



**RELATOS
PESQUEROS
(PRENSA HISTÓRICA)**

Ramón Ojeda San Miguel (selección de textos)



CASTRO URDIALES, 2011

—**JAREDO 13.** Aunque bajo el estado excepcional que los demás pueblos del reino por los sucesos escandalosos de Alicante y Cartagena, nadie echa de ver por este país diferencia alguna en el modo de conducirse sus autoridades. Todo está tranquilo y sosegado, ninguna activa vigilancia se ven aquellas obligadas á ejercer, y sin los bandos y edictos que anunciaban dicho estado, ninguno sabría si estaba viviendo bajo el influjo de las saludables garantías que la Constitución concede, ó bajo el régimen de escepcion á que el imperio de las circunstancias tan lastimosamente nos ha traído.

Ocupado cada pueblo en sus faenas, sin ciudarse mucho de las cosas políticas que tan lejos de este país están pasando, el de esta villa se entretiene en sacar del mar abundancia de besugos con que surtir los mercados del interior, y si en otros puertos ha sido y es aquella como en este, preciso es que en la corte se coman muy baratos, pues son pocos los inviernos en que mas arrobas de aquellos se hayan esportado para Castilla. Del estado de pescas y sus valores relativo al mes de enero, aparece que en dicho mes se han pescado por los marineros de esta villa 14,728 arrobas de besugo, que han valido 452,444 rs. De aquellas se han esportado en fresco 7,933 y en escabeches 5,447. El resto se ha consumido en este pueblo y en los inmediatos. Muy cerca de 300 fanegas de sésen las invertidas en su beneficio; y si se toman en cuenta el aceite, el vinagre y artículos de otras industrias que para el mismo han sido necesarios, podrán calcularse los provechos que al Estado y á los particulares ha debido rendir la pesca de un mes en este solo pueblo.

Sin embargo, este hace muchos años que está careciendo de un muelle en que puedan abrigarse sus lanchas, y el gobierno no debiera perder de vista, para la aprobacion del que le esta pedido, que el plantel de 400 buenos marineros que en él existen puede desaparecer, si aquella no viene pronto á fin de dar principio á unas obras cuyo plano esta levantado, formado su presupuesto, é indicados los arbitrios con que debe cubrirse.

MADRID.—1844.

NUM. 519.—MARTES

Puntos de suscripcion.

Véase al fin del número.
 Francia. En Madrid 12 rs. vn. al mes.
 En las Provincias y en el Extranjero 20 rs. mensuales, y 60 por trimestre, franco de porte.
 En Ultramar 24 rs. anuales y 20 por trimestre, también franco.
 Este periódico sale todos los miércoles y todos los sábados menos los lunes.

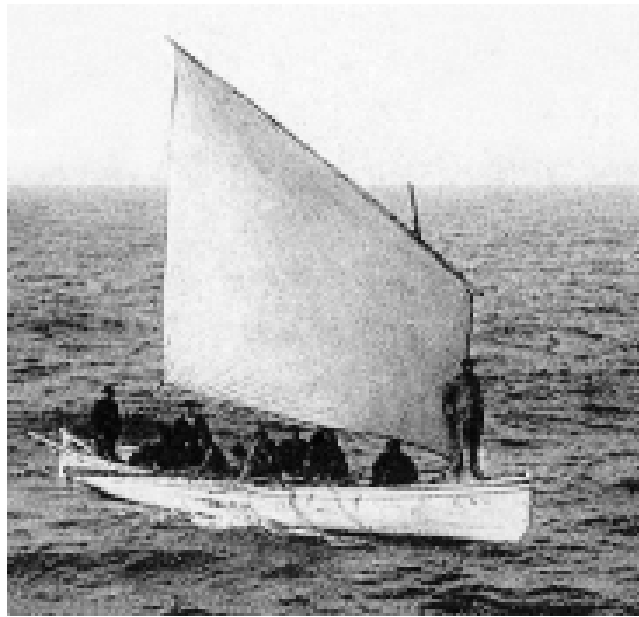
20 DE FEBRERO.

Anuncios y comunicados.

Se admite á real por línea los primeros, y á dos reales los otros.
 Los suscritores reciben antes la colección completa de edictos y decretos del gobierno.
 Se harán tambien Sr. S. S. S. gratis siempre que sea necesario.
 Las oficinas son. Huelan está situado en la calle de San Miguel, num. 23.

EL HERALDO,

PERIODICO POLITICO, RELIGIOSO, LITERARIO É INDUSTRIAL.



COMUNICADO.

Señores redactores de *El Espectador*.
Muy señores míos: espero merecer á Vds. el favor de dar cabida en su apreciable periódico al comunicado adjunto, dirigido á refutar las inexactitudes cometidas por el autor de los *Proyectos industriales de Asturias*, publicados en su periódico en el año próximo pasado de 845, relativamente al puerto marítimo de *Lastres*. Soy de Vds. con el más sincero afecto S. S. Q. B. S. M.

Juan Antonio Suarez Robledo.
No habiendo llegado á mis manos hasta ahora ni aun á mi conocimiento los *Proyectos industriales de Asturias*, colección de artículos publicados en *El Espectador* por un incógnito, y reimprimos en Madrid en 20 de febrero de 1846, he visto con notable estraneza las inexactitudes que ha cometido su autor en el artículo 5.º de su colección hablando de *Lastres*, puerto de mar situado entre las dos rias del Puntal de Villaviciosa, y la de Rivadesella; así son las cosas cuando se escribe sin conocimiento de ellas, ó con ligereza, como solemos decir, pues desde luego concebido que no hubo mala fe en el autor, ni designio declarado de rebajar el mérito é importancia que podrían dar al referido puerto de *Lastres* las noticias exactas de su navegación y comercio en los siglos XV, XVI y XVII. Su historia sería muy larga para un artículo de periódico, y así solo debo concretarme á las noticias inexactas que de la espesada población, estado de su muelle, nulidad de su pesca, reducción de su matrícula, y ninguna importancia marítima como puerto, nos dá el incógnito en su citado artículo aunque de paso sea necesario conveniente y como preliminar de este escrito emitir una idea en pequeño de aquella.

La población de *Lastres* en aquellos siglos, como aparece de las listas de vecindario fué de ochocientos vecinos, tuvo un muelle en que surgían y resguardaban veinte y tantas embarcaciones mayores, propias de los vecinos del pueblo y marinadas por sus dueños que navegaban á los puertos de Inglaterra, Holanda, Francia y otros con cargamentos de avellana, castaña, nuez, naranja, limón, azafraán y otros artículos del reino, é importaban lino, quesos, porcelanas y otras cosas, según aparece de los conocimientos y papeles que conservo entre innumerables papeles que podría ver el incógnito si se me acusase, para su desengano. Los había también que navegaban al Mediterráneo y á Galicia, y muchos barcos menores para la pesca que se hacía entonces en mucha abundancia de besugo, bonito, congrio, merluza y otras, singularmente de sardina; prescindiendo de la de la ballena que era de mucha consideración y utilidad, cuya casa-fábrica y utensilios, harpones, ligas, y ornamento de aquellos cetáceos llegaron has ta nuestros días.

Aquel muelle fué fabricado por el vecindario, por supuesto sin arte, á sus expensas, con los quinones de sus pescas y comercios, y tomaban dinero á premio en que entraban todos los habitantes, hipotecando para la seguridad de los capitales sus embarcaciones, sus artes de pesca, sus heredades, y cuanto poseían, porque tal era el patriotismo de aquellas gentes, y tal su espíritu de asociación, de comercio y de trabajo; pero en fines del siglo XVII les fué prohibida por los gobernadores del Principado Euzona y Zepeda, á consecuencia de órdenes del consejo de Castilla, la exacción de quinones, la imposición de censos, y las derramas de todas especies que se hacían para la conservación de su Darsena ó muelle, á pesar de las sentidas y métricas representaciones del vecindario, y su resultado fué la total ruina de aquel, de manera que desde los primeros años del siglo XVIII desapareció *Lastres* del mapa de los puertos marítimos comerciales, vendiéndose y quemándose sus caravels, bergantines, patachas y pinazas, emigrando una gran porción de moradores, hábiles sostenedores de las empresas comerciales de su pueblo, al reino de Galicia, donde por los conocimientos adquiridos en sus viajes y expediciones marítimas, se abroquelaron el comercio de aquellas ricas villas y ciudades. Con ellos marcharon también muchas familias vizcaínas y gallegas que se ocupaban en la pesca de la ballena y á sueldo en los buques de navegación, así como otras muchas familias originarias de los puertos de la provincia, á quienes la prosperidad de *Lastres* indujo á establecerse en él.

De aquí nació la asombrosa despoblación que indica el articulista en su quinto artículo, á que contribuyó en gran parte el establecimiento de las matrículas poco posterior á la ruina del antiguo muelle, para que llamados al servicio de la armada en levas numerosas los marineros de este puerto durante las guerras que sostuvimos con la Inglaterra en el siglo pasado, solamente quedaron unos pocos ancianos

que se ejercitaban precariamente en la pesca de costa y no de altura, y hé aquí el motivo porque esta se había reducido tanto como dice el articulista, cuya decadencia continuó hasta la paz de la guerra de Gibraltar, en que regresó la numerosa marinería que estaba en el servicio de la real armada.

No es exacto que en el año de 783 se estuviese construyendo una cabeza de muelle como dice el incógnito articulista, sino todo el muelle, incluso el martillo y la cabeza, á consecuencia de una real orden expedida por el señor don Carlos III, en el año de 783, á costa de arbitrios suficientes, consignados para verificar la obra hasta su conclusión.

La historia de la nueva Darsena, la oposición que la hizo la diputación del Principado, y con ella los puertos de Gijón, Rivadesella, Villaviciosa y otros que la juzgaban á propósito para destruir los planes y proyectos que habían concedido escedería á los límites de un comunicado; lústrosos saber que se emprendió la obra bajo de ciertos auspicios muy desfavorables, que notablemente perjudicaron, tuvo errores en el plan, los tuvo muy grandes en su ejecución; hubo despilfarro en los caudales, y en fin, fueron tantos y tan grandes los contratiempos que ha sufrido que sería prolijo referirlos. La nueva obra se arruinó en el año de 806 á consecuencia de haberse adjudicado sus arbitrios al muelle de *Rivadesella* cuando justamente mas los necesitaba en el muelle de *Lastres*, que se hallaba precisamente en el estado de inmediata conclusión al cual estaban consignados.

Dice el articulista que el suelo del muelle nuevo, hoy arruinado, es de piedra suelta ó dispersa, y en ello se equivocó notablemente, pues siempre ha sido de arena fangosa, y ha escedido al de Gijón en dos pies de fondo. No ha sido menos su equivocación en asegurar su poca capacidad, indicando que solo puede recibir á lo mas hasta una docena de patachas de sesenta á setenta toneladas, siendo así que en la última guerra que tuvimos con la Inglaterra por los años de 799 á 80 hemos visto muchas veces ocupado el muelle con treinta cuarenta y aun mas queques marinos y otros buques ya franceses, y ya españoles refugia dos en él y al abrigo de esta batería, por la persecución de los corsarios ingleses.

No sé por que el articulista ocultó que este puerto es la capital del distrito (á pesar de su poca importancia), en que entran Tarones y el Puntal de Villaviciosa. Es verdad que por el gobierno, durante la epidemia del cólera-morbo, se mandó que su ayuntamiento se situase en Villaviciosa para concurrir con los demás miembros de la junta de sanidad á la visita de los buques que debían ejecutarse en la ría del Puntal. Si no ha vuelto á su residencia concluida la epidemia como se prevenia en la real orden, es porque no lo pide esta matrícula; las razones que tiene para ello no son de este lugar.

Es muy raro que el incógnito articulista se contraiga en sus citas á fechas tan atrasadas como lo es la memoria del año de 783, para deducir de ello que la pesca continúa hoy sin mas importancia que entonces; es decir, que no tiene este puerto mas embarcaciones que cinco ó seis lanchas muy chicas para la pesca de sardina y congrio, por haber poca marinería. Ya dije antes y vuelvo á repetir ahora que así son las cosas, cuando se escribe sin conocimiento de ellas. Sepa, pues, el articulista, que las cinco ó seis lanchas, ya sea por arte de viri-vir, lo que ó por cualquiera otro juguete mágico se convirtieron en veinte y siete de todos tamaños, que se emplean en la pesca de bonito, mero, merluza, congrio, sardina, abadejo y otras muchas, ya de altura, ya de costa. Para tripularlas competentemente á razón de siete hombres cada una, deduzca el articulista el número de hombres de mar que tiene la matrícula de *Lastres* actualmente, todos jóvenes, quizá los mas gallardos y mejor apuestos que tiene la costa. Pongo por testigo de esta verdad á toda la matrícula de la provincia, incluso Gijón. La consecuencia lógica de este aserto es que *Lastres* en el día es el segundo puerto mas productivo de pescado.

No se atrevió seguramente el incógnito articulista á despreñar la preciosa concha ó bahía que poseemos de tanto fondo y de tanta estension, que pudieran acomodarse en ella mas de 200 buques de alto bordo, en la que hemos visto sostenerse muchas veces impávidamente en las mayores tormentas embarcaciones extranjeras y nacionales auxiliadas por las lanchas del puerto, *cuyo muelle siempre franco y espedito* por no tener barra ni obstáculo alguno, les proporciona la salida y la entrada en las ocasiones de mas riesgo. Así se han librado muchas vidas de que pudiéramos aducir infinitos ejemplos. Caudés en la catástrofe que sufrió poco hace recordará la salvación de dos ó tres lanchas que tomaron la dirección de este muelle en donde se hubieran salvado todas si

hubieran seguido el mismo derrotero, lo mismo Cedeño junto al Ferrol, que debió la salvación de una de sus lanchas al abrigo de este muelle, á que su buena fortuna la encaminó.

Dice el articulista que el pueblo está en un arrimado; que sus casas se van desmoronando, y que las que quedan lo deben á su solidez; mejor diría que manifestarían la opulencia del pueblo debida á su antiguo muelle tan desatendido por el gobierno, y tan emulado de los demás puertos por su importancia marítima y mercantil si algún día mereciese una mirada de protección. También Génova está en un arrimado, y no por eso deja de ser una de las mejores ciudades del mundo. Déseos puerto, y lo volveremos ciudad. A tales desvarios y despropósitos conducen el espíritu de partido, y el ascenso que se da á memorias como la del año de 783, mas que con tinta escritas con ponzoña.

No hay que hacerse ilusiones: siendo *Lastres* el salva-vidas de todos los puertos de esta costa son inútiles cuantos proyectos se hagan para mejorar alguno sin contar con este; que es el verdadero *Lastres*, y no el que nos pinta con tan sombríos y feos colores el autor incógnito de los *proyectos industriales de Asturias*.—*Lastres* y agosto 2 de 1847.— Juan Antonio Suarez Robledo

PARTE INDUSTRIAL.

SUSISTENCIA.—Ayer entraron por las puertas de esta capital los artículos siguientes.
2,817 fanegas de trigo.
352 de harina de id.
5,416 libras de pan cocido.
26 carros de carbon.
53 cargas de id. en caballerías mayores.
131 en caballerías menores.
89 vacas que hacen 32,070 libras de peso.
582 carneros que componen 12,882 libras.

MERCADO.

Madrid 24 de agosto.

Trigo de 56 á 62 rs. vn.
Cebada de 26 á 32 rs. vn.
Algarrobas 44 á 45 rs. vn.
Aceite de 57 á 60 rs. arroba.
Id. filtrado á 66.

OBSERVACIONES METEOROLÓGICAS DE AYER.

| ÉPOCAS. | TERMOMETRO. | | BAROMET. | ATMOSFR. |
|-------------|-------------|----------|------------|------------|
| | REANUR. | CENTIGR. | | |
| 7 de m. | 16 s. 0. | 12 s. 0. | 26 p. 2 l. | Nub. agas. |
| 12 del día. | 18 s. 0. | 22 s. 0. | 26 p. 2 l. | Nubarron. |
| 5 de la t. | 16 s. 0. | 20 s. 0. | 26 p. 2 l. | Nubarron. |

AFECCIONES ASTRONÓMICAS DE AYER.

EL SOL. EL 16 DE LA LUNA.
Sale á las 7 y 25 minutos. Sale á las 7 y 3 m. de la t.
Se pone á las 6 y 38. Se pone á las 4 y 57 de la m.

FONDOS PÚBLICOS.

Operaciones del 24 de agosto de 1847.

| CURSO CORRIENTE. | DINERO. | PAPEL. |
|--|---------|--------|
| Títulos al 3 por 100 | 27 1/8 | 27 1/4 |
| Inscripciones al 4 por 100 | | |
| Títulos al 5 por 100 | | 17 3/8 |
| Inscripciones de la deuda sin intereses | | 6 5/8 |
| Cupones no llamados á capitalizar | 15 | |
| Vales no consolidados | | 8 1/4 |
| Deuda corriente negociable del 5 por 100 | | 8 |
| Láminas provisionales | 4 | 4 1/4 |
| Acciones de San Fernando | 132 | |
| Acciones de Isabel II | 124 | |

Nota. Despues de la bolsa quedó el 3 por 100 á 27 1/8 din. y el 5 por 100 á 17 1/4 pap.

ADMINISTRADOR Y EDITOR RESPONSABLE, DON FRANCISCO CARVAJAL.

MADRID: IMPRENTA DE FRANCISCO ANDRES Y C.
Calle de la Magdalena, núm. 28, cuarto bajo.



MARTIN MARTINEZ

Hace algunos años llegó á Bermeo un jóven que alquiló el piso bajo de la histórica casa de Ercilla, y pocos dias despues colocó sobre una de las tres puertas ojivales de la fachada principal una muestra con estas palabras: MARTIN MARTINEZ, ENCUADERNADOR.

