella tomamos asiento: él al timón, yo a su lado.

Nuestro barco es veloz, rasga las aguas con crujidos de sedas.

En las riberas apenas se perciben las grandes masas. El palacio de la Magdalena se siluetea sobre el cielo. La isla de Moro nos lo marca el faro que brilla y se apaga alternativamente. El horizonte es un abismo negro, en el que mar y cielo se confunden. Enfilamos la bocana del Puerto; la mar, bella, tiene, sin embargo, en aquellos parajes, eternamente peligrosos, sacudimientos de fiera adormecida.

Estamos en plena mar y en plena noche. Algunos pescadores canturrean. ¡Qué ritmo tan extraño tienen esas canciones que rompen el silencio de aquella soledad!

El faro de Cabo Mayor rasga la obscuridad y traza pinceladas de plata en las aguas.

El horizonte, desde nuestra insignificante barquita, parece más cercano.

Saltamos a la trainera. Es preciso esperar a que claree el día. Esperamos.

Mis buenos amigos admiran un poco mi vida errante, que toca en todos los peligros. Hablan con entusiasmo del valor de los aviadores, de la serenidad de los militares en la guerra. ¡ellos, que todos los días se rozan con la muerte!

_ El mar_ me dicen_ no tiene importancia. Es cuestión de no acobardarse. Eso sí, parece que nos conoce. Si nos amilanamos, juega con nosotros y llega a vencernos, pero si resistimos vencemos sus zarpaos, hasta dijérase que nos obedecía. El día comienza a clarear, pero noto que viene al revés, pues es por Occidente donde se percibe el primer albor. En Oriente hay nubarrones, Hago la observación algo inquieto, y me responden:

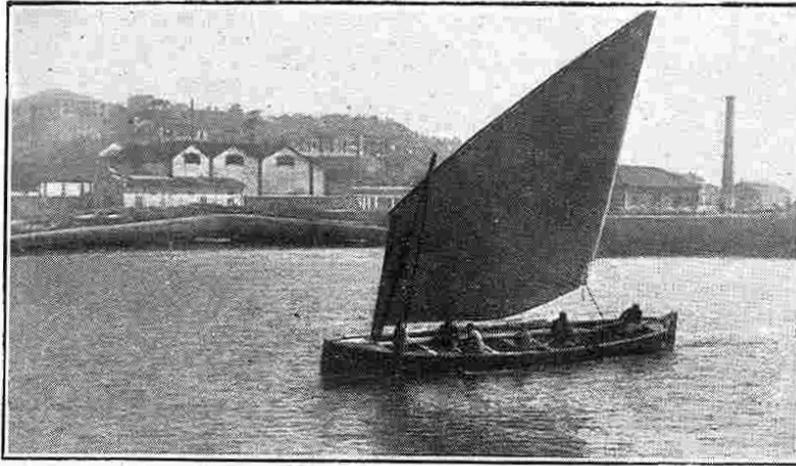
_ Hoy un gran día, despejadísimo. Ya verá usted.

La luz va precisando lentamente los objetos, a nuestro alrededor se balancean numerosas barquitas como la nuestra.

_ Vamos aprobar_ grita el patrón.

Cada hombre se coloca en su puesto y esperan la orden.

El Sr. Paulino, de pie en la popa, ha echado la guía. Esta es un corchito que, al ser arrastrado por la marea, marca su dirección.



_ ¡Nordeste!_ dice.

Los remeros hacen volar la lancha que va describiendo una circunferencia, cuyo centro es la guía. El gobierno se hace desde la proa con un remo.