Nadie le conocia ni para nadie llevó recomendaciones; pero tal maña se dió en ganarse voluntades y poseia de tal manera el arte de meterse en los corazones, que todas las muchachas de la villa, desde la más hermosa hasta la de ménos encantos, lo mismo las ricas que las que andaban á la cuarta pregunta, pidieron al santo de su mayor devocion que hiciera el milagro de casarlas con el forastero, y todos los hombres se afanaban por cultivar la amistad de Martin Martinez. Algunos acudieron al recurso de comprar libros, que no pensaban leer, y llevárselos para que los encuadernase. Con este motivo, pronto se supo en toda la poblacion que el taller de Martin valia unos cuantos miles de duros; que tenia las máquinas, útiles y efectos, más perfeccionados de su profesion; y que desde las operaciones preliminares del cosido hasta dejar las obras en estado de devolverlas á sus dueños, nuestro hombre cumplía con su obligacion á maravilla. Llevar de primorosos nervios el lomo de un libro; fijar en sus tapas artísticos relieves; formar en el corte de las hojas mosaicos elegantes de oro, plata y vivos colores, cosas eran para Martin tan fáciles de hacer, que casi puede decirse que se las encontraba hechas. Voló su fama desde aquel puerto hasta Orduña y desde Ondárroa á Lanestosa: Vizcaya entera convi-

no en que sus encuadernaciones eran el colmo de lo bueno, lo bonito y lo barato, y ¡claro está! llegó día en que aunque hubiera tenido veinte manos no hubiera podido dar abasto al trabajo que le encomendaban. Ganaba duros que era una bendición, y las muchachas redoblaban, como es natural, sus esfuerzos para parecerle apetitosas, y menudeaban los rezos á sus santos predilectos, para que el forastero las sacase de penas. No sé si de buena fe, ó echando á volar la especie con objeto de que sirviera de reclamo, ya decían que se casaba con Cecilia; ya era Teodora la favorecida; ya Inocencia la que preparaba el ajuar á toda prisa. Martín, sin embargo, piropo va, piropo viene, las embelesaba á todas y no decía á ninguna cuatro palabritas al alma. Veíasele frecuentemente en la puerta de su establecimiento á la hora de la salida y del regreso de las lanchas pescadoras, y el anciano señor cura de Santa María de la Atalaya, iglesia que hoy no existe, contaba á sus feligreses que en varias visitas que había hecho á Martín mientras le arreglaba un Breviario, se había convencido de que si bien Dios le crió para encuadernador, él tenía más afición á hablar de redes, besugos y embarcaciones que de cartones, tafiletes y papel de cubiertas.

A la caída de una tarde del mes de junio salió el jóven de Bermeo por la carretera de Guernica, y en media hora llegó á Mundaca, donde contrató con los patrones de dos lanchas todo el pescado que cogiesen durante la época del bonito. El mismo día había comprado una fábrica de escabeches que acababa de cerrarse por fallecimiento del que la explotaba, y el día siguiente tuvo una entrevista con un barrilero para ofrecerle trabajo en la fábrica que había comprado.

—Hacia veinte años que servía al difunto, dijo el barrilero, y ya me han buscado para otra casa; pero si V. me paga mejor, puede V. contar conmigo. Por cada quintal de bonito que corto me dan tres cuartos y medio: V. me dará cinco. Por cada barril, caída de diez cuartillos de agua y vinagre, más cuarenta y tres ó cuarenta y cuatro libras vizcainas de pescado, y la obligacion de taponar y rotular, me pagan siete reales: V. me pagará ocho.

—Carillo me parece eso.

—Pues no lo es. Las duelas son de haya y los aros de avellano. Sólo de materiales se lleva cada barril muy cerca de una peseta, y en un día sólo hay tiempo para hacer cuatro barriles ó, á lo más, cinco.

—Sea lo que V. pide; V. se encarga de buscar las mujeres que hagan falta.

—Ya sabrá V. que aunque hace pocos años las que se dedican á cortar las cabezas y arrancar las aletas al bonito, daban, sobre su trabajo, dinero por estos despojos, de los que sacan grasa para faroles y candiles, desde que hay petróleo no sólo se llevan aletas y cabezas, sino que además exigen un cuartillo de real por quintal de bonito que manejan.

—Si es costumbre general....

—Lo es. A las mujeres que limpian el pescado, lo salan y colocan los trozos fritos en los barriles, se les da una peseta de jornal, y una copa de aguardiente y un pedazo de pan por las mañanas. Por cada hora extraordinaria...

—Suprima V. detalles por ahora: yo haré cuanto hagan los demás.

El contrato con los mundaqueses, la compra de la fábrica y lo ocurrido con el barrilero, fué del dominio público en seguida. Y tambien en seguida el párroco de Santa María de la Atalaya se presentó en el taller de Martin Martinez con otro Breviario que necesitaba una encuadernacion nueva.

—¿No le parece á V., señor cura, dijo el encuadernador, que una fábrica de escabeches es una gran cosa?

—Hombre, contestó el cura, si la maneja quien la entienda tan bien como V. entiende su arte, no se necesita mucha suerte para hacer con ella un capitalito.

Martin pasó aquel verano dedicado casi exclusivamente á su fábrica; la entrada de libros no disminuía, y como no salía ninguno, pronto fueron muchos los que esperaban la hora de que se ocupase de ellos el encuadernador. Este, cada vez que tocaban la campana de la cofradía de mareantes bajaba escapado al puerto á ver las lanchas que habian entrado y la pesca que habia de venta.

Y sucedia con frecuencia que, despues del tercer toque, cuando el mayordomo decia, por ejemplo: —«Han entrado de cincuenta á sesenta quintales de bonito fresco. *Se echa á la venta* el que pueda venir hasta las doce de la noche: se pedirá á treinta y cuatro maravedís,» y el ventero, ó sea el pregonero, entonaba las invariables frases de:—«Buenas tardes nos dé Dios. Cuenta errada, no valdrá. Quien *dará* treinta y cuatro maravedises por un quintal de bonito fresco, que buen provecho le haga. Está el precio en treinta y cuatro maravedises... en treinta

y tres maravedises... treinta y dos...» Martin, adelantándose á todos, pedia doscientos quintales de bonito, con lo cual quedaba terminada aquella parte del acto de la venta. Anunciaba el mayordomo veintitres arrobas de merluza á cuarenta y tres cuartos libra: cantaba el ventero, y Martin pedia cuarenta arrobas. Había un quintal de congrio, á treinta y seis cuartos libra: Martin pedia cinco quintales. Fácil es de comprender lo que el nuevo fabricante se proponía al contratar con la cofradía mayor cantidad de pescado que la que pudiera esperarse que entraría en el puerto: acaparándolo todo, los que necesitaran alguno, tenían que acudir á él y pagar lo que pidiera. Pero como según un dicho vulgar, contra botones hay ojales, solía suceder que los demás fabricantes decían para su sayo «hoy no trabajo,» y que sólo le pedían unas cuantas arrobas de merluza aquellos que tenían compromiso de mandarla á Alzola, Deva, Urberuaga ú otro establecimiento de baños, quedándose Martin con una porción de banastas de merluza y con tanto bonito de los cofrades y de las dos lanchas de Mundaca, que no bastaban las veinticuatro horas de un día para escabecharlo. Y aquí de los apuros. Había que buscar á unas cuantas mujeres para que sin pérdida de tiempo llevaran, durante la noche, en burros, la merluza á Bilbao, y había que mandar los barriles de bonito á varios puntos en busca de compradores. Y la conducción de la merluza á Bilbao costaba doble que de ordinario, y los barriles había que malvenderlos más de una vez, porque los comisionados avisaban que comenzaba á picar el escabeche y no se presentaban licitadores. A fin de temporada Martin ajustó cuentas y resultó que la broma le había costado muy buenas pesetas: resultó también

PEDRO MARÍA BARRERA.

Madrid: 18 diciembre 1881.



2 - AU PAYS-BASQUE - Vieille femme rattrapant les mailles d'un filet

M. D.



Des de Getaria

Todo el litoral español bañado por las aguas del Cantábrico carece de buenos puertos. San Sebastián es pequeño é inseguro; en el centro de la boca que dá acceso á la Cuchua, entre el monte Urgull y la isla de Santa Clara existe un grueso peñasco cubierto apenas por tres metros de agua, en las bajas mareas de Agosto y Setiembre. Cuando hay bajada, las olas rompen violentamente al pasar por él, poniendo en grave riesgo las embarcaciones.

Pasague necesita, como ya he dicho, grandes obras muy costosas; las arenas ciegan su entrada con tal rapidez, que solo los gastos de dragado exigen un capital considerable. Además el canal es estrecho y tortuoso, ofreciendo por esta circunstancia peligros que á la mano del hombre sería sumamente difícil sino imposible vencer.

Orio, Zumaya, Deva, Motrico, Cadárroa, Lequeitio, Bermeo, Plencia, Castro-Urdiales, sirven y servirán solo para refugio de pescadores, ó cuando más, alguno de ellos para el comercio de cabotaje.

Bilbao carece de puerto natural y todo el que enozca esta costa, sabe que basta un poco de mar o una avenida del Ibaizabal para hacerle inhabitable. Además, como dice el Sr. D. Amalio Maestre en su *Historia geológica de las Provincias Vascon-*

gadas, (1) tiene el grande inconveniente de todas las rias: barra movediza y peligrosa y la probabilidad de que Bilbao sea con el tiempo una ciudad interior como Bruges en Bélgica, sino se persiste sin descanso en el dragado de la ria.

La bahía de Santander, aunque muy espaciosa, ni ofrece seguridad cuando reina viento Sur, ni tampoco es de fácil acceso con este viento ó con el Noroeste. De los puertos de Asturias no hay que hablar, pues excepto Gijón, ninguno puede servir por ahora sino para las necesidades de la pesca, y aún Gijón mismo necesita con urgencia la construcción de otro puerto en su proximidad ó grandes mejoras en el actual.

Resulta de aquí, que en 1.000 kilómetros de costa, desde la Coruña hasta la frontera francesa, España no posee, un puerto susceptible de adquirir alguna importancia comercial ni capaz de abrigar á nuestra escuadra en caso de una guerra extranjera.

Así sería, en efecto, sino existiera el de Guetaria.

La ensenada que forma el cerro de San Anton, con los estribos del Garate, está segura, que toda embarcacion puede permanecer á su abrigo sin temor alguno y entrar y salir en todo tiempo sin piloto; tan profunda que á 50 metros del muelle pueden anclar los mayores acorazados conocidos, pues la profundidad es de 20 metros. Todas las lanchas de los puertos vecinos se refugian en ella en cuanto hay temporal, y los buques con rumbo á San Sebastian, Zumaya, Motrico, Bermeo, Bilbao, Santander, etc., acógense también á sus tranquilas aguas cuando alguna borrasca no les permite continuar su ruta por este mar peligroso.

En un viaje que emprendí de San Sebastian á Santander en Octubre de 1873, debí mi salvacion á la excepcional situacion de este puerto y al arrojo de sus bravos marinos, que despreciando los peligros de un temporal deshecho, salieron á alta mar en dos lanchas, salvando á los 43 pasajeros y toda la tripulacion del vapor *Gurcio* que nos conducia.

Guetaria tiene en la actualidad unos 1.200 vecinos, mas no por eso es menos cierto, que durante la Edad Media fue el puerto más importante de Guipúzcoa. A principios del presente siglo

aún podía considerarse uno de los principales. Sus marinos fueron grandes pescadores de ballenas, y la villa tiene todavía por escudo una ballena con un arpon enclavado en el dorso. En tiempo de los Reyes Católicos, se votaron los recursos para la construcción del nuevo muelle, y en un informe que acerca del puerto mandó hacer Carlos V. decía que el que fuese dueño de Guetaria, lo era *de todo el mar, desde Coruña hasta La Rochelle*.

A mediados del siglo XV la ballena era ya poco abundante en estos mares. Perseguida por el hombre fué á refugiarse entre los hielos polares, donde arrostrando inmensos peligros la pescan aún balleneros de los países del Norte. En 1730 próximamente, aún se encontraban en Guetaria marinos *conocedores de este pesca*, y habiendo aparecido una ballena con su cría la trajeron al puerto, originándose de aquí un pleito con los pescadores de Zarauz que la hirieron primero. Recientemente ha ocurrido un caso parecido, de que se ocupó la prensa.

En los desmontes para la construcción de casas no es raro encontrar trozos de esqueleto de ballena. El Sr. Gorostidi conserva en su hotel uno de grandes dimensiones que ha tenido la amabilidad de enseñarme, habiéndome asegurado además que hasta hace poco tiempo veíase otro gran trozo sirviendo de mojon en un caserío de Garate.

Con la desaparición de la ballena, perdió Guetaria su principal elemento de riqueza. Los franceses causaron grandes destrozos al caserío en 1813. En 1836, los carlistas la bombardearon con tal ensañamiento, que de unas 150 casas sólo dejaron en pie 15. En 1875, fue nuevamente bombardeada, sufriendo muchísimas pérdidas el vecindario.

A pesar de tan repetidos desastres aún es Guetaria uno de los puertos del Norte de España en que con mayor actividad se ejerce la industria pesquera. Tiene siete trailleras que cojen de siete á 8.000 arrobas de pescado por término medio al mes; cinco lanchas llamadas coleras, mayores que las otras, dedicadas durante tres meses al besugo y que produce de 5 á 7.000 arrobas mensuales; 14 lanchas más pequeñas, dedicadas á la pesca de la sardina, que cojen unos 50 millares diarios durante cinco meses; 40 botes para la del ca-

lamar, que pescan durante seis meses, entre todos, unos 3.000 diarios. Hay además bastante gente dedicada á la pesca de la merluza, chicharros y otros peces.

La pesca del besugo es la más peligrosa, pues se hace en alta mar y con mal tiempo. Los marinos van á ella medio desnudos y cubiertos tan solo con el capote impermeable, que pueden arrojar rápidamente en un momento de peligro para lanzarse al agua. La energía de que esta gente da constantes pruebas en su lucha con el mar, es un espectáculo verdaderamente hermoso y consolador para el que se acoge á las playas del Norte, haviendo de combatir durante once meses del año con ese otro mar no menos terrible que se llama vida madrileña. En 1866, un solo temporal arrobó en un día 38 de los mejores marinos de Guetaria, tripulantes de dos lanchas besugueras. Al intentar salvar una de esas lanchas en la entrada de la Concha, murió el valiente patron Mary de San Sebastian. El Ayuntamiento de esta ciudad hizo colocar en el muelle una lápida conmemorativa de esta heroica muerte, lápida que muy pocos de los que veranean en la capital de Guipúzcoa conocen.

Poco antes, otro naufragio habia privado á Guetaria de varios de sus hijos. — Por los años de 1866, — me decía anteayer un marinero, — no se vieron en este puerto sino jóvenes de 18 á 20 años, y aún hoy, podrá V. observar que los viejos escasean.

Guetaria continúa siendo un pueblo de pescadores por incuria de nuestros gobiernos, que no se han enterado todavía de la existencia de un buen puerto en el Cantábrico. La construcción de un muelle, de un malecón que arrancara del cerro de San Anton, y de un ferro-carril que partiera

(1) *Boletín de la Com. Pr. del Mapa geológico de España*, Tomo III, 1876.

ra de Zumárraga, concentraría en esta ensenada un movimiento comercial muy considerable y daría vida á muchas industrias que hoy la arrastran difícil y mezquina. Parte de estas obras están en estudio: pero ya se sabe que en España el estudio puede ser la eternidad.

En caso de guerra, Guetaria, rodeada como está de cerros elevados y casi inaccesibles, sería un puerto inexpugnable, refugio segurísimo para nuestra marina. Pero hago aquí punto final, porque esta carta es ya muy larga, reservándome para otro día la publicación de los datos recogidos acerca de la fabricación de cemento, importante industria del país, obras del puerto, etcétera, etc.—G. Reporés.

Madrid—Año VIII—Núm. 2.840

SUSCRIPCIONES

PAGO ANTICIPADO

Madrid, mes, UNA PESETA. Provincias
Trimestre, CINCO. Antillas españolas y na-
ciones hermanas del tratado postal, trimes-
tre, DIEZ. Portugal, trimestre, OCHO, y en
los demás países, trimestre, QUINCE.

25 ejemplares 75 céntimos

El Liberal

Lunes 6 de Setiembre de 1888

ADMINISTRADOR

D. LEON OCHOA DE ECHAGÜEN

Se publica en la Administración, Alameda
de Carlos III, número 40, á las 10 de la mañana
de cada día, y en el Centro de la noche á 4
céntimos y en la tarde á 10 ó 12 céntimos.

Número veinte 5 céntimos



LAS REGATAS

PERU Juan era un perfecto borracho.

No cabía aducir á su favor la tan socorrida disculpa de que, alejado de su país por tal ó cual causa, habíase maleado con el roce de gentes de depravadas costumbres, en tierras donde la religión era letra muerta y donde el vicio y la disipación son moneda corriente.

Peru Juan, vascongado de pura raza, nacido y criado en Orio, Guipúzcoa, y sin haber salido de su pueblo más que una vez en su vida, cuando en viaje de boda pasó dos días en San Sebastián, se emborrachaba cual otro cualquiera mortal y su vino era un vino endemoniado.

Apenas pasaba día, sin que al regresar á su casa, ébrio como una cuba, no produjese un verdadero escándalo con sus gruñidos y palabrotas mitad vascongadas, mitad castellanas, escándalo que á la postre terminaba por pegar una regular paliza á su mujer, sér infeliz á quien azares de fortuna llevó á aquel lugar del país vasco, desde el rincón de Castilla, donde naciera.

La *Maketa*, así llamaban á aquella mártir de la sidra y el peleon, sufría y callaba en silencio y con mansedumbre y constancia heroicas, multiplicábase en sus tareas domésticas y trabajaba sin descanso en la ruda y fatigosa tarea de remendar redes y vender pescado, sin abandonar el trozo de huerta que, al lado de su casucha, cultivaba y que con pobres frutos ayudaba al sostenimiento del matrimonio y cinco chiquillos, á quienes en balde su madre procuraba tener con un traje remendado y la cara limpia.

Peru Juan era pescador, y si bien la mayor parte de los días encontraba medio de eludir su faena, en cambio todas las horas le eran buenas para sentarse en la taberna y vaso á vaso desbaratar el fruto de los sudores de la *Maketa*.

Además Peru Juan, como la mayoría de sus compañeros, sentía decidida pasión por el juego y las apuestas, y cuando no era el mus ó el tute el que vaciaba su escaso bolsillo, no faltaba algún pugilato

de *aizkolaris* (1), *pultzolaris* (2), ú otro espectáculo semejante, en el que perder algunas pesetas.

En la actualidad, su atención y cuanto poseía lo tenía interesado en las próximas regatas.

En muchas leguas á la redonda, no se hablaba de otra cosa, aquella temporada, que del próximo regateo, que prometía ser célebre. Trece remeros de Orio debían medir sus fuerzas con otros trece de Zumaya, y aquella lucha, entre hijos de la misma provincia y del mismo oficio, tenía por completo enardecidos los ánimos.

Quince días hacía que unos y otros apercebíanse para la lucha, sometidos al mismo régimen y á los mismos cuidados que el *sportman* más escrupuloso pudiera someter á los caballos de su cuadra.

Interesados en la regata desde el alcalde hasta el último diablo del pueblo, habíanse abierto suscripciones á fin de deparar á los luchadores abundante y sólida comida, atendiendo á sus necesidades domésticas sin que ellos tuvieran otra cosa que hacer que darse buenos paseos y remar todas las tardes una distancia convenida, á fin de adquirir soltura y hallarse ágiles para el momento de la prueba.

Amaneció por fin el día en el que tantas familias habían de verse arruinadas por completo y en el que otras muchas saborearían los halagos de la fortuna, viendo duplicados sus modestos capitales. Porque conviene advertir que, constituyendo para todas aquellas gentes un capital la posesión de una lancha, un bote, una red, una vaca ó un simple aparejo de pescar, todo lo habían arriesgado, no faltando quien se jugara el modesto ajuar de su casa y, en último caso, los productos de su trabajo durante todo el año siguiente. (3)

(1) Jugadores de hacha.

(2) Especie de atletas, que juegan al pulso.

(3) Se ha conocido este caso.

Peru Juan, era uno de los más convencidos del triunfo de los marinos de Orio y en su travesía con dos marineros de Zumaya había incluido, á cambio de un bote no malo y una red en buenas condiciones, el pedacito de tierra de labranza que poseía y su propia vivienda, último resto del modesto patrimonio que le dejaron sus padres y que él había disipado en la taberna.

El día de la regata era domingo; desde la mañana un calor sofocante hacía pesadísima la atmósfera, y frecuentes ráfagas de caldeado viento sur elevaban gruesas columnas de polvo de la carretera haciendo irrespirable el aire. Nada anunciaba, sin embargo, un próximo temporal.

La plaza de Orio hallábase animadísima después de misa mayor y á la algarabía de la gente que comentaba el indiscutible triunfo de los suyos, uníase el confuso tropel del rodar de carros y coches que se ofrecían á llevar la gente á Zarauz, lugar donde debía jugarse la apuesta.

Peru Juan que, desde primera hora y en unión de dos íntimos, había bebido hasta el punto de resultar estrecha toda la carretera, fué de los últimos en abandonar el pueblo, ocupando un asiento en la vaca de una diligencia y expuesto á cada momento, con los vaivenes de ésta, á rodar y abrirse la cabeza.

La *Maketa* con sus cinco chiquillos quedó en casa arreglando el burdo traje que al día siguiente debía llevar su marido, para dedicarse á las faenas de la pesca.

Al llegar Peru Juan á Zarauz, la regata había comenzado.

La hermosa y amplia playa de aquella pintoresca villa hallábase totalmente cuajada de espectadores, quienes se disputaban los mejores puestos, tanto allí, como desde las murallas del puerto, desde la carretera y desde los terrados y azoteas de las fondas y hoteles que á la playa rodean.

La lucha era titánica; tres millas de ida y tres de vuelta, bajo aquel sol abrasador que pesadamente dejaba caer sus rayos como plomo derretido. De salida, la trainera de Zumaya había adquirido considerable ventaja sobre su rival, pero ahora ya no se las distinguía.

Dos puntos á lo lejos que semejaban en el subir y bajar de sus



remos dos grandes pajarracos moviendo acompasadamente sus alas á flor de agua.

Un ¡ah! general acogió la vuelta á la bandera de ida. La distancia no existía, ó por lo menos era insignificante, pues ambas traineras, á la par, habían doblado la señal.

El interés crecía por momentos. Las lanchas se aproximaban y el paralelismo, al decir de los que poseían buenos gemelos marinos, era perfecto.

Y en una y otra trainera sus tripulantes sudorosos, jadeantes, casi desnudos, con los ojos enrojecidos y á punto de saltar de sus órbitas, desangrándose por el rudo roce contra los bancos en sus movimientos rítmicos, perdida casi por completo la noción de su existencia, se anhelaban y maquinalmente se inclinaban, ora adelante hundiendo con desesperación sus remos en el agitado elemento, ora hacia atrás levantando gruesas burbujas de agua al sacar aquellos.

La emoción entre los espectadores era inmensa. Apenas faltaba media milla y la ventaja no se señalaba ni por unos ni por otros. Las lanchas, como sujetas al mismo plano, corrían, se deslizaban, volaban sobre el agua.

De pronto, en la lancha de Orio falló un tolete; el marino que lo perdió cayó de espaldas rebotando con su cabe-



za sobre el remo del que detrás suyo se sentaba y le cortó la acción.

El patrón de Zumaya lo advirtió, y con un ¡hala, que es nuestro! dió tal energía á sus hombres que, realizando éstos un esfuerzo sobrehumano, hicieron botar, salir casi fuera del agua á su trainera y pasar la valiza con una diferencia que apenas llegaba á media lancha sobre su rival.

El triunfo era de Zumaya, y la lancha victoriosa, abandonada á su impulso, se deslizó hasta muy cerca de la playa, teniendo sus tripulantes en alto los remos, en los que el agua que goteaba, al recibir los rayos del sol, producía mil caprichosos reflejos plateados.

* * *

—De ellos, pues esta casa no y *ahora también* si vienen ya sabrán y mañana también,—rugía Peru Juan en su chaparreado castellano y en el paroxismo de su borrachera.

—Acuéstate Peru, —gemía la desdichada Maketa, á quien el llanto apenas dejaba articular palabra.

—¡Calla!—gritó el borracho; —tú quieres calentar á mí y andar chillando. En tu tierra si estarías perra... ya verás *ahora*.

Y brutalmente, sin compasión á las lágrimas de aquella mujer ni á los gritos de terror de sus hijos,

la abofeteó cruelmente, enmarañándole el pelo y arrancándole algunos mechones.

Por fin, tambaleándose Peru, cayó en un rincón, donde aún largo rato siguió gruñendo y jurando, hasta que por fin el silencio reinó en aquella estancia.

* * *

Sobre las tres de la madrugada, las campanas de la parroquia en repique continuo despertaban sobresaltado al vecindario.

La casa de Peru Juan ardía por los cuatro costados y poco tiempo después, techumbre, paredes y todo se venía abajo, sin que fueran suficientes los esfuerzos que se realizaban para dominar el siniestro.

Los primeros en acudir, hallaron la puerta cerrada con llave, y por pronto que la echaron abajo, ya el interior se hallaba convertido en un horno, y fué imposible salvar á uno solo de aquellos infelices...

Más tarde y al dirigirse á su trabajo varios labradores, encontraron entre unas rocas el cuerpo de Peru Juan, con la cabeza destrozada. En su traje en desorden se advertían grandes manchas de petróleo y, al registrarle, le hallaron en un bolsillo la llave de su vivienda.

Al huir, borracho, loco, se había despeñado.

José M.^a DE TERÁN



NUM. 80

LA CONSTRUCCIÓN MODERNA

● Revista quincenal ilustrada de Arquitectura, Ingeniería e Higiene urbana ●

La Casa Pósito de Pescadores de San Sebastián. El próximo Congreso Nacional de arquitectos de Santiago, por Teodoro de Anasagasti —El proyectado monumento a Sorolla en Valencia, por C. B. y P. — Legislación vigente en materia de Urbanismo. —Crónica e información: El concurso para ingenieros sanitarios. — Inauguraciones. —Obras comenzadas. —Notas diversas —Las zonas del ensanche de Madrid. — Conferencia interesante —La urbanización del barrio de Atarazanas, en Barcelona. —Honorarios por obras independientes de los Ministerios. — Normas para la recogida nocturna de basuras en Barcelona. —El stadium de la Exposición de Barcelona. —El plan urgente de ferrocarriles. —Memorias de Sociedades. —Concursos. —Subastas. — Movimiento del personal técnico. —La construcción en Madrid.

La Casa Pósito de Pescadores de San Sebastián

En el modesto barrio de pescadores La Jarana, aprisionado entre el puerto Viejo y la falda del monte Urgull, se ha construido en San Sebastián la Casa Pósito de la Cofradía de Nuestra Señora del Carmen, cuya inauguración, revestida de sencilla solemnidad, tuvo lugar el 10 del actual.

El edificio, a pesar de su poco coste (pesetas 75.000), es sobradamente acreedor a estas líneas, no sólo por la afortunada adaptación del estilo vasco, que con tanto éxito cultiva el arquitecto provincial de Guipúzcoa, D. Ramón Cortázar, autor del proyecto, sino por la elevada misión social que dicho Pósito viene a llenar.

El Pósito de Pescadores de San Sebastián, mediante una cuota del 2 por 100 de sus salidas, satisfechas igualmente por patronos y marineros, ha logrado constituir un capital social de 250.000 pesetas, con las cuales pueden hacer frente a infinidad de necesidades de previsión y retiro, a la vez que a llenar otras muy importantes de enseñanza y cultura.

Cuenta con 480 socios, que tienen derecho a los gastos de médico y botica y socorro diario de 3,25 pesetas en caso de enfermedad, y con la construcción del nuevo edificio, en el que se ha instalado una escuela para 50 hijos de pescadores, recibirán éstos la instrucción elemental, que tanto habrá de favorecerles en el porvenir.

La Casa Pósito está situada en el muelle, en las inmediaciones de la Jefatura de Obras públicas, y llama la atención por su elegante sencillez. En la planta baja se hallan los almacenes, con capacidad suficiente para las necesidades del Pósito; en el principal, la sala de juntas y oficinas, y en el segundo, la escuela.

El nuevo Pósito de Pescadores de San Sebastián



Arquitecto D. Ramón Cortázar.

Los muros de fachada del edificio son de mampostería, y todos los pisos y cubierta de hormigón armado. Tiene tres fachadas; la cuarta, situada contra el terreno.

El edificio tiene carácter vasco, como hemos dicho, habiéndose empleado el ladrillo al descubierto en el piso último.

Para esta construcción la Caja central del Crédito marítimo ha adelantado 50.000 pesetas al Pósito de San Sebastián.



LA PESCA ESPAÑOLA

La industria pesquera en España.—Notas, costumbres y recuerdos interesantes.—La pesca de atún en Selva de Mar.—Ramilletes de mariscos de Baleares.—Los vascongados en el banco de Terranova.

Entre las fuentes de riqueza de nuestro país susceptibles de desarrollo está la industria pesquera, que no ha adquirido la gran importancia que podría adquirir aplicándose a ella y organizándola a la moderna, pues son tan ricas en sabrosos peces las aguas españolas, que no tan solo proveen a las necesidades de la población, sino que aun hoy dejan un sobrante para la exportación al extranjero. La cantidad anual de pesca es de más de 62 millones de kilogramos, y su importe se eleva á más de 23 millones de pesetas.

Se pescan atunes, bonitos, arenques, merluzas, meros, lenguados, congrios, besugos, pajeles, langostas, calamares, boquerones, alacha, sepias, ostras, etc., y, sobre todo, sardinas.

En el reino de Galicia y en toda la costa cantábrica la industria de la pesca, salazón y conserva del arenque, sardina y atún constituye un importante ramo de riqueza, habiendo numerosas fábricas establecidas al efecto; la pesca de la sardina empieza en los meses de Julio y Agosto y termina en Octubre; también en Alicante hay más de doscientos *sardinales*, que se ponen en movimiento en los meses de Mayo y Junio, y asimismo los hay en Ayamonte é Isla Cristina (Huelva).

Los arenques abundan en los mares de España, aunque no tanto como en los de Inglaterra y Noruega; á veces ocupan kilómetros cuadrados de superficie, y nadan en masas tan compactas, que las lanchas que se meten entre ellos corren peligro de zozobrar.

En Andalucía ha decaído algún tanto la industria de la salazón de pescados, tan célebre en la antigüedad que dió nombre á Málaga, pues la palabra *Malaca* con que la designaron los fenicios, maestros y propagandistas de esta industria, significa *sitio de salazón*; hoy en esta provincia, principalmente en los puertos de Estepona, Marbella y Málaga, se lucra bastante con la pesca, y sus celebrados boquerones pasan de las finas mallas de los boliches á las hirvientes sartenes, para tomar en seguida el tren de Madrid. Las salazones de España pasaban en tiempo de los romanos por más delicadas y de gusto más agradable que las de Bizancio, y se pagaban á mejor precio; atribuíase su sabrosa calidad á una especie

de pequeña encina que abundaba en el fondo de las aguas y en las costas de la Bética.

Las anchoas péscanse en gran cantidad en el Mediterráneo.

En el Cantábrico, además de varias especies indicadas, son notables los besugos, bonitos, rodaballos, cabras, chicharos, lenguados, ostras y otros mariscos; el Cabo de Finisterre se puede tomar como límite del área de dispersión del salmón, que tan abundante es en las corrientes que van á parar al golfo de Vizcaya, y la merluza se encuentra en mayor cantidad en el Mediterráneo que en el Atlántico.

Los róbalos, esparidos, pajeles y salmonetes, cuya carne es tan apreciada, habitan en las costas del Mediterráneo español, en cuyos sitios peñascosos y agujeros submarinos hay en abundancia pececillos de irisados colores y exquisito sabor, mariscos estimados y multitud de especies de crustáceos que se venden á buen precio. Es notable la destreza de los pescadores de pulpos para volver al revés la bolsa de tinta, imposibilitando así la defensa del fiero animal.

En Cataluña abundan los atunes, rayas, caballas, truchas de mar, lenguados, capuchos, melvas, besugos, pescadillas y varias especies antes citadas.

Las costas baleáricas son ricas en muchas de dichas especies y en alacha, meros, doradas, jureles, sargos, percas, serranos, lisas, esparrallones, mustelas, langostas, calamares, sepias, cangrejos, ostras, almejas, pechinas, dátiles de mar (son famosos los de Mahón) y otros sabrosos mariscos. Con las conchas y partes pétreas de estos mariscos y con escamas de ciertos pescados se hacen en Menorca jarrones, ramilletes, cofrecitos y multitud de objetos que llaman la atención por el gusto artístico que en su fabricación se despliega y por la acertada combinación de formas y colores.

Antes, en Palma, el *progonero* municipal anunciaba á son de trompeta la venta de la pesca que acababa de hacerse; aun los vendedores de pescado van por los cortijos y alquerías pregonándolo al son del caracol marino. En verano se recogen en los arenales de la bahía de Palma millares de huesos de sepia, sabroso molusco del que se fabrica el color que tiene su nombre; el



LA MATANZA DE ATUNES.—(Fot. del marqués de Villamarina.)



MONEDAS ROMANAS DE CARTAGENA (TORRE DE CARTAGENA) REPRESENTANDO Á PESCADORES DE CAÑA

hueso dorsal ée la sepia, tan conocido por los farmacéuticos, es empleado en Baleares y otras partes por los plateros, los cuales lo preparan convenientemente para imprimir en su pasta los moldes de los objetos que quieren reproducir por medio del vaciado, y lo compran en grandes cantidades á los pescadores.

Entre Cerdeña y las islas Baleares, y en torno de éstas, es pasmosa la abundancia de morenas, pes-

labranza de su término municipal, y en número de 700 á 800 arrastran la red á la playa. Al sentir los atunes que les falta agua dan unas sacudidas tremendas; entonces los marinos y pescadores, con afilados cuchillos, practican un degüello general de atunes; se pesan éstos, y el producto se reparte entre todos los que han contribuido á la pesca.

En Cataluña se pesca á los atunes por medio de una combinación de redes sostenidas por lanchas en semicírculo, y así van acorralándolos y acercándolos á la playa; y cuando no hay más que unas cuantas brazas de agua se tiende una grande y última red, provista de un saco cónico prolongado ó manga, que se tira hacia tierra, llevando en ella envueltos á los atunes; sistema de pesca por medio del cual se puede obtener de una vez más de 2.000 quintales de atún.

La *almadraba*, usada en algunos puntos de Andalucía, Valencia y Alicante, es un intrincado laberinto de calles y compartimientos que se comunican, pasándose, por último, al que se llama «cámara de la muerte». Las vallas son de redes con boyas en su parte superior, y, sumergidas en el mar, se mantienen verticales; para que resista á los más fuertes embates, se amarra sólidamente la construcción por medio de anclas. «Esta red es más páfida que la tela de araña mejor urdida.» Llega el atún costeando las vallas; los pescadores le acosan hasta la cámara de la muerte, donde puede permanecer durante semanas; cuando en ella se han reunido muchos atunes, es levantado poco á poco el pavimento, hasta acercarlo á la superficie del mar; precipítanse los atunes á los bordes del parque, y allí se encuentran con las lanchas de los pescadores, los cuales les clavan sus arpones, enrojeciendo el mar con su sangre.

Antiguamente eran célebres las pesquerías de atunes de Conil (Cádiz) y del castillo de Sara (cabo Espartel), que daban grandes productos á los duques de Medinasidonia, los cuales empleaban en esta industria más de 500 hombres; ya en tiempo de los fenicios adquirió esta pesca tanta celebridad, que en las monedas de Cartagena y Cádiz figura el atún como emblema.