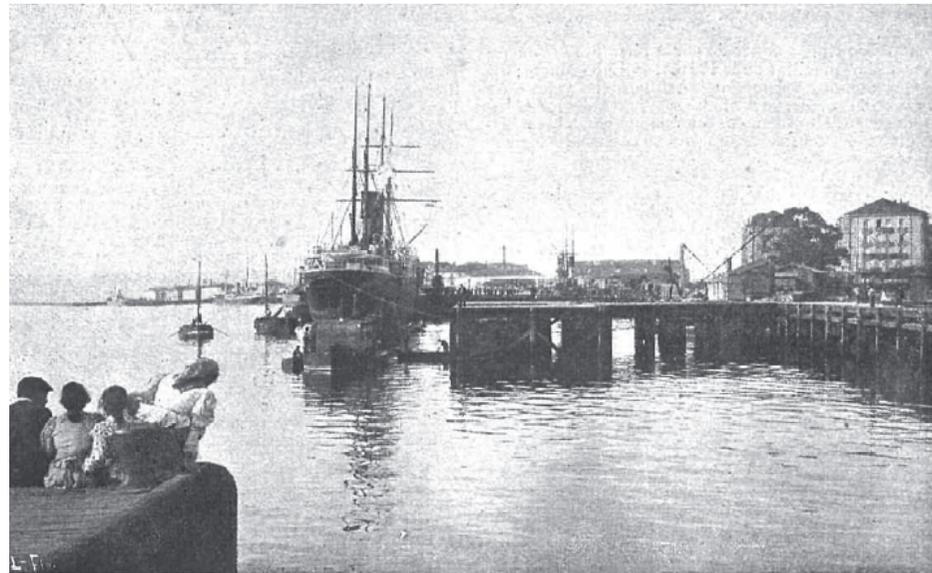
La red va hundiéndose en el agua, los corchos que la sostienen flotan señalando la base del cilindro que forma, y dentro del cual ha quedado el pescado. El patrón no cesa de echar raba (hueva de pescado, a la cual acuden las sardinas). Abajo, las aguas tienen

ese color azul, único que no se ve sino en el mar; parecen velos mágicos. Del fondo suben millones de lucecitas brillantes, Seméjase aquello a un cielo cuajado de luceros. Es la escama que suelta la sardina al rozarse con la red.

El cerco que forma ésta va achicándose rápidamente. Un jovenzuelo enrolla una parte de ella a un palo, cuyo extremo forma horquilla junto a la bolsa.