En el Museo Naval de Madrid hay tablas con el arma del pez espada hincada en ellas; este pez es de la familia del atún y del bouito, tan abundante este último en el Cantábrico.

Al amanecer, en Castrourdiales un tamborilero, pagado por el gremio de mareantes, recorre las calles anunciando que el mar está hermoso; más de 500 pescadores se lanzan entonces en sus botes y chalupas á la pesca, y á veces, al caer la tarde,



Motrico.



Fuenterrabía.



Laredo.

ESCUDOS DE CIUDADES ESPAÑOLAS EN QUE FIGURA LA BALLENA

cado muy apreciado por los romanos, aunque en Mallorca es manjar de pobre. Craso, patricio romano, tenía en un estanque una morena que reconocía á su amo por la voz, acudía á la orilla cuando la llamaba y tomaba la comida de su mano, y, en fin, la tenía adornada con joyas de oro; cuando murió, Craso la enterró y llevó luto por ella. En el banquete que Hircio dió á sus amigos por la entrada triunfal de César, presentó 6.000 morenas criadas en sus estanques, y Vidio Polión, al saber que estos peces se ceban mejor con carne humana, hizo arrojarles los esclavos á quienes quería castigar.

No es despreciable la riqueza que los ríos de España tienen en truchas, barbos, anguilas, angulas, loinas, zarcos, almejas y cangrejos. En muchos puntos la pesca es un deporte, aunque no es fácil encontrar nada tan monótono como la pesca á caña.

En las noches oscuras, en las calas y bahías balearicas se pesca á *l'encesa*, á la «encendida», que consiste en suspender de las lanchas pescadoras, á flor de agua, unas fogatas ó fanales para que los pecillos acudan y se reúnan junto al foco luminoso.

La patria verdadera del atún es el Mediterráneo, pues parece que no abunda tanto en el Atlántico, donde le reemplazan especies afines.

Los pescadores, para explicarse su aparición súbita en las costas mediterráneas opinan, con los antiguos, que los atunes cada año entran, viniendo del Atlántico, por el Estrecho de Gibraltar; pero hoy prevalece la creencia de que permanecen largas temporadas en las profundidades marinas y se acercan á las costas para el desove; entonces todas las poblaciones marítimas de España se preparan á darle caza, siendo en Cataluña donde hoy tiene más actividad esta pesca y donde da resultados más positivos. En las costas andaluzas hay establecidas algunas *almadrabas*, y en la provincia de Alicante las de Calpe, Benidorm, Río de Torres, Paradis é isla Tabarca, hacia el Cabo de Santa Pola.

En Selva de Mar, pequeño pueblo del litoral de Gerona, es un suceso verdaderamente popular la pesca del atún. Sabida con anticipación la «entrada de atunes», se saça de las casas consistoriales una red muy fuerte, y la gente de mar la conduce á la playa, donde se extiende, por medio de lanchas, hacia el sitio donde se dirigen los atunes; cuando se halla todo preparado, se toca la campana mayor de la iglesia parroquial, y los vecinos, así hombres como mujeres, como muchachos, se reúnen en la playa, así los de la villa como los de las casas de



MONEDAS FENICIAS DE GADIR (CÁDIZ) CON IMÁGENES DE ATUNES

vuelven con 1.000 ó 1.500 quintales de pescado. Pescan las sardinas con traínas y jeitos, cebando las redes con rabas; también usan sereñas (en Baleares *volantins*), con pesos de plomo y anzuelos cebados con gusanos y con muergo; en Mallorca los ceban con sepia, calamar, pulpo y camarones, allí muy abundantes. También se pesca con palangres, que son largos y gruesos cordeles de cáñamo, de los cuales penden á trechos unos ramales con anzuelos;

para la pesca de los peces pequeños se usan manganeras. La pesca con dinamita está prohibida, pues así no se hace sino destruir las pesquerías para siempre. En Vizcaya hay más de 3.000 pescadores, y son celebradas las ostras del criadero de Plencia.

Desde remota época los vascongados son célebres marinos y pescadores; en San Sebastián fué fundado el más antiguo de los almirantazgos; vascongados eran los que en 1348 establecieron la famosa lonja de Brujas, y los navegantes que á fines del siglo XIV descubrieron, según Isasti, la isla de Terranova. Antes se habían dedicado á la pesca de ballenas; en los escudos de armas de Luenterrabia, Guetaria y Motrico se esculpieron ballenas en recuerdo de tan importante artículo de comercio, y la carta puebla concedida por San Fernando á los vecinos de Zarauz, dice: *Si maclaveritis aliquam ballenam detis mihi unam tiram á capite usque ad caudam sicut forum est*; y efectivamente, de todas las ballenas que mataban los de Zarauz, reservaban á los Reyes de Castilla un tajo desde la cabeza hasta la cola. En virtud del tratado de 1351 con Inglaterra, los vascos españoles también pescaban las ballenas en aguas británicas, y cuando estos cetáceos fueron acudiendo al banco de Terranova, allí fueron los vascongados á matarlos; pero en dicho inmenso banco lo que les producía más pingües ganancias era la pesca del bacalao.

En Marzo y Abril salían los marineros guipuzcoanos y vizcaínos para Terranova, y, enriquecidos con bacalao y ballenas allí pescados, regresaban en Octubre y descargaban en Pasajes, desde cuyo puerto remitían las grasas de ballena á Castilla, Aragón, Inglaterra y Holanda.

En 1471, el rey de Inglaterra, Eduardo IV, tomó bajo su protección á los mercaderes vascos, asturianos y gallegos que hacían el comercio en sus Estados. Aun en el siglo XVIII, cuando ya España decaía, los guipuzcoanos mandaban anualmente á los bancos de Terranova *11 bajeles y 298 chalupas con 1.471 tripulantes*; pero los ingleses aprovechaban todas las ocasiones para alzarse con el beneficio de la pesca de bacalao y ballenas; en 1613, dos galeones armados, en las costas de Groenlandia, apresaron doce barcos de pesca guipuzcoanos, y á pesar de la fundación del Consulado (1682) y de la Escuela Náutica de San Sebastián (1703), los vascos perdieron la pesca del bacalao, cedida á Inglaterra por Francia, nación que jamás tuvo derecho alguno sobre los bancos de Terranova; desde que esta isla pasó á los ingleses por el Tratado de Utrech (1713), los vascongados fueron abandonando la pesca del bacalao en dichos bancos, que hoy dan á sus explotadores más de 30 millones de kilogramos de pesca anualmente.

JAIME POMAR.



La pesca en San Sebastián.

ANTES de ahora hemos solido ocuparnos de la importancia de las flotas pesqueras del puerto de San Sebastián, cuya iniciativa partió del inolvidable D. Ignacio Mercader, que con una perseverancia rayana en tenacidad, hizo florecer industria tan importante, demostrando á muchos á dón de se puede llegar con algo de voluntad.

No es nuestro objeto, al tratar hoy de la pesca de aquel puerto, volver á ocuparnos de aquellos vapores de altura, sino dar á conocer á nuestros lectores otra industria, que de cuatro años á esta parte ha sufrido importante variación.

Conocido es de todos los que han vivido y visitado los puertos guipuzcoanos y vizcaínos, la manera con que los pescadores ejercían allí su industria, en cuanto á la pesca del besugo, sardina y anchoa se refiere. Empleaban para la primera las lanchas llamadas caleras, y las traineras para las otras dos. Ambas clases de embarcaciones resultaban frágiles cáscaras de nuez para luchar con aquel embravecido Cantábrico, y no pasaba año sin que el luto pesase sobre infinidad de familias.

Por si esto no fuese bastante, sucedía también que, sobre todo en época de invierno, muchos días no podían hacerse á la mar, y por tanto, privados de ejercer sus faenas, tenían que sufrir las privaciones propias de la escasez de recursos.

El pescador, por lo general, debido, sin duda, al alejamiento en que vive del resto de la población, es menos instruido que la demás gente trabajadora, y siendo además de suyo aferrado cual ningún otro á sus rutinas, hacía que no pensase en sustituir los medios que empleaba por otros de *actualidad*.

Como para todo hay gente en este mundo, la hubo también en San Sebastián para venir en ayuda de la gente pescadora, y unidos dos amigos que siempre han demostrado sus buenas aficiones á las cosas de mar, pensaron en hacer salir á los pescadores de sus viejos moldes, haciéndoles, por lo tanto, entrar en la nueva vida del vapor, ya que para el caso no está aún bastante definida la electricidad aplicada á la navegación, pues de lo contrario seguramente que á ella se hubiesen inclinado con preferencia. Compraron una lancha de vapor, y pertrechada con los útiles necesarios, la dedicaron á la pesca de la anchoa. No nos detendremos á detallar la campaña que realizaron, pues ningún interés produciría á nuestros lectores, y solamente diremos que su esfuerzo, su iniciativa, fué bien pronto imitada, y no diremos copiada, pues, desde luego, lo que empezó por ser objeto de una clase de pesca, pasó, en virtud de la imitación, á desarrollar otras.

Los imitadores, no contentos con construir lanchas de 10 á 12 metros de eslora, calculada como la más apropiada para la pesca de la anchoa, aumentaron las dimensiones, llegando á construirlas hasta de 16 metros. Este aumento de eslora tenía por explicación el querer dar á sus barcos el doble empleo de la pesca de la anchoa y del besugo, para la cual, la del besugo, costera, que tiene lugar en pleno invierno, es necesario contar con embarcaciones de mayor resistencia.

No bien había pasado un año desde el primer ensayo, cuando ya la matrícula de San Sebastián contaba con una docena de esas lanchas, que han ido aumentándose de día en día, hasta alcanzar hoy la respetable cifra de unas cuarenta.

Los demás puertos guipuzcoanos pronto siguieron el ejemplo de la capital, y también se comunicó el afán de estas construcciones á algunos de Vizcaya, montañeses, y hasta Asturias y Galicia, donde hoy parece que se dedican bastantes á la peligrosa tarea de la pesca.

Visitando el puerto de San Sebastián en días de mal tiempo, se ven allí amarradas y mal fondeadas, dadas las pésimas condiciones de la dársena de pescadores, un crecido número de embarcaciones, cuyo valor no bajará de 1.000.000 de pesetas, salidas todas ellas del bolsillo de modestos industriales, que asociados unos con otros, han ofrecido, en la esperanza de un interés á su capital, ese concurso y ese medio de acción, y alguna mayor seguridad á la gente pescadora.

Indudables son las ventajas que los pescadores han obtenido con el cambio de embarcaciones; merced á ellas, su radio de acción se ha extendido, pues si antes apenas abarcaban uno de 10 millas, ahora fácilmente alcanzan á las 40 y hasta 50 millas, y sin aquel cansancio físico que el remar de muchas horas les producía.

No ocultan los pescadores las ventajas que el vapor les ha proporcionado, pero, sensible es decirlo, no corresponden poniendo de su parte cuanto debieran, á fin de conservar lo que el capitalista deja confiado en sus manos.

Por virtud de esta facilidad en las faenas y el aumento de acción que han obtenido aquellos pescadores, los productos de la pesca son mayores y, por tanto, su bienestar se ha acrecentado.

Ante la probabilidad de grandes pescas de anchoa y sardina, que ofrece la superioridad de medios con que hoy cuentan aquellos puertos, de año en año aumentan los compradores, italianos en su mayoría, quienes después de embalar bien en pequeños barriles la anchoa y sardina que compran, pagándola á muy buenos precios, la exportan á su país, desde donde, bien preparada y en envases apropiados, surten los mercados de la América y otros países, en los que dicho artículo tiene gran estimación.

Parece indudable que este negocio de la salazón de la anchoa y sardina debe reportar á los italianos grandes beneficios, pues no de otra manera se comprende puedan soportar esas casas los grandísimos gastos que llevan á cabo para efectuar sus acopios anuales.

¿No podrían algunos de nuestros muchos capitalistas prestar alguna atención á este negocio?

Una casa que radicase en cualquiera de los puertos de aquella costa parece habría de tener grandes ventajas sobre sus competidoras las extranjeras, en lo que á las compras y preparación se refiere, siendo las de la exportación iguales, ó con una pequeña diferencia mayor, que en poca cosa podría influir sobre el costo ó tipo á que podría ofrecerlo en los mercados.

La Liga Marítima, tan interesada en cuanto con las industrias de mar se relaciona, no dejaría seguramente de prestar su valiosísimo concurso á los que empleasen sus capitales y trabajo en una industria tan importante é interesante, aunque no fuera más que por librarnos del ridículo que representa para España que pescado cogido en sus costas, sean extranjeros los que lo exporten á lejanas tierras.

Dado el primer paso, cual es el de obtener mayor rendimiento del mar, conseguido con la adopción de las lanchas de vapor, ¿hemos de dejar que otros se beneficien de él? De esperar es que alguno recoja nuestra excitación, y estudiando asunto de tanta importancia lo lleve á la práctica, en provecho suyo, en bien de muchos y en el del buen nombre de España, que seguramente nada gana con que sean otras naciones las que explotan sus riquezas.



Santander.—En un luminoso trabajo estadístico de *El Cantábrico*, sobre «La Industria montañesa», se consignan los siguientes datos referentes á la pesca:

Los centros de fabricación de diferentes clases de conservas son: Laredo, Santoña, Castro Urdiales, San Vicente de la Barquera y Suances.

En Laredo se dedican á la pesca de anchoas y sardinas 48 traineras, y á merluza y besugo 10, destinándose á otras pescas distintas 3 botrinos y 18 botes, con un total de 595 tripulantes. La pesca más importante es la de la sardina y anchoa, sacando anualmente del mar 80.000 arrobas de la primera y 26.000 de la segunda. Las demás pescas disminuyen notablemente, á causa de las artes que emplean los vapores pescadores de merluza y besugo y á las traínas usadas para la sardina, aparejos todos que cogiendo la pesca menuda, destruyen la cría.

La producción media anual de Laredo en conservas 1.080.000 kilogramos, salazón 210.000 y escabeches 25.000. Todos estos productos se exportan al extranjero y provincias de España, estando muy acreditados en todos los mercados.

En Santoña hay establecidas cuatro fábricas de conservas de pescado, siete de salazón y dos de escabeche. La producción media anual es: conservas, 100.000 kilos; salazón, 500.000, y escabeches, 50.000.

En Santander la producción es: conservas, 180.000 kilos; salazón, 284.000, y escabeches 350.000.

Esta industria se halla en decadencia, debida á la pérdida de nuestras colonias y á las exigencias de las sociedades obreras de resistencia.

En Castro Urdiales hay montadas trece fábricas de conservas, cinco de salazón y dos de escabeches, produciendo anualmente 90.000 kilogramos de conservas, 120.000 de salazón y 15.000 de escabeches.

La industria de Castro se halla también en decadencia, motivada en su mayor parte á la falta de pescado, que se atribuye á los lavaderos de minerales, que vierten sus aguas sucias á la ría, lo que motiva el alejamiento de aquella costa de toda clase de pescados.

En San Vicente de la Barquera hay un vapor y dos lanchas destinadas á la pesca de altura, tres traineras para la pesca de sardinas y catorce barquillas que se dedican á la de otros pescados.

Existen dos fábricas de pescados, cuya producción anual es de 30.000 kilogramos, y funcionan solamente dos meses al año.

Cuatro son las fábricas de conservas de pescados que hay en Suances, y su producción 183.700 kilogramos de conserva de sardina y 307.258 de escabeche de bonito.

La industria conservera en Suances está estacionada.

En Comillas hay una fábrica de conservas y otra de escabeches, que producen unos 54.000 kilogramos de conservas y 2.000 de escabeches. Ésta población no se encuentra en el floreciente estado que era de esperar, dadas sus especiales condiciones, por escasear la primera materia y dificultades de comunicación.

El resumen de la producción total de la provincia es:

Laredo, 1.315.000 kilogramos; Santoña, 650.000; Santander, 814.000; Castro Urdiales, 225.000; San Vicente de la Barquera, 30.000; Suances, 490.458; Comillas, 56.000. Total, 3.580.958 kilogramos.

La situación general de esta industria es la de estancamiento y aun de decadencia.

*. La Junta local de Salvamento de Náufragos de Castro Urdiales, en su última reunión, ha acordado, entre otras cosas, conceder un premio en metálico al joven marinero Alfredo Ruiz Recondo, que se tiró al agua y puso en salvo al niño José Carasa.

También se hizo cargo la misma Junta del salvamento realizado el día 8 del actual en la playa del Castro-Verde, á diez millas de aquel puerto, por el balandro langostero que, patronado por el joven y valiente Perales y su armador José Bilbao, recogió del agua y libró de una muerte segura al intrépido *Cascarillas*, dos hijos y otro tripulante que en el bote de su propiedad tumbaron por la violencia del NO. y el ojetón.

El Sr. Ayudante de Marina dió cuenta al Ministro de Marina, y á la Junta Central de Salvamento de Náufragos.

*. Las minas en explotación que tienen sus lavaderos en las orillas de las rías de Tijero y Cubas vienen desde hace años arrojando sedimentos de mineral que llegan á la bahía, perjudicándola mucho por disminuir su calado y por ahuyentar la pesca, según repetidamente se ha hecho notar.

La Junta del puerto ha conseguido con gran gasto sostener el calado de la bahía, pero sin lograr impedir la entrada de sedimentos, y las autoridades y la Liga Marítima y otras corporaciones han reclamado varias veces, contra la invasión de los fangos.

El gremio de pescadores ha invitado á la Cámara de Comercio, á los industriales y al vecindario á concurrir á una manifestación que se ha efectuado esta tarde y ha sido imponente. Desde la almotacenia fué la manifestación al Gobierno civil, donde una comisión entregó una instancia con 30.000 firmas para el ministro de Fomento.



SANTANDER

El barrio de los pescadores.—La Bolsa de la pesca

Santander 9.

Las exigencias de la higiene y la piqueta de la urbanización moderna amenazan destruir al barrio antiguo de la capital montañesa, residencia de los marentes de la costa cantábrica, de los domiradores de la mar, de los náutas más esforzados. Este barrio, único en el mundo, es un conjunto de estrechas callejuelas, un amontonamiento de casucas con los balcones de madera, de cuyo barandaje penden ristra de pescados puestos á secar, calzones y blusas encorados de los que usan los pescadores, y manojos de filástica. Describir el antiguo barrio de los marineros de Santander sería una profanación de aquella memoria ilustre que surge en cuantos pisan las playas de Mallaño y del Sardinero. D. José María de Pereda describió en su famoso cuadro de costumbres «La leva», este apelmazamiento de casas pobres entre el que aparece como un monumento aquél «Tío Trententorio», síntesis de la fiera del navegante cantábrico, de su honradez y de su generosidad.

Treinta años hace que Pereda trazó este cuadro. No han cambiado las circunstancias, ni los detalles que lo componen. Por amor á Pereda todo veraneante culto recorre las callejas por él descritas y procura encontrar entre la muchedumbre activa que circula por el viejo barrio á los personajes del gran novelista montañés, á «Somormujo» y «Sotileza», á los «raqueros» y golfos de la playa, á toda aquella legión pintoresca que quedó eternizada en las páginas del maestro.

Pero si el tiempo ha conservado hasta ahora el barrio de los pescadores santanderinos, no ha respetado sus añejas costumbres de la contratación. Al antiguo sistema de los Quiñones ha sucedido la Bolsa de la pesca, donde se cotiza la mercancía á la manera que se hace con los valores bursátiles.

Curiosísimo es por demás este procedimiento de compra-venta. Verifícase en la Almotacenia, sólido edificio de porte conventual por fuera y de circo gallístico por dentro.

A la entrada, en galerías circulares, se va depositando el pescado tan pronto como lo desembarcan. Centenares de mujeres esperan á la puerta el toque de campana que cita á la reunión. Esta es permanente mientras hay descarga. El salón de sesiones es algo extraño. Fórmalo un patio elíptico con una serie de pupitres y taburetes en gradería. En cada pupitre hay un botón eléctrico unido por un hilo conductor con la mesa de la presidencia. Los botones están numerados, y al funcionar cae en un cesto la bolita que á cada uno corresponde. Antes de sentarse las «congresistas» van dando sus nombres para señalarles número. El presidente, un delegado del cabildo de marineros, abre la sesión. La campana del edificio deja escuchar tres veces consecutivas su lengua de acero.

—Setenta kilos de merluza—exclama el presidente;—se venden á siete reales el kilo.

Silencio general. Pasan dos minutos. El presidente dice de nuevo:

—A seis reales el kilo de merluza.

Suena un timbre. Cae en el cesto una bolita que tiene el número 8, número que corresponde á Lucía Sánchez.

—¿Cuántos kilos quiere—pregunta el presidente.

—Quince—contesta la interesada.—Y sin más discursos se le adjudica el pedido.

—¿Y el resto, nadie lo quiere?

Silencio general.

—A peseta el kilo de merluza—torna á decir el presidente.

Nuevos sonidos de timbres. Tres bolas caen en el cesto y entre tres «congresistas» se reparten la mercancía.

Una campanada anuncia el arribo de otra lancha pesquera. Trae sardinas. A poco se reanuda la sesión.

—Noventa millares de sardinas á quince pesetas el millar—repite el presidente.

Nadie contesta. Trascurren cinco minutos. Se va á suspender el acto, pero uno del cabildo comunica la llegada de otro vaporcito con nue-

va carga de sardina. Se puede abaratar el precio.

—¡A diez pesetas el millar de sardinas!

Rápido sonar de timbres, y pausadamente van cayendo en el cesto una tras otra varias bolas. La que corresponde á la primera desea quedarse con cuarenta y cinco mil sardinas. La segunda sube la cotización en dos reales por millar. Nadie puja, y se le adjudica toda la mercancía. Triunfa el grupo de la izquierda.

Se extiende el acta, se cobran los derechos de agremiación y termina el original Congreso cargando sus cestas las vendedoras ambulantes, cestas que colocan sobre la cabeza, para recorrer después con rápido andar calle tras calle pregonando con voz estridente y aguda:

—¡Sardinas frescas! ¡A ver quién las quiere!
¡Las llevo muy vivas!

José Balcázar.

AÑO XL—NÚM. 14.147

EL IMPARCIAL
Invita á sus lectores y anuncian-
tes á presenciar las grandes tira-
das de sus cuatro ediciones.

TARIFA DE ANUNCIOS
Ejecutores: Sr. Quintana de Ponce de León.—Carragañeta, 11 (Castelló).
En la Victoria y Plaza y General Vitoria.
Cada anuncio publica en cinco no repetidos, desde 14 Octubre 1906.

NÚMERO SUELTO 5 CÉNTIMOS

EL IMPARCIAL

DIARIO LIBERAL

FUNDADO POR D. EDUARDO GASSET Y ARTIME

MADRID, SÁBADO 11 DE AGOSTO DE 1906

PRECIOS DE SUSCRICIÓN

Madrid, UNA peseta al mes.
Provincias, 6 pesetas trimestre; 17 semestre.
Portugal, 2,50 id. id. id.
Naciones comprendidas en la U. P. 10 pesetas trimestre.
Naciones no comprendidas 15 id. id.
Toda la correspondencia y giros deben dirigirse al

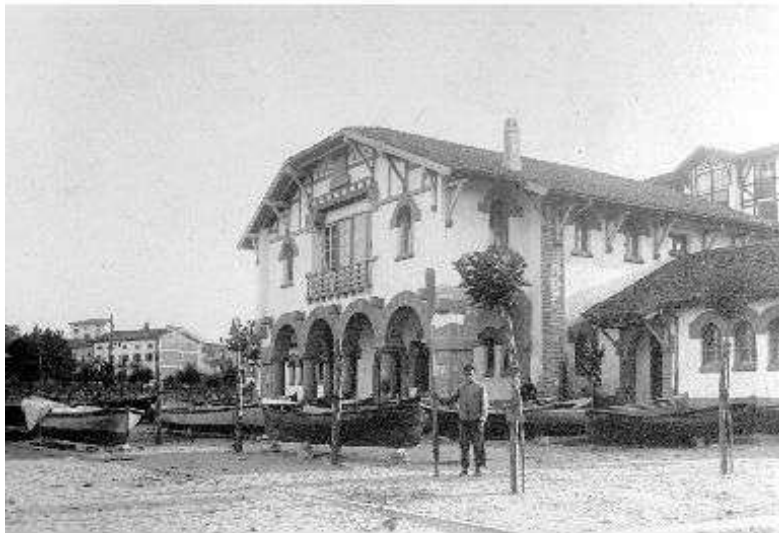
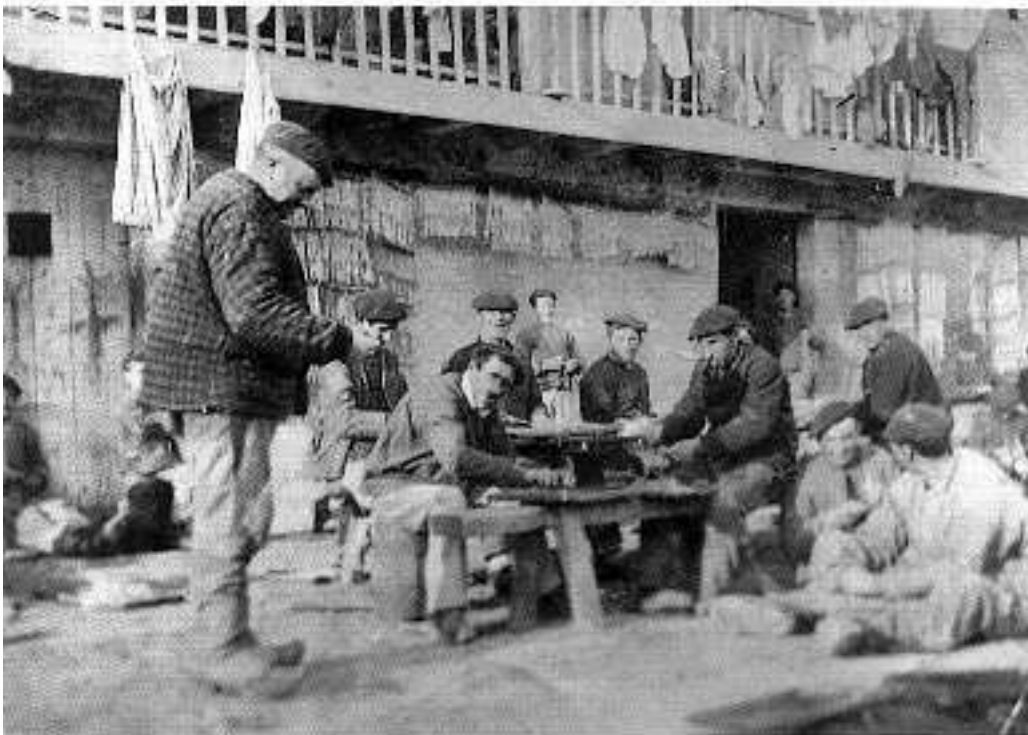
ADMINISTRADOR DE "EL IMPARCIAL"
31, Calle de Mesonero Romanos. 31

AÑO XL.—Núm. 14.147

EL IMPARCIAL

(2)

Sábado 11 de Agosto de 1906



DE ACTUALIDAD

Por no dar dimensiones excesivas al artículo que con este mismo título publicamos en esta ilustrada Revista, nos limitamos en él á delatarnos los perjuicios que causan determinados artes de pesca, que bien pudiéramos llamar de alta mar, por que todos, sin excepción, se emplean fuera del puerto; pero como tan interesante es la conservación de la pesca en los puertos y rías como la que se refiere á la de alta mar, de aquí que no podamos dar por terminada nuestra labor interin no analicemos los perjuicios que los pescadores de mala fe causan dentro de los puertos.

Enemigos de las redes de arrastre en aguas jurisdiccionales y aceptándolas como allí dijimos sólo como un mal irremediable, mientras la ciencia biológica con sus conclusiones no demuestre lo contrario, mal podemos admitir estas redes dentro de los puertos.

El arte que por aquí se usa es un par de bandas más ó menos altas de red y en el centro un copo; es decir, un saco donde la malla se estrecha; esto guarnecido con una relinga de esparto ó cáñamo que tiene corchos por arriba y piedras (para que resulte más brutal la cosa), por debajo, y ya tenemos una red de arrastre; el modo de usarla ya se sabe, una embarcación, la larga formando semicírculo, y de tierra los hombres hablan de los cabos y cogen todo cuanto encuentran por delante, incluso las piedras del fondo. Sin contar los abusos que cometen los pescadores con esta red, sólo su uso legal es perjudicial, como vamos á demostrarlo en breves palabras.

Una porción de especies de pescados, como son entre ellas los golidos (chaparrudos), blenius (momas), y otras no tienen sus huevos pelágicos cual las otras especies, los depositan en sus nidos porque los tienen, y calcúlese lo que esos espartos, guarnecidos de adoquines, arrastrándose por el fondo bajo el impulso de seis ú ocho hombres, harán en los huevos y crías de estos animales.

Otro tanto podemos decir de lo que pasa con los huevos y crías de ciertos cephalopodos, como es la fibria, el calamar, y creemos también que con el pulpo, aunque no lo hemos podido comprobar, los cuales depositan sus huevos entre las algas, y estos artes los destrozan materialmente; en cuanto á la cría de los crustáceos ocurre otro tanto.

Estas redes, que tienen una reglamentación especial en lo que se refiere á tamaño de mallas, tanto en el copo como en las bandas, y que tienen su época de veda, si se observara todo esto, serían menos perjudiciales (aun siéndolo mucho); pero los pescadores cosen redes más tupidas al copo, cuando no telas de saco; redan en todas las épocas del año, y en una palabra, no hacen más daño porque no pueden; y aunque las Comandancias de Marina persiguieran estos abusos hasta el punto que es muy frecuente ver imponer multas y quemar los artes que no están en condiciones reglamentarias, como en la

generalidad de los casos carecen las Comandancias de embarcaciones y de medios eficaces de vigilancia, resulta que por la noche los pescadores redan donde quieren y en la época que les parece oportuna con gran detrimento de la riqueza pesquera; sería, por consiguiente, necesaria su total supresión, pero de una manera radical y sin contemplaciones.

Cuanto dejamos expuesto sobre la red de arrastre diremos con respecto á la «sedeña», pequeño arte que tiene la forma de una manga, teniendo un diámetro de boca de 1,50 metros próximamente; el uso de esta red es el siguiente: en las bajas mareas un hombre, provisto de este instrumento, recorre, rastreando por el fondo, los sitios donde hay muchas algas, generalmente con agua hasta la cintura, y hace el mismo efecto que una red de arrastre; mas como son muchos los que á tal

oficio se dedican, y que separamos, no están prohibidas, redan todo el año y causan mucho daño; sería, pues, necesaria la supresión de este arte.

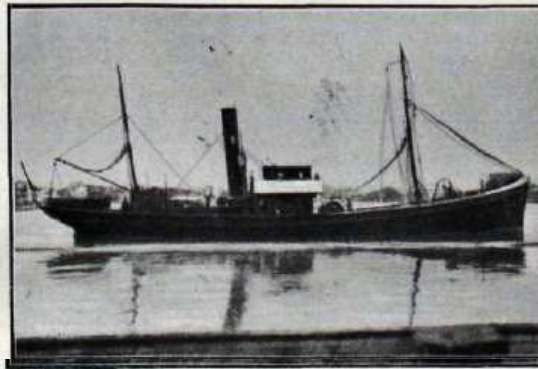
En cuanto al «trasmallo», red cuyo uso es lícito cuando se usa en su verdadera aplicación, también se presta á abusos, pues unas veces se usa como de arrastre con sólo coserla un paño tupido en el centro y amarrarla unas tiras; otras se usa como «cercote», es decir, haciendo una circunferencia con ella; la embarcación se mete en medio, y haciendo ruido con los remos en el agua ó de otra forma, ahuyentan la pesca que, atemorizada, se precipita involuntariamente en la red, y como los medios ilícitos de pescar con estos artes se dificultan más en la costa, debe prohibirse su uso en los puertos y limitarlos á la costa.

La experiencia nos ha demostrado que cuando suceden en los ríos grandes avenidas, bien por lluvias abundantes, bien por deshielo en las montañas, la pesca huye de las proximidades de las desembocaduras de los ríos, que cuando éstos arrastran residuos minerales ó de productos químicos procedentes de fábricas ó industrias la pesca desaparece de los citados parajes, y, finalmente, que, aunque no estudiado de una manera terminante, creemos que los fangos minerales, que tanto abundan en esta bahía, más bien han de perjudicar que favorecer (1) á la riqueza pesquera, y que, si bien la primera de las causas es inevitable, bueno sería hacer guardar á los industriales y mineros las disposiciones vigentes que existen sobre el asunto.

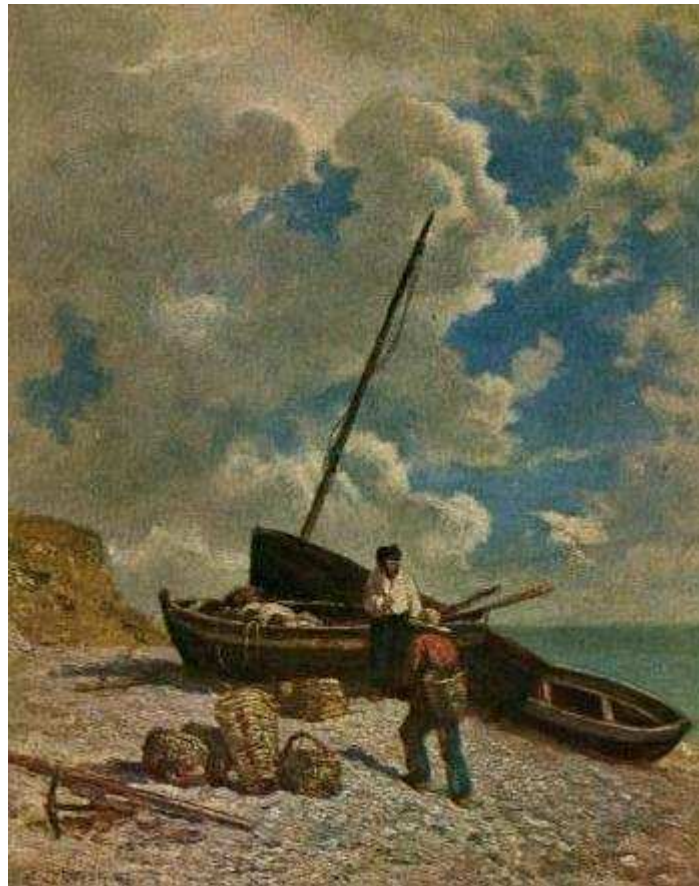
ELADIO CEANO VIVAS.
Teniente de navío.

Estación de Biología Marina de Santander.

(1) En esta Estación de Biología ha podido comprobarse que la sagitta parálisis, los sprogaphi y otros animales han desaparecido casi totalmente desde que las minas arrojan sus fangos en la bahía. Lo mismo ha comprobado el Dr. Sr. Bianco que sucede en Nápoles con las cenizas del Vesubio que caen en el mar.



Vapor de pesca «Marie Marcellé».





Santoña. — Reglas para la pesca en es' e puerto.

Artículo 1.º A fin de evitar en lo posible los siniestros en el ejercicio de la pesca, se establece en este puerto un servicio de atalayeros bajo las reglas que se detallan en los siguientes artículos:

Art. 2.º En uno de los días festivos del mes de Diciembre se elegirán por los patrones de embarcaciones de vela del distrito cinco patrones para desempeñar el cargo de atalayeros.

Art. 3.º Para la elección regirán las costumbres de antiguo establecidas en la Sociedad de Marcantes de este puerto, para elegir la Junta directiva.