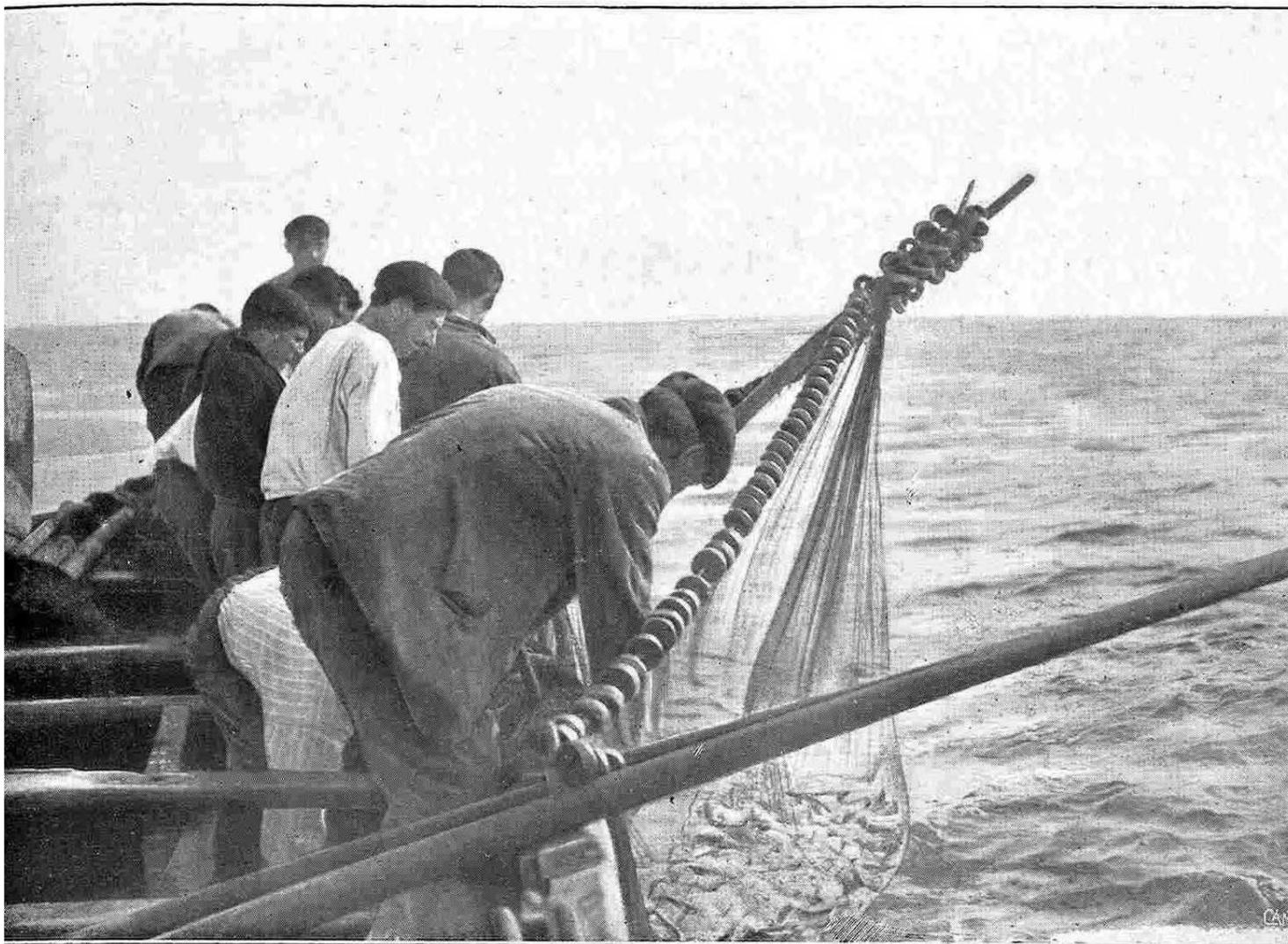
Yo estoy intrigadísimo como un chico que espera una sorpresa. Esta no se hace esperar. Por el costado donde van recogiendo la red, aparecen repentinamente miles y miles de pececillos que brillan con fulgores de acero herido por el sol y producen, al coletear, un rudo especial: *hierven*. Esta es la palabra que da idea de aquel ruido. Un marinero empuña la sereña, la hunde con la bolsa que ha formado la red y va arrojando el pescado en el fondo de la trainera.

El espectáculo es encantador.





Pescadores preparando las redes para la pesca de la sardina



Momento de subir la red á la barca

La operación se repite dos veces más, y en vista de que allí abunda la pesca, nos vamos unas millas más adentro. Allí vuelven a echar la red, y al notar que se hace tarde, el patrón ordena el regreso.

Durante él se lamenta de no haber encontrado la *manjúa*, el banco de sardinas que viene siempre acompañado del delfín. Refiéreme lo entretenido que es ver a los delfines perseguir al pescado, dar saltos enormes. Fuera del agua coletea furioso y rebulle alrededor de la red cuando ya está en ella la sardina. Hacía pocos días que habían hallado la *manjúa*; en la primera redada sacaron 200.000 sardinas.

Rápidamente nos acercamos al puerto. El patrón ha mandado forzar la marcha, y a la vez ha señalado la presencia de otros vapores que, remolcando traineras, nos van a dar alcance.

_ Hay que llegar pronto_ nos dice_, porque cuanto antes se llega más precio alcanza el pescado. Los que logran estar en Puerto Chico antes de las siete de la mañana venden el millar de sardinas a 10 y hasta 11 pesetas. Según va transcurriendo el tiempo, el precio baja, y los que llegan a las doce o después, tienen que venderlas a 3 pesetas el millar, sino se ven obligados a tirar el pescado por falta de compradores, sobre todo ahora que las fábricas de salazón y conservas de pescado se hallan cerradas.

_ No parece muy productivo este trabajo.

_ Ya ve usted os gastos que tengo y la gente que llevo: 14 hombres. Puede calcularse que de un producto de 100 pesetas, venimos a salir a 3 cada uno. Yo cobro el remolque y el aparejo, pero tengo que dejar el 10 por 100 para la Sociedad de Pescadores, otro para la venta, 10 pesetas para cebo; en fin, que no es para comprar un yate ni mucho menos. Y llegan los días de invierno en que es imposible salir a la mar, y estos infelices se morirían de hambre... y yo también, si no fuese por el socorro que da la Sociedad. Este invierno hemos repartido más de 100.000 pesetas de donativos. Yo soy vicepresidente de ella... Los industriales, las personas adineradas de Santander, nos hacen préstamos en buenas condiciones, y después nosotros, vamos devolviendo las cantidades prestadas. Llegamos al puerto; en los muelles una multitud de mujeres aguarda la llegada de las lanchas.

Regreso a casa preocupado con lo que han visto e imaginado cómo serán otros días, aquellos en que la mar azota con furia. ¿Qué será de esos hombres luchando contra *la fiera* en aquellas cáscaras, no ya de nuez, pero ni aun de piñón?

Estos amigos míos de un día irán todas las mañanas a jugarse la vida. Irán tranquilos, serenos, como han ido tantos otros con los que un rato comparte el peligro y a los que un día la muerte, ante la que pasaban indiferentes, echó sus garras. Sin embargo, de

casi todos ellos ha quedado su nombre escrito en la Historia. De estos infelices no quedará ni el recuerdo. La ola que los leva honra, al pasar, su figura y su nombre.

L. Alonso.



Venta del pescado en Puerto Chico

FOTS. ALONSO

¡¡SARDIÑA PRESHKUA!!... ¡¡SARDIÑA!!...
 (Estampa, 1 de octubre de 1929, Año 2, número 90)

LA LLAMADA

_ ¿*Nor da?*_ pregunto, medio dormido todavía.

Me han despertado tres golpes dados suavemente en la puerta; pero aquí la canción de cuna del mar le duerme a uno con ese sueño ligero que se quiebra en cuanto el silencio mueve sus olas.

_ ¡*Etorri itxasora!*_ me responde una voz infantil.

Y otra vez el silencio. Pero ahora pueblan ya las galerías del sueño el tropel de recuerdos de la víspera.

Me asomo a la ventana. Brillan arriba, en el cielo sin luna, las alfas de las constelaciones, y abajo, con la otra inmensidad, en el mar, otras estrellas más familiares_ las luces de los vaporcitos que enfilan la salida del puerto se reflejan en el agua, poblándola de inquietas bengalas de colores.

Abandono mi contemplación. Debo apresurarme, si quiero acompañar a los bravos tripulantes del *Anetxu* que salen en busca de sardina. Pero... tu no los conoces todavía, ¿verdad? Pues entonces ven conmigo un momento a casa de Patxiko; créeme: vale la pena de que entables conocimiento con tan buena compañía como la que voy a presentarte.

EN CASA DE PATXIKO

_ ¿Ves ese viejecito que tan amablemente nos ha saludado? Es Anthon Buru. Le verás todos los días a la hora de pleamar, sentado en el malecón o deambulando por el canal del puerto, con paso lento, pero todavía firme, mirando entre los barcos anclados, como queriendo descubrir uno que no encuentra nunca: el viejo velero con el que tantas veces visitó los brumosos mares del Norte. ¿Cuántos años tiene? No lo sabe nadie; probablemente él tampoco. Los patrones retirados hace mucho tiempo de las activas faenas de la pesca, sólo sben decir de él:

_ ¿Cuántos años? *Sien*, ochenta, noventa... ¡más también!