Art. 4.º Para ser nombrado atalayero, se requiere:

- a) Ser patrón de pesca.
- b) Hallarse enrolado en embarcaciones de vela que radiquen en este puerto.
- c) Ser mayor de treinta y cinco años de edad.
- d) Haber desempeñado el cargo de patrón de pesca durante cinco años, por lo menos.

Art. 5.º El cargo de atalayero es obligatorio y será desempeñado durante un año.

Art. 6.º Antes de 1.º de Enero el elector de mayor edad entregará á la autoridad de Marina relación de los atalayeros elegidos.

Art. 7.º A los atalayeros entrantes entregarán los salientes ante la autoridad de Marina las banderas de señales, la que les hará conocer sus derechos y obligaciones.

Art. 8.º En caso de vacar durante el año el cargo de atalayero, podrá ser cubierto en la forma que previene el art. 3.º.

Art. 9.º Son obligaciones de los atalayeros:

1.º Impedir en malos tiempos la salida de este puerto de las embarcaciones de vela fondeadas en él.

2.º En tiempos dudosos conferenciar todos los atalayeros para decidir por mayoría de votos si ha de salirse ó no á la mar, pidiendo si lo estima conveniente oír el parecer de patrones de reconocida competencia en el distrito.

3.º Ordenar estando en la mar la arribada á puerto en caso de mal tiempo ó de tiempo dudoso; debiendo en este último caso decidirse por mayoría de votos de los atalayeros presentes.

Art. 10. La señal que indica que no se puede salir á la mar será la bandera de la matrícula izada en la dársena y en el Pasaje.

La misma bandera izada en una de las embarcaciones de los atalayeros, indica estando en el mar, que debe regresarse al puerto.

Art. 11. En tiempo dudoso, cuando desaparezcan las apariencias de mal tiempo, podrá hacerse contraseñal, que consistirá en arriar la bandera que se tiene izada.

Art. 12. Si hallándose en puerto forastero varias embarcaciones de éste, hay entre ellas alguna de atalayeros, tendrá éste las mismas obligaciones que para este puerto se le señala en los arts. 9.º, 10 y 11.

Art. 13. Todos los patrones de embarcaciones de vela de este puerto, están obligados á obedecer, tanto en el puerto como en el mar, las señales de los atalayeros.

Art. 14. El atalayero dará parte á las autoridades de Marina de las embarcaciones que desobedezcan la señal, tanto en el puerto como en el mar.

Art. 15. Todo lo que disponen los anteriores artículos referentes á la salida de puerto, se entiende que es para cuantas embarcaciones de vela haya en él, sean ó no forasteras, incluso las que vayan remolcadas por vapores, así como para las de Argoños.

Art. 16. Los vapores que en la costera de Bocarte se dedican á remolcar embarcaciones, están obligados á permanecer en el mar todo el tiempo que lo estén las embarcaciones que remolcan, aguantándose en sitio que no estorbe á dichas embarcaciones.

Art. 17. No serán atendidas las reclamaciones de los dueños de artes en las que se hayan ocasionado averías por no llevar las luces reglamentarias ó embarazar con ellos la boca del puerto.

Art. 18. El atalayero que se niegue á aceptar el cargo, se le impondrá la multa de cien pesetas, y veinticinco más por cada vez que deje de acudir á su puerto en caso de mal tiempo ó tiempo dudoso.

Art. 19. El atalayero que no dé parte de las embarcaciones que desobedezcan la señal, será castigado con 100 pesetas de multa.

Art. 20. El patrón que desobedeciendo la señal de mal tiempo salga á la mar, será castigado con multa de 25 pesetas y pérdida de la pesca que traiga á este puerto.

En caso de llevar la pesca á puerto forastero, será castigado con multa de 100 pesetas.

Art. 21. Al que faltare de palabras á un atalayero, tanto en el mar como en el puerto, será castigado con multa de 5 á 25 pesetas, á no constituir delito.

Art. 22. El patrón del vapor que llevando de remolque embarcaciones de pesca las abandonase en el mar, será castigado con multa de 25 á 100 pesetas, sin perjuicio de la responsabilidad en que incurra, si por el abandono ocurre algún accidente á alguna de las embarcaciones abandonadas.

Art. 23. Al que arríe la señal de mal tiempo sin ser atalayero, será castigado con multa de 125 pesetas, sin perjuicio de la responsabilidad en que incurra si efecto de su falta ocurre algún accidente á las embarcaciones que vayan á la mar. — (B. O., núm. 123).—G. G. P.



EL PUERTO DE SANTANDER



Dársena del puerto

NADA más bonito ni más digno de una información periodística de suave y tranquila poesía que un puerto cuando el mar, en calma, muestra un horizonte inmenso, en cuya terminación se besa con el cielo.

Las olas, con caricias de fieras que duermen, lamen, con toda la mansedumbre de que son capaces, el rompiente, quebrándose en irrisaciones de espumas, que incitan a la meditación. El ir y venir de las olas parece tener una semejanza con nuestra propia vida, en la que un ir y venir de espe-



Barcos de pesca en el puerto de Santander

Llegada de la pesca

ranzas se desgranar sobre nuestro espíritu, llevándose en menudas tiras lo más hermoso de nuestras ilusiones y lo más florido de nuestros sueños.

En ningún sitio como frente al mar, en un puerto tranquilo, se siente la idealización de la vida con mayor intensidad, y en ningún sitio como frente al mar emergen las ideas claras y precisas, haciéndonos mejores de lo que somos, porque en ningún sitio como allí se siente la commiseración por los que, en lucha desigual con los elementos,

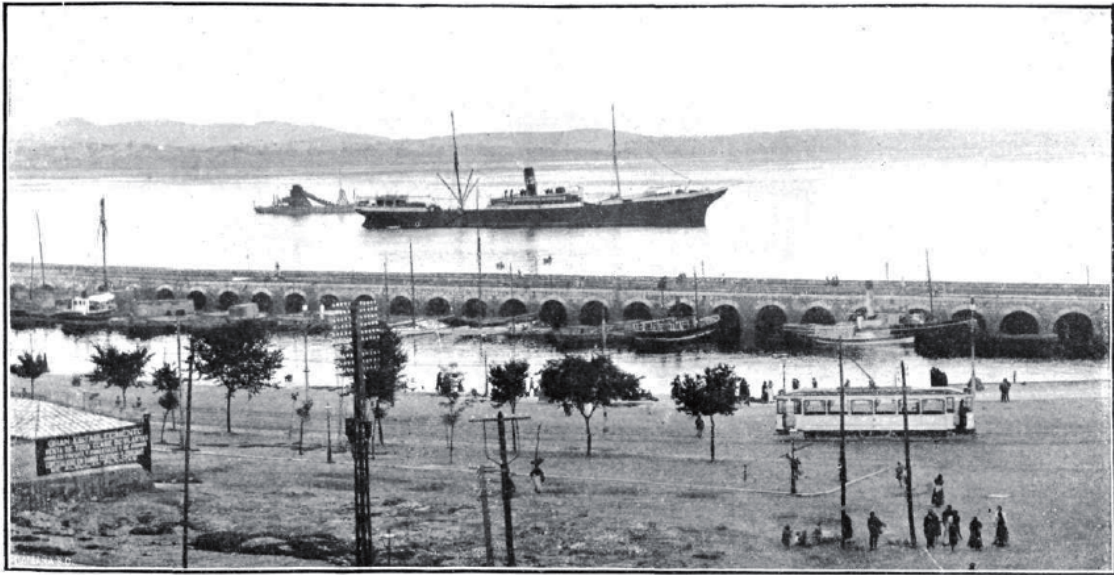


Barcos de pesca descargando besugos en la dársena

FOTS. ARDUXA

Relatos Pesqueros

MUNDO GRAFICO



Un vapor correo en la dársena de Puerto Chico, del muelle de Santander

han de defender su vida, arriesgándola de continuo.

Uno de los puertos más apropiados para esto es el puerto de Santander, del que en nuestro número publicamos una extensa información.

A las innumerables bellezas que para el *turista* ofrece, como puerto, es preciso añadir las que presenta como principal estación pesquera. Las pequeñas barcas, que, en el mar ancladas, esperan la hora de salida para realizar las arriesgadas operaciones de arrancar al monstruo sus peces, ofrecen, al que contempla el espectáculo, un aspecto de la vida menuda del trabajo diario, con sus alegrías, sus penas y sus esperanzas. Al partir los pescadores, contentos de su suerte, no obstante los peligros que han de correr, llenan de alegría el espacio, llevando anclas y animando sus esperanzas con el canto de una barcarola, que poco a

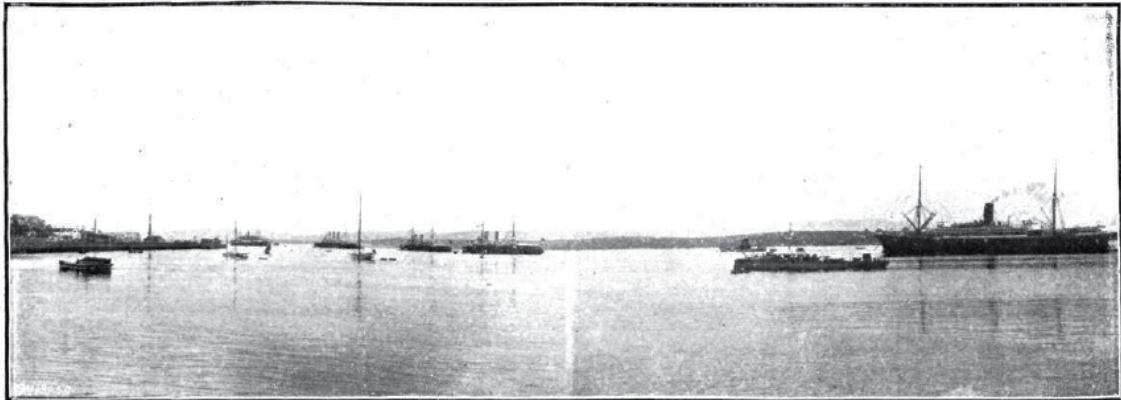


La rampa de Puerto Chico a la llegada de los pescadores

poco pierde su ritmo triste en el horizonte, confundiendo con el ruido del mar.

El retorno es una nota pintoresca, digna de la máquina fotográfica del reporter; cansado de la faena, pero con el sano regocijo del que espera la santa paz de un hogar, en el que en pocas horas se ha pensado mucho, vuelve el pescador ofreciendo la presa de su conquista que, como río animado de plata, muestra las relucientes escamas del besugo en el fondo de la barca.

Si en el detalle menudo de la vida diaria se presenta el hermoso puerto de Santander a los ojos del *turista* ofreciendo una nota de color intenso y bello, a los del comerciante y a los del hacendista se muestra como una vía marítima de comunicación, lleno de conveniencias y digno de que se tenga muy en cuenta para clasificarle entre los primeros puertos comerciales de España.



El trasatlántico alemán "Fürs Bismarck", los cruceros "Carlos V", "Princesa de Asturias" y "Cataluña", el torpedero "Halcón" v el vapor correo español "Reina María Cristina", anclados en la bahía de Santander

FOTS. ARAUNA

| | | |
|---|---------------------------|---|
| AÑO II ◊ NÚM. 44 MIÉRCOLES 28 AGOSTO 1912 | MUNDO GRÁFICO | Redacción, Administración y Talleres: HERMOSILLA, 57 Suscripciones y anuncios: PUERTA DEL SOL, 6 (Librería de San Martín) ✻ MADRID ✻ |
| APARTADO DE CORREOS 571 | REVISTA POPULAR ILUSTRADA | Dirección telegráfica: GRAFMUN |





Ferrol. — *Puente de ferrocarril en Neda.* — Cuando Sus Magestades Don Alfonso XIII y Doña María Victoria fueron al Ferrol para la botadura del acorazado *España*, se inauguró el trozo de ferrocarril de Betanzos á Ferrol, que será, cuando esté concluido y en explotación, de extraordinaria importancia para una población que, como la del Ferrol, cuenta con un establecimiento fabril, industrial y militar, tan importante como el Astillero y el Arsenal, que quedará unido á la red general de ferrocarriles, pareciendo imposible que no haya tenido lugar hasta ahora.

Damos una fotografía de una de las obras más importantes que ha habido que ejecutar en el mencionado trozo.

Bilbao. — *El problema de la costa.* — La situación de los pescadores de la costa Cantábrica no puede ser más crítica, y *El Noticiero Bilbaíno* ha iniciado una noble y eficaz campaña á fin de remediar tan triste estado y llamar la atención de los poderes públicos acerca de la gravedad que encierra; pues el conflicto afecta, al mismo tiempo, á la alimentación de aquella próspera región y al bienestar de los trabajadores del mar, prototipos de honradez, sufrimiento y silencio.

El señor J. C., de Ondárroa, publica en dicho diario datos del último bienio 1910-1911 y de los dos bienios correlativos de 1901-1902 y 1890-1891 y así ha comprobado la disminución continuada de la pesca de *las calas* en dos intervalos de diez años. Si hacer cubreos con los números, la simple suma de los kilos de besugo y de merluza que en dicho puerto se pescaron en los meses de Marzo y Abril de los años referidos, demuestra el agobiamiento progresivo de la pesca de *cala*. Y las sumas del valor que en los distintos bienios importó esa clase de pesca, comprueba la falta actual de ingresos en la costa y destruye el argumento que emplearon los defensores del *arrastre*; el abaratamiento del pescado.

He aquí la estadística. Besugo y merluza:

| Abril y Mayo. | Kilos. | Pesetas. |
|---------------|---------|----------|
| 1890-1891 | 320.926 | 164.223 |
| 1900-1901 | 193.000 | 118.070 |
| 1910-1911 | 140.724 | 74.962 |

Datos tan pesimistas como éstos y más tristes acaso, habrá en otros pueblos de la costa, y basta á evidenciar la gravedad del problema.

Unas cuarenta embarcaciones, en Ondárroa, se han dedicado en el pasado invierno á la pesca del besugo. La más afortunada, ha logrado para cada uno de sus tripulantes, en el período de cinco meses, un beneficio líquido de 100 pesetas. Los que pescaron en las otras ganaron, la mayoría de ellos, menos de 50 pesetas cada uno. Algunos hubo que por no haber podido amortizar los gastos que se hicieron para preparar el cabo y aparejo, se encontraron, al terminar la costera, con un débito de *veintiuna* pesetas por individuo, y como los repartos hechos á cada uno en toda la costera sumaron *veinte* pesetas,

vieron *premiado* los infelices su impropio y arriesgado trabajo con un saldo en contra de *cuatro reales de vellón*.

Cifras son las citadas que demuestran la mísera situación de los puertos de Vizcaya y Guipúzcoa. No pudieron los pobres pescadores amortizar, como otros años, el último verano, con los productos de la costera del bonito que fué peor que mediana, los anticipos que en las tahonas y las tiendas les habían hecho en los tristes días del invierno anterior. Por este motivo y por la convicción firmísima, desgraciadamente comprobada, de que son *las calas* de esa costa en el invierno, desde hace algunos años, completamente improductivas, menguó el *fiado* al promediar el mes de Octubre, y desde entonces hasta ahora faltó á los pescadores el pan de cada día.

En vano fué que el *señero* le despertara á media noche y que arribaran, día tras día, á las *playas* en busca del besugo y la merluza. De allí no vino nada.

El centenar de pescadores de dicho puerto que consiguió ganar en los últimos cinco meses 75 á 100 pesetas fué envidiado por sus otros *novecientos* compañeros. Al fin y al cabo, *aquellos* ganaron *dos ó tres reales* por día. Fueron *afortunados*. Los otros *novecientos*, ni aun eso consiguieron.

Y el lector pensará, seguramente, que envidiosos y envidiados son dignos de lástima, y convencido quedará con estos datos de que sufre hambre la laboriosa clase pescadora de la costa Cantábrica.

Su triste situación no es pasajera. Mientras falten los beneficios que antes constantemente y en todas las estaciones se traían de las *calas*, será este problema irresoluble. La

arribazón aventurada de la anchoa y la más segura del bonito, no bastarán para satisfacer las necesidades de los pobladores de los puertos. Faltarán las ganancias que años atrás daban el besugo y la merluza, y nada podrá hacerse como sigan los *arrastreros* en las *playas* su progresiva labor agotadora.

El Sr. E. E., en el mencionado periódico, expresa que el aflictivo cuadro que ofrece la situación de los pescadores de Ondárroa es igual ó muy parecido al que se ve ahora en los demás puertos de Vizcaya, y que, si hay derecho á la vida, el pescador vizcaíno tiene tanta razón por lo menos que otros obreros, para quejarse de un trabajo tan mal retribuido, y aun cuando hasta la fecha no lo haya hecho, esto no es razón para que algún día salga de su retraimiento, que le producirá, de continuar así, la muerte por consunción.

El pescador en Vizcaya, considerado como obrero, resulta una víctima, y si se le considera como participe en las ganancias de la faena más víctima aún.

El trabajo de las minas de carbón, que ahora está de moda, es verdaderamente penoso; en esas tareas sufre mucho, pero también los trabajos del pescador, que no es inferior á aquél en penalidades y peligros, son grandes, y, sin embargo, el minero se agita, protesta, y en parte consigue reivindicarse, mientras el pescador sufre y trabaja sin protestar, y por esto mismo no consigue que nadie se preocupe de él.

Dicho señor confirma que las regiones invadidas por el procedimiento del *arrastre* son las que en menor tiempo que-



Puente de Neda.—Ferrocarril de Ferrol á Betanzos.

dian exhaustas de cría, y dice: ¿Por qué no se pide que siquiera en algunos parajes y durante algún tiempo no se permita la pesca de arrastre, siquiera sea para no acabar con las últimas crías? Esto ya se hace en otras naciones, y ahora que se puede contar con nuevos buques de guerra guardapezcas, ¿por qué no se ha de pedir y hacer llevar a la práctica una ley que resultaría justa y previsora?