Unos cuantos hombres empuñan los remos, dispuestos para realizar la maniobra del rodeo.

Aquel otro que ves allí, ese gordo que, entre trago y trago de sidra, nos mira sonriendo con sus ojos claros, es Mikel Sabelaundi, cuya memoria perdurará en muchas generaciones por esta sentencia suya que le ha hecho célebre: “Al hombre bien comido, bien bebido, y con un puro en la boca, hay que *errespetar*”.

Este otro grupo está formado por los tripulantes más distinguidos del Anetxu: Akerre, Ontzabiurdai, Dantzaya y el gran Polka, el políglota prodigioso...

EN BUSCA DE LA SARDINA

_ ¿Ya sueles marear? Hoy, mar bella tenemos: no es *pástil*_ pregunta y responde al mismo tiempo Adrián Beltza, el valiente patrón, triunfador cien veces en las antiguas regatas de traineras.

Hemos salido al mar libre. A medida que nos alejamos del puerto se va concretando Ondarroa, dejándose adivinar en la sombra por las luces que brillan en los escalones de su caserío de pescadores. Hacia Motrico se acusan cada vez más hilos de la inmensa telaraña de luz del crepúsculo matutino. Poco después triunfa definitivamente el día, al surgir sobre la línea de la costa el menisco de cobre del sol.

Pasa sobre nosotros un grupo de gaviotas, atrayendo su vuelo la mirada del patrón; a unos centenares de metros del lugar en que estamos, descienden las aves orientadores, en grandes círculos, y hacia ellas enfila su proa, a toda máquina, el Anetxu.

LA PESCA

Mientras los hombres de la tripulación terminan sus preparativos, Adrián Beltza nos informa, en euzkera, de los distintos de que consta la pesca con la red llamada *bolintxe*. En esencia consiste en rodear el banco de sardina en un cilindro de red que en el momento oportuno se transforma en una bolsa, de la que no puede escapar la sardina. Para ello el *bolintxe* va provisto en uno de sus lados de una serie de plomos y otras anillas, por las que pasa una cuerda cuyos cabos quedan en el vapor de manera que, al aproximarlos, cierran el fondo. En el otro lado van los flotadores que mantienen esta parte de la red en contacto con la superficie del agua...

Pero ya los pescadores comienzan la faena. El vaporcito ha silenciado su máquina y unos cuantos hombres empuñan los remos dispuestos para realizar la maniobra de rodeo. Sube al extremo de popa un *arrantzale*, y después de lanzar al agua una pequeña boya, centro de la circunferencia que deberá describir el cerco, comienza, con un magnífico gesto de sembrador, a arrojar la *raba* o cebo, consistente en huevas de bacalao finamente desmenuzadas. La embarcación se pone en marcha lentamente, impulsada

por los remos, en un caminar equidistante de la boya orientadora, mientras, obedientes a las órdenes del patrón, lanzan los pescadores la red al agua.

Minutos después, se ha cerrado el fondo de la bolsa. Los tripulantes elevan la red y en el fondo aparece la sardina como una hirviente masa de plata fundida. Ya sólo queda trasladarla al interior del vaporcito, la que se lleva rápidamente a cabo utilizando el redín destinado a este efecto, que, hábilmente manejado por uno de los marineros, inunda la cubierta con los reflejos deslumbradores del pescado vivo.

FALSA GALERNA Y RETORNO

Ha cambiado la dirección del viento. En pocos minutos el mar, hasta entonces tan tranquilo, se agita rizando de espuma blanca las crestas de sus olas. El cielo se ha cubierto rápidamente de nubarrones.

_ ¿Galerna?_ preguntamos algo inquietos.

El viejo patrón borra nuestro temor con su sonrisa serena... Antes, sí. Antes eran muy peligrosas estas fiestas, que el mar organiza de tanto en tanto para recordarse así mismo su fuerza incomparable. Cuando había que ganar en velocidad a la nube a fuerza de remos, cuando la trainera se orientaba hacia el puerto, como una flecha impulsada por los músculos de los tripulantes, entonces, si había peligro; pero ahora, la hélice del vaporcito suple con ventaja al esfuerzo del hombre...

Las primeras gotas de lluvia siembran con sus impactos la superficie del agua. Estamos a la altura de la ermita de Santa Clara. Hay un momento en que todos los tripulantes se descubren, mientras sus labios murmuran una plegaria en euzkera.

Los jóvenes parecen algo avergonzados de las ventajas que les ha proporcionado el progreso, y, silenciosos, bajan la cabeza cuando Adrián Beltza, el patrón, buscando en sus recuerdos, comienza a narrar:

_ “Víspera de Virgen del Carmen, igual que hoy... treinta y *sinco* años hace... ¡*entonses* galerna *puerte!*... ¡Veintinueve hombres perder en la mar!... Viejos, jóvenes igual... Pello, Txortena, Pashcual, Gabirondo, Baldarra, Shagua, Ergurra, Kinkili...”

Momentos después llegamos al puerto, cruzando por delante de la vieja iglesia y enfilando la arcada del puente, del puente romántico, siempre adornado con los encajes transparentes de las redes...

DESCANSO

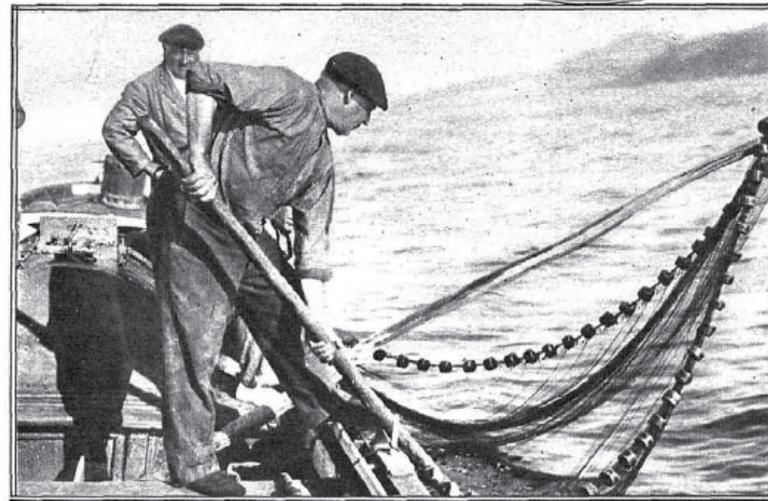
Cuando, después de desembarcar, llegamos a la calle del Cierzo, encontramos a la puerta de la sidrería de Paulino al viejo Bartolo –que todavía, a pesar de sus años, sale alguna vez al *txipirón*- en conversación con Felisa, la *neska* del establecimiento. La sidrería se llena en breves instantes con los pescadores que vuelven de la faena y con sus comentarios, pronunciados siempre a gritos, por la costumbre adquirida de hablar sobre los rumores de las máquinas y de las olas. Pronto la concurrencia es tan numerosa que algunos de sus miembros desbordan hasta la calle.

De tiempo en tiempo llegan las voces de las primeras vendedoras, agudas como gritos de gaviotas:

– ... ¡¡Sardina preshkue!!... ¡¡Sardiña!!...

J. E. de Muñagorri.

Ondarroa, agosto, 1929.



Ya sólo queda trasladar la sardina al interior del vaporcito.