Hace cuatro años, 12.000 pescadores guipuzcoanos, vizcaínos y santanderinos, desembarcaron un día en Bilbao é invadieron sus calles, las recorrieron serenos, pacíficos y silenciosos. Hombres rudos todos ellos, era de sospechar que gritaran iracundos en las amplias vías de la capital, contra la causa provocadora del hambre que había invadido sus aldeas humildes.

Nada de esto sucedió, sin embargo. Su hombría de bien disciplinó la natural rudeza y al Frontón Euscalduna fueron y de él volvieron, serenos, pacíficos y silenciosos.

Mientras se verificó el mitin contra la pesca de arrastre, interrumpieron su aplauso, cada vez que los oradores acertaron á expresar su común sentir; mas callaron luego. Ni lanzaron un grito de odio, ni profirieron una sola exclamación de ira. Fue su propósito consignar en un acto que resultaría memorable, por su grandeza y serenidad, las causas de la miseria que padecían, y satisfechos quedaron, en gran parte, sus deseos, pues serio fué el mitin y grande, muy grande, fué la manifestación.

Ahora el problema es más agudo que entonces, y empieza á germinar una idea, que si se realiza, dice el señor J. C., de Ondárroa, será la instancia última que podrán formular en paz los pescadores.

Tenemos, dicen, vapores y lanchas suficientes para poder ir todos un día á Santander ó San Sebastián. Allí iremos, con nuestras mujeres y con nuestros hijos, cuando haya venido el Rey.

Iremos, treinta, cuarenta mil; todos los que sufrimos hambre. Seremos ciudadanos tan prudentes como fuimos en Bilbao. Desfilaremos pacíficos y silenciosos por la ruta que las autoridades nos señalen y sólo al Rey hablaremos, si el Rey nos concede el honor de escucharnos.

Si él quiere oírnos, añaden, le diremos que padecemos hambre, no porque somos vagos, sino porque es completamente improductivo nuestro trabajo rudo y peligroso; que á sus consejos se lo dijimos hace años y no han procurado poner remedio á nuestros males; que...

No saben ellos concretar ahora, tristes y atribulados, todo lo que al Rey quieren decir. Mas afirman, enérgicos y convencidos, que si la inanición no ha concluído con ellos para entonces, irán en éxodo pacífico á San Sebastián ó Santander el próximo verano cuarenta mil desgraciados habitantes de los puertos pescadores de la hermosa costa de Cantabria.

ga, es decir, hasta Noviembre de 1910. Desde entonces la vía aérea está en plena explotación.

San Sebastián. — *De Oceanografía.* En pró de los pescadores. — Con motivo de encontrarse estos días en San Sebastián, procedente de Madrid, el delegado del Instituto Nacional de Previsión, señor Shawa, para tratar y estudiar con la Sociedad de Oceanografía de Guipúzcoa, el importante cuanto trascendental problema de retiros en pró de los pescadores del Cantábrico, se han celebrado diferentes reuniones privadas en la Comandancia de Marina y en los escritorios de don Julián de Salazar y Sociedad *Mamelena*.

La parte relativa á los tripulantes de vapores de pesca de altura, presenta buen aspecto y se confía llegar á un perfecto y rápido acuerdo con el Instituto Nacional de Previsión.

Para dar cuenta á la Diputación de los trabajos que se están efectuando, estuvieron en el Palacio provincial el delegado de dicho Instituto, Sr. Shawa y una comisión de la Sociedad de Oceanografía, compuesta de los Sres. Balbás, Aristeguieta, Mercader, Peña y Goñi, Salazar y Soraluze.

Dichos señores conferenciaron extensamente con el diputado provincial D. Wenceslao Orbea, tratando de los diferentes aspectos de tan trascendental problema sociológico-marítimo, los Sres. Shawa, Balbás, Salazar y Soraluze.

El Sr. Orbea prometió dar cuenta de la entrevista celebrada á la Comisión provincial y á la Caja de Ahorros, y pidió diferentes datos, quedando en conferenciar nuevamente con el Sr. Orbea, los señores Shawa y Balbás.

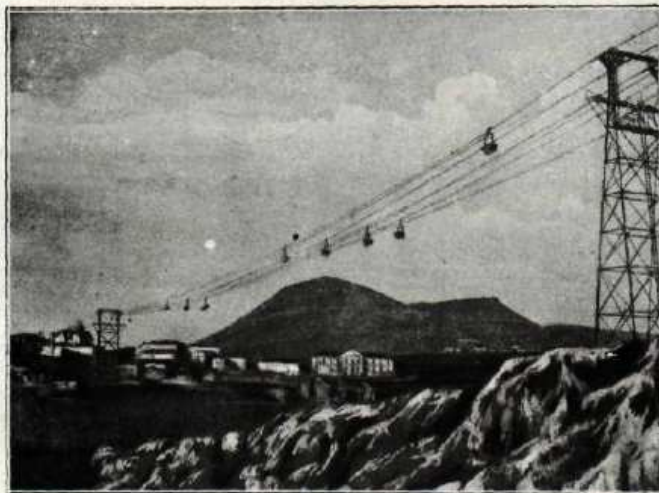
Se habló igualmente de otros trabajos y gestiones que está practicando la Sociedad de Oceanografía cerca del gobierno y del Instituto Nacional de Reformas Sociales, encaminados al logro y protección del mutualismo entre

los marcanes. Uno de estos días, saludarán oficialmente al señor alcalde de San Sebastián el delegado del Instituto Nacional de Previsión y una comisión de la Sociedad de Oceanografía.

Al retirarse los visitantes del despacho presidencial, pasaron los Sres. Shawa, Balbás y Soraluze á saludar al señor director de la Caja de Ahorros provincial, y el resto se dirigió al escritorio de D. Julián de Salazar, donde celebró una reunión privada la Junta provincial de la Liga Marítima Española.

El Sr. Shawa ha visitado la Escuela de Pesca, acompañado por los Sres. Balbás, Molina y Soraluze, quedando muy complacido de dicho centro de cultura marítima popular y de los resultados ya obtenidos.

Barcelona. — *Nuevas turbodinamos para la Compañía Barcelonesa de Electricidad.* — La Sociedad "Barcelona Light & Power C.^o", que según es sabido, adquirió la mayoría de las acciones de la "Compañía Barcelonesa de Electricidad", ha



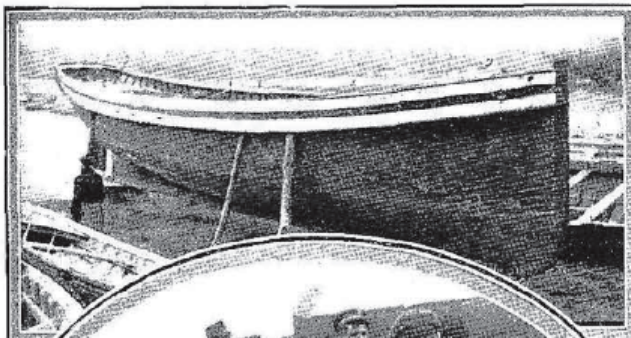
Cable aéreo para el transporte de minerales en la ría de Bilbao.



NAUFRAGIO EN FUENTERRABIA



Hermógenes Berolaren, que salvó a su hermano Pedro, patrón del vapor "Constantino", recogiendo en el momento en que se hundía

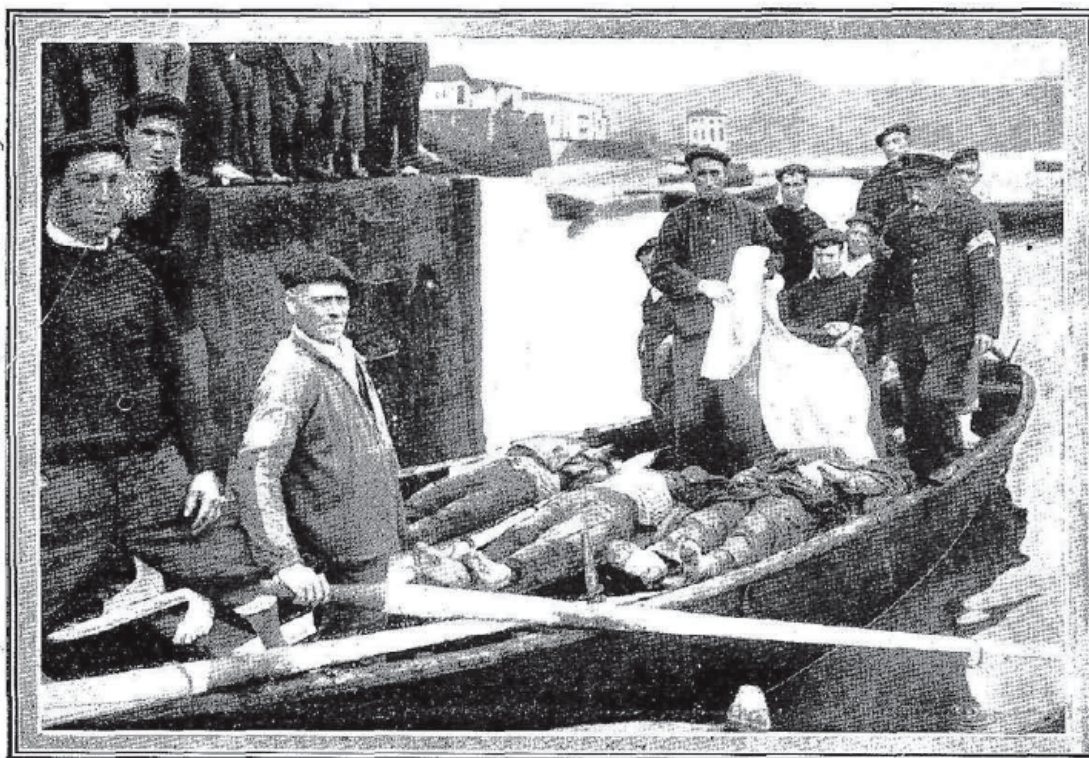


El carabiniere Pacheco, que hizo dos disparos de alarma al enterarse del peligro que corría el "Constantino", y prestó los primeros auxilios

El Cantábrico ha vuelto a sembrar de olación entre las familias de los pescadores que viven en sus playas. El último accidente ocurrido en la madrugada del 5 del actual ha llevado la desolación a muchas

El pequeño vapor pesquero "Constantino", que naufragó al cruzar la barra de Fuenterrabia el 4 del actual, pereciendo doce de sus tripulantes. Una escena del naufragio: recogiendo los cadáveres de los naufragos arrojados por el mar a la playa.

familias. Al cruzar la barra de Fuenterrabia el vaporcito pesquero "Constantino", que regresaba de alta mar, el fuerte oleaje le hizo zozobrar, pereciendo doce hombres de los trece que componían la tripulación.



| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| Hño XX • Núm. 993 JUEVES 16 ENERO 1913 | NUEVO MUNDO | BUENOS AIRES: SAN MARTIN, 317 20 CENTAVOS |
| Tel. MUNDO-MADRID | Fundado por D. José del Perojo | OFICINAS: Madrid, Calle de Isarra, 8 Paris, 4, Rue au 4 Septembre Habana, Obispo, 129 d 135 |

LOS AUTORES PREMIADOS EN NUESTRO CONCURSO

DON JOSE FRANCO

La primera de ellas, *La oración en el mar*, describe el momento en que los pescadores, al hacerse al mar, imploran la protección divina. Esta hermosa página une a un sentimiento místico otro trágico por el recuerdo de las infinitas víctimas que el mar constantemente devora y de los peligros a que continuamente se hallan expuestos los pobres pescadores.

En Bermeo y otros pueblos de la costa cantábrica es popular la canción de los Reyes Magos, que sirve de tema a esta composición.

El segundo *En el puerto, al regreso de la pesca*, es una escena de bullicio y alegría, como de continuo se presencian en los puertos cantábricos cuando al anochecer regresan las lanchas cargadas de pesca. En Bermeo es costumbre que en determinados días el tamborilero se coloque a la entrada del puerto tocando sus típicos aires a cada embarcación que aparece, y los pescadores, para corresponder, le arrojan pescados desde la lancha entre los gritos de las mujeres y chiquillos. Esta es la escena que el señor Franco describe. Hacia la mitad de la composición surge un momento de silencio y entonces se oye la voz de una mujer que canta una canción de cuna (auténtica) meciendo a su niño. La voz se pierde a lo lejos y vuelve la algazara y el griterio mientras las lanchas continúan entrando.

AÑO I.—Núm. 24.

15 Diciembre 1917.



SECCIÓN MUSICAL:
Director: JESÚS AROCA

Dirección gerencia: MATEU
Marqués de Cubas, 3.—MADRID

SECCIÓN LITERARIA:
Director: E. RAMÍREZ ANGEL

Dirijase toda la correspondencia a MATEU, Dirección gerencia.

UNA VISITA A LAREDO

PARA asistir a la fiesta del indiano, que en homenaje a América se ha celebrado recientemente, hemos permanecido unas horas en la histórica villa de Laredo, en este pueblo delicioso donde desembarcó el Emperador Carlos V cuando renunció a la Corona.

Aunque la Comisión organizadora ha tenido que luchar con numerosas dificultades, la fiesta se ha celebrado en medio de la mayor animación y el más grande entusiasmo, pudiendo verse a los numerosos forasteros que a ella acudieron de la hospitalidad de este pueblo simpático, uno de los más bellos de la región cántabra y de los más industriales de España, como lo demuestran sus numerosas fábricas de conservas y salazones, cuyos productos son estimadísimos en todos los mercados del mundo. El hermoso pabellón, de grandes dimensiones, en que se verificó el acto inaugural y el homenaje a las banderas americanas, llamó grandemente la atención por la belleza del conjunto y los numerosos detalles de buen gusto que se admiraban en su ejecución, proyectada y dirigida personalmente por el acreditado floricultor de Santander D. Ramón Rebolledo, verdadero artista en el ramo de floricultura, cuyo concurso es imprescindible en cuantas fiestas de esta índole se celebran, y que tiene conquistados numerosos éxitos, como el conseguido en la fiesta de la bandera, recientemente celebrada en Santander.

Su establecimiento de la calle de la Blanca, número 2, en la capital santederina, es admirado por su gran variedad de bellísimas flores, toda clase de plantas, desde las más corrientes a las más exóticas, y un completo surtido en simientes, de las que hace una venta considerable.

Si ya no lo estuviera, la obra realizada en Laredo bastaría para acreditar esta Casa y clasificarla como una de las mejores de España en su género. Ha constituido un grande y verdadero acierto, al que se han dedicado unánimes elogios. Enhorabuena.

El Casino de Laredo

Acompañados de varios amigos, hemos visitado el Casino de Laredo, donde fuimos presentados al joven y notable médico D. Angel Senderos, Presidente del mismo, quien, deferentísimo, nos enseñó todas las dependencias de esta antigua Sociedad.

En su actual domicilio de la calle de Menéndez Pelayo lleva veintidós años, hallándose montado con verdadero gusto, disponiendo de amplísimos locales, con gran salón de billar, tertulia, magnífica biblioteca, etc.

Cuenta con un crecidísimo número de socios, seleccionados entre la mejor sociedad laredana, y entre los cuales reina siempre la mejor armonía y la más franca cordialidad, ocupándose sólo en divertirse honestamente y en sus ratos ociosos, ocupándose solo en divertirse honestamente y en hacer obras caritativas cuando se presenta ocasión.

La Junta directiva hállase constituida en la forma siguiente:
Presidente: D. Angel Senderos. Vicepresidente: D. Antonio Lostau. Secretario: D. Bautista Blanco. Tesorero: D. Juan F. Peñalva. Vocales: Don Cipriano Taliedo y D. Rafael López. Bibliotecario: D. Francisco Gaspar.

Todos estos señores desempeñan sus cargos con verdadero entusiasmo y administran con gran acierto los intereses de la Sociedad, la cual, aun desahucándose con verdadera modestia, sueña con tener un edificio de su propiedad, cosa muy fácil de realizar si los montañeses que residen en América prestasen su concurso para ello.

¡Lo harán!

“La Hispano Italiana”

En el Casino hemos tenido el gusto de ser presentados a D. Guillermo Ron, acudado propietario de Laredo, notable abogado y conductor de la importantísima fábrica de conservas y salazón que gira bajo su nombre y ostenta el título de «La Hispano Italiana».

Invitados por el Sr. Ron, visitamos la fábrica, quedando asombrados de su admirable instalación, en la que no falta el menor detalle, y de la extremada limpieza que allí se observa, no percibiéndose esa olor peculiar de las fábricas que se dedican a la elaboración de conservas y salazones.

Diez y ocho años lleva de funcionamiento «La Hispano Italiana», habiendo conquistado tal nombrada, que sus productos son solicitadísimos en los principales mercados mundiales, sobre todo en los de América, donde se hace todos los años un considerable consumo, en particular de las anchoas en salmuera, que constituyen la especialidad de esta Casa.

Terminada nuestra visita, pasamos al domicilio del Sr. Ron, donde fuimos obsequiados con unos soberbios habanos, y al despedirnos de nuestro amable amigo lo felicitamos por el estado de florecimiento de «La Hispano Italiana», deseándole continúe sin interrupción su brillante actuación en el mundo de los negocios.

“La Castreña”

(Nicolás Salvarrey y Cerro, sucesores de Salvarrey y Cerro Hermanos)

Hace muchos años, allá por los comienzos de 1870, una familia de jóvenes y emprendedores montañeses—los señores Salvarrey y Cerro Hermanos—establecieron en Laredo una fábrica de conservas de pescados, que, comenzando modestamente, fué ampliándose y perfeccionando hasta llegar a adquirir merecida fama mundial.

El aumento de fabricación fué consecuencia de aquélla, y las demandas se sucedieron en tal cuantía que se hizo preciso reforzarla con nuevos elementos de producción.

Al efecto, D. Nicolás Salvarrey y Cerro, actual propietario, en edificio construido expresos, de amplias naves é inmensos pabellones, ha hecho una instalación de maquinaria modernísima, con la que más de 200 obreros de ambos sexos elaboran sus exquisitas conservas, las que, apenas en disposición de embarque, hacen rumbo a todo el Continente americano, á Africa, á Filipinas y otros países de Oceanía, á Italia, Francia, Inglaterra y otras nacio-

nes europeas, no sin dejar de invadir materialmente toda la Península ibérica. Las marcas más conocidas son: «Chula», «Manola», «Club de Regatas», «La Castreña», «La Barata», «El Balandro» y «El Charro Mexicano»; y los productos de su fabricación más especiales, son: «Thon Mariné», «Sardinias Royaux á la Mexicana», «Filetes de Anchoas, en aceite de oliva extra, etc., etc.»

Visitando esta fábrica, reafirmamos nuestro optimismo, convencidos de que España es grande, muy grande, incommensurable...

“La Transatlántica”

(A. López y Compañía, Sucesor)

Otra de las importantísimas fábricas de esta pintoresca villa es la que encabeza estas líneas; fábrica honrada por S. A. R. el Príncipe de Asturias y los Infantes, quienes salían de visitarla, como acostumbraban desde hace algunos años, cuando nos acercamos á hacer la información.

No será preciso decir que la fábrica es antigua proveedora de la Real Casa. Su establecimiento data desde el año 1893; da trabajo á 200 obreros; posee modernísima maquinaria, y cuenta con edificio propio.

Interrogado D. Luis Gutiérrez Santa Marina—cultísimo Gerente á quien se debe la prosperidad de la Empresa—acerca de los productos de su fabricación delicadísima, afablemente nos dió á conocer cuantos detalles le pedimos.

Las marcas de la Casa, son: «La Transatlántica», «Alfonso XIII» y «El Águila mexicana».

Exporta á toda España y á casi toda la América latina, sardinias sin espinas, en filetes, que es una de sus especialidades; anchoas, «thon mariné», etcétera, y su producción diaria se eleva á muchos millares de latas.

Es, en suma, una industria que pone muy en alto el pabellón del trabajo, pese á nuestros detractores.

“La Aurora Castellana”

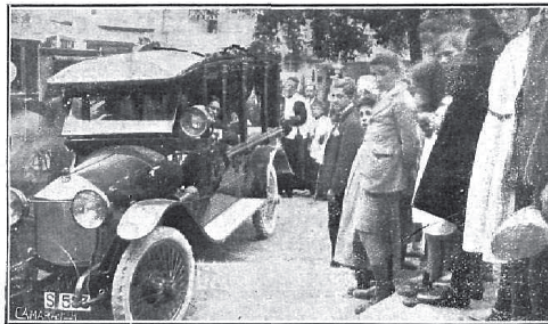
Al dirigirnos al sitio donde nos espera el automóvil en que hemos de regresar, nos detenemos ante un soberbio edificio en construcción, todo de piedra, que, según nos dicen, se destina á «cine» y es propiedad de los señores Bárcena, dueños de la importante fábrica de conservas y salazones cuyo título queda indicando y que gira bajo la razón social «A. Bárcena y Compañía», siendo sus dueños los hermanos D. Andrés, D. Aurelio, D. Víctor y D. Hipólito (estos dos últimos notabilísimos médicos oculistas, establecidos en Gijón y Santander, respectivamente), quienes están hace seis años en posesión de la fábrica, que fué fundada hace cuarenta y cinco años por sus antecesores.

De la bondad de la fabricación de «La Aurora Castellana» son prueba elocuente la predilección de que se hace objeto á esta marca en los principales mercados—teniendo casi monopolizado el de México—y las condecoraciones obtenidas en varias Exposiciones, entre ellas la Internacional celebrada en Londres en 1883, donde alcanzó medalla de oro.

En cuanto á su instalación, con decir que es de las mejores que hemos visto, queda dicho todo. Los hermanos Bárcena continúan infatigable y brillantemente la honrosa tradición de sus antecesores, que conquistaron en buena lid un nombre envidiable y un sólido prestigio para «La Aurora Castellana».

Una nota triste

Terminamos esta información con una nota triste. Se refiere al fallecimiento del bondadoso Sr. D. Alejo Fernández Bornaes (q. e. p. d.), cuyo sepelio constituyó una gran manifestación de duelo. Por cierto que el traslado



de los restos mortales de dicho señor desde Laredo á Limpías—que se efectuó coincidiendo con nuestra estancia en el primero de dichos pueblos—estuvo á cargo de la conocida Casa de Santander «La Propiedad», de los Hijos de Cárterino San Martín, que utilizó para el servicio uno de los magníficos automóviles de que ya hemos hablado en la información que en nuestro último número dedícámbamos á dicha Casa, el cual puede verse en la fotografía que acompaña á estas líneas.

Laredo, Agosto 1921.

La Esfera

Año VIII • Núm. 501

1921

Precio: Un peseta



El mar ofrece, a todo temperamento medianamente sensible, una caudal de sugerencias infinitas. No es tan sólo la seducción de su belleza, eterna y magnífica, lo que nos atrae, encadenando nuestras miradas al misterio profundo y siempre nuevo del mar. La tierra está fijada a él por lazos menos espirituales, si es que nos resistimos a caer en la romántica contemplación de su perspectiva inmensa, coronada por el verdor intenso de sus olas y las blancas crestinas de sus espumas. Dejemos al mar, en su aspecto de gran inspiración literaria, para recoger en estas líneas rasgos y detalles curiosos que puedan servirnos de motivo de una información no desprovista de interés periodístico.

La inquieta vida de los muelles, el desarrollo y alcance de las faenas pesqueras, la subasta del pescado en la Rula, los peligros que han de sortear las barcas destinadas a esta clase de trabajos, toda la complicada mecánica, en fin, de que se compone la dura pelea del pescador con los elementos, y luego las pintorescas escenas a que dan lugar las clasificaciones y reparto, apenas las traen atraen en el muelle, donde aguardan, impacientes y jubilosos, los compradores, que han de efectuar las operaciones, unas horas más tarde.

Pocos mercados marítimos pueden equipararse en España al de Gijón. Se diferencia, además, de los otros muelles en el procedimiento que sigue para la realización de sus ventas. Aprovechamos nuestro paso por esta industriosa y simpática población asturiana para mostrar a los lectores de **HERALDO DE MÉRIDU** unas cuantas impresiones de la típica industria pesquera, y a la vez algunos curiosos ejemplares, que aún quedan, como rozagados protagonistas de novela, empeñados en sostener con su curiosa caducidad heroica la vieja leyenda de los eternos marineros.

No son los rosales personajes barojanos que culminan en el espíritu de Shanti Andia, de periferismo trazo vasco e inconfundible. Pero simbolizan, todavía, la epopeya del mar, el patetismo de las aventuras audaces, cuyo recuerdo quisieran renovar ahora estos héroes del espacio y de la tierra.



Una trainera de vuelta de la pesca de sardina

Reportaje de
E. López-Pàrra

LA VIDA DEL MAR. LOS PESCADORES -:- Y LA INDUSTRIA PESQUERA -:-



Las peccaderas distribuyendo la pesca (Fotos Joaquín García.)

LA RULA. ORGANIZACION DE VENTAS Y SU -:- BASTAS -:-

Junto al amplio muelle gijonés, dando la espalda al barrio obrero de Cumadavilla, se alza el edificio de la Rula. Domina un bello panorama, tan diverso de matices como lleno de gallardías. Allí, en el fondo, el Muelle, con los perfiles de sus barcos, blancos e inmóviles. A la izquierda, el puerto, que parece desahilar a lojela con las lanzas arguidas de sus grandes buques y las altas velas y las negras chimeneas, de contorno extraño. Mirar a la derecha, desde ruya plataforma, que enlaza, adentrándose en el mar, se

divisa el faro vigilante, cerca del cabo de Torres. Entramos en la lojía una mañana de espesa neblina norteña, en el momento en que da principio la subasta del pescado. Un fuerte olor nos invade el cerebro, a punto de trastornarnos. Hemos de hacer un máximo sopico de resistencias físicas para que los ácidos vapores, emanados de las bañetas no acaben de embotarnos los sentidos.

Las ventas en la Rula se efectúan después de hacer las clasificaciones de la pesca cobrada, que muchas veces se realiza en el mar antes de comenzar la descarga en los esteros. El sistema de ventas es en Gijón distinto al de las demás lojías de los puertos pesqueros de España, según indicamos anteriormente. En estas lojías suele venderse el pescado en subasta por medio de la «ruja» del comprador sobre un precio establecido como mínimum, y que va periódicamente aumentando, hasta a que el vendedor cede la pesca a la subasta más elevada.

En Gijón la casa de ventas tiene dispuestos los servicios de otra manera, atendiendo a procedimientos diferentes. Existe una distribución profesional de los distintos trabajos de las faenas de compraventa, liquidación del pescado vendido en la Rula por cada embarcación, con el descuento del tanto por ciento estipulado.

Los barcos de pesca atracan a las puertas de la lojía y descargan su producto en grandes cajones, que son virados por potentes motores eléctricos, facilitando de este modo el vaciar en las canchales de la casa de venta muchos miles de kilos de pescado en escasos minutos.

La clasificación hecha en el muelle se, como es lógico, incompleta, sobre todo en las barcarnas de merluza. Esto da lugar a una nueva

clasificación, definitiva, en tres grupos, que se efectúa a la vista de los compradores. La primera clase es la que tiene de cuatro a cinco kilos en adelante; la segunda, de tres a cuatro, y la tercera no pasa de dos kilos, aproximadamente. La otra clase de pescado—besugo, pescadilla, rodaballo, lenguado, merlu, etc.—se vende por grupo único y al peso correspondiente, sobre el precio fijado al kilo.

Pero lo más interesante de estas faenas es el procedimiento de subastas. Después de colocar el pescado en la cancha, por mujeres encargadas expresamente de esta operación, el vendedor empieza la subasta por una clase de pescado y señala un precio determinado por cada kilo. No son los compradores los que puján, sino el vendedor, el que va bajando el tipo de la estipulación de dos en dos céntimos, hasta llegar a un precio que convenga al comprador, que se queda con el género subastado usando del sistema del bombo eléctrico. Este aparato funciona de una forma precisa y justa. Los compradores, que suman bastantes centenares, se colocan en los asien-



tos que rodean, como un anfiteatro, el amplio salón de la Rula. Los exportadores del pescado fresco y sazón, fabricantes de conservas, representantes de casas de venta de pescado de la provincia, vendedores del mercado local, ya enmudecidos, etcétera, tienen un asiento fijo, con una pila donde se halla inscrito su nombre. En el sitio indicado hay un llamador eléctrico, con un cable que va directamente al bombo, donde se abre una pequeña casilla con una bola, en la que resulta grabado un número, que es el de su puesto fijo. Un mástil o asta con un pequeño banderín sostiene la bola antes de ser utilizada por el comprador. Para esta clase de subastas se utiliza un interruptor, adherido en la parte exterior del bombo. Al comenzar la venta se pone el interruptor en contacto, y al realizarse el comprador no tiene más trabajo que apretar el botón eléctrico; el banderín cede hacia un lado, y la bola se desliza por una ranura interior

de un tubo general que da a la boca del bombo. Al caer, un empleado canta su número, y el vendedor, en el patio de la Rula, adjudica la pesca al que se halla en la casilla, cuyo número coincide con el de la bola. Este procedimiento se efectúa de manera tan segura y tan rápida que al cabo del día pasan de sesientas las operaciones realizadas sin contratiempo alguno.

La organización de las subastas dentro de la lojía da lugar a incidentes y detalles pintorescos que contribuyen a hacer más interesante y divertida esta simple tarea, que es el ingenio y el lenguaje chiapanque de las gentes de mar quedaría reducida al sencillo y repetido espectáculo de un negocio de compraventa cualquiera.



DESARROLLO Y ALCANCE ECONOMICO DE LAS OPERACIONES QUE SE EFECTUAN AL AÑO :

Conviene conocer este aspecto industrial de las operaciones en los puertos pesqueros. Es de importancia suma para España que el Estado atienda como se merece el esfuerzo de las empresas particulares que han logrado crear estos grandes núcleos de industria, con la ayuda de la riqueza y el trabajo de las regiones. La Rula de Gijón mueve anualmente unos diez a doce millones aproximadamente. Esto sin contar los servicios anejos, como fábricas de hielo, conducción de agua para las calderas, etc. Durante los primeros meses del año la pesca que más abunda es el boquerón o anchoa, merluza, besugo y toda clase de pescado de aguas de arrastre. En verano arriba a las costas el bonito, y el año que hay buena cacería entra en lojía diariamente de 80 a 100.000 kilos, que conducen al puerto 150 embarcaciones. Lo que los pescadores suelen llamar cacerías dura tres meses por término general. A la pesca de arrastre—que se efectúa en los meses de invierno—se dedican unas treinta y tres parejas de barcos, con una tripulación total de más de sesientos hombres. De estas parejas catorce llevan su tripulación a sueldo; los restantes van sólo a la parte proporcional del negocio que se haya realizado. La tripulación contratada gana 200 pesetas mensuales y cincuenta céntimos por cada caja de merluza que se abra y destripa. (La merluza es el único pescado que viene obligadamente abierto del mar.)

Cada barco consta de cinco marineros, un patrón de costa, un patrón de pesca, un maquinista y dos fogoneros. Maquinistas y patrones de costa ganan un sueldo mínimo de 450 pesetas y el medio por ciento del importe de la pesca, siempre que ésta rebase de 20.000 pesetas al mes. El patrón de pesca gana 250 pesetas y el 2 por 100 sobre el importe de la mercancía. En tierra también tienen múltiples empleos: las parejas—armadores de las redes, ayudantes, boteros—, que se encargan de preparar los elementos, preciosos para llevar a cabo cada jornada.



EL "DESCUBRIMIENTO" DE UNOS PESCADORES -:- RES -:-

Unos marineros nos cuentan que durante los meses de mayo y junio de uno de estos últimos años las parejas de arrastre que llevan su tripulación a sueldo arribaron a la costa



UNA VISITA AL PUERTO DE GIJÓN LA SUGESTION DEL MAR

Fotografías de Joaquín García

francesa en busca de una playa donde suponían que había gran cantidad de merluza...

La playa está a 200 millas de nuestras costas, y, en efecto, en ella encontraron una considerable cantidad de la pesca buscada...

El descubrimiento de aquellos intrépidos aventureros del mar fué, por lo tanto, verdaderamente ruinoso para la industria regional...

Actualmente se dedican las parejas a la pesca del bonito, que da un contingente muy elevado...



FABRICACION DE CONSERVAS

En un centro donde los negocios pesqueros adquieren tanta intensidad y propagación, necesariamente ha de alcanzarse el mismo grado de importancia...

Al lado de las fábricas de conservas hay que computar la importancia de las de hielo, que por sí solas constituyen una de las industrias preferentes de Gijón...



Juan Laviada, el más experto patrón de traineras



La típica calle de Atocha, del barrio de pescadores

condiciones de distribución y retribución que el de las parejas. Están en el mar próximamente una semana y traza el pescado en perfecto estado comestible...

Aquí será conveniente insinuar una queja que pudiera servir de advertencia para lo sucesivo. Se nos lamentaron muchos exportadores asturianos de las grandes y casi insuperables dificultades con que tropiezan para efectuar el transporte...

Valo la pena de escuchar la queja que nosotros recogimos y trasladamos a quien correspondía, para que se estudie el medio más factible y rápido de remediar esta injusticia...



LA IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA PESQUERA

Por los datos transcritos puede darse el lector idea de la importancia que para España significa la regulación y buena marcha de la industria pesquera...

como elemento único de instrucción su práctica y ese sentido intuitivo, que es la característica de todas las razas que han de cumplir su falta de cultura con su agilidad mental...



UN BARRIO DE PESCADORES

Terminada la información en lo que pudieramos llamar su parte industrial, hemos sentido la atracción literaria de estos barrios fantásticos y sombríos, tan semejantes a los rincones de la vieja Vasconia barroca...

A la noche nos adentramos por este típico barrio de Cimadevilla en compañía de varios amigos, entre los que recordamos al ilustre escritor Eugenio Domingo, director de 'Verba'...



lejanas sugerencias de lecturas raras e inglesas que se mezclan a las del autor de 'Idilios vascos'. A las puertas de las tabernas y las sidrerías los pescadores descansan...

Nos acercamos a un grupo de pintorescos personajes, que cantan y acaloran como alaromamiento.

—He aquí—nos dice uno de los acompañantes—el más esperado patrón de traineras. Es un hombrezco recio, magro, de tez cetrina, entrecejo fruncido y ojos donde la perspectiva del mar puso un fondo brillante de lejanías...

—Análoga es la figura de Talón, su compañero de pesca, aunque éste, más viejo y torpe, tuvo que abandonar el mar hace algunos años.

Xuan Laviada nos cuenta heroicas aventuras, que parecen vividas mientras nos habla. Tal es su acento de sinceridad y el poder de seducción que acierta a poner en sus descripciones. La brava lucha del hombre con los elementos y el reparto del mar que bambolea y tumba la barca contra las rocas...

El mayor galardón, la ejecutoria más noble de su estirpe de pescador, es para Xuanfina el día en que pudo salvar la vida a tres tripulantes naufragados cerca de las costas de Francia...

más querido, al hermano de triunfos y adversidades... No pudo evitarse—dice—. Saltaban las olas sobre nuestras cabezas con vertiginosa agilidad...

Mueve la cabeza con primo doloroso y el semblante se tinte con una nube de melancolía. Es una crisis sentimental que en el alma recia de estos hombres, grande y profunda como el mismo mar...

—El mar!—dice—. ¡Qué sabéis vosotros los rascos de ahora lo que es el mar! Ya no existen los peligros de entonces...

—Talón levanta los ojos brillantes de entusiasmo y filma una mirada de desprecio.

—¡Hoy es al contrario! Eso habéis ganado los de esta época...

Y a la risa con que la gente moza acoge estas palabras, Xuanfina y Talón cambian una mirada de desprecio y de superioridad, como si a través de la noche sellasen un pacto mudo de honda comprensión...



LA LEYENDA DEL 'LOBO DE MAR'

El lobo