34. - FUENTERRABIA. - Llegada de la Sardina

" Au Palais de Cristal " - Hendaye











*La Esfera**La Esfera*

E L A R T E F O T O G R Á F I C O



LLEGADA DE LA SARDINA A LA DARSENA

Fotografía original de J. M. Mendoza Ussia, que figuró en la admirable Exposición del Ateneo Obrero de Gijón

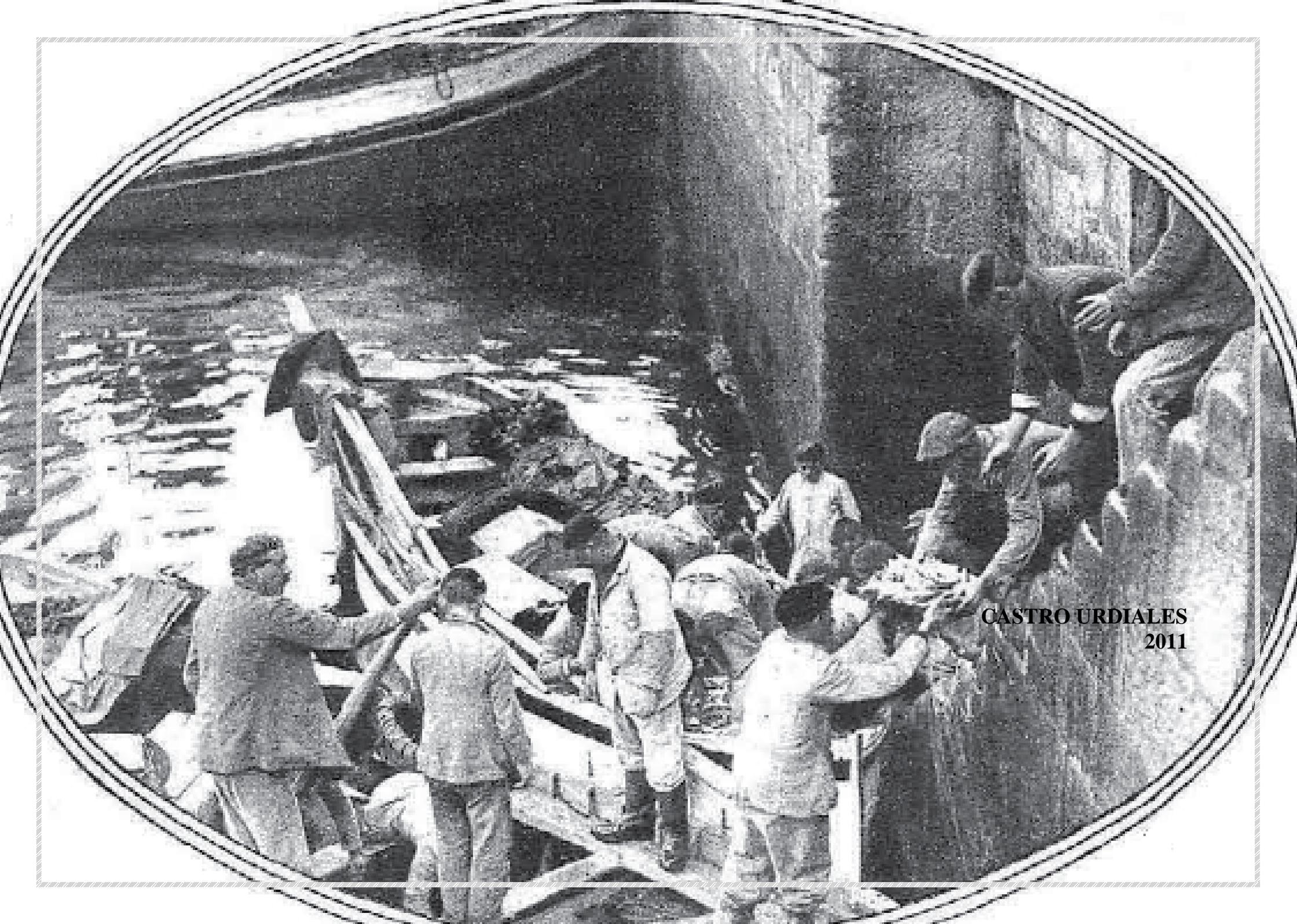






Llegada de la sardina

Santurce



**CASTRO URDIALES
2011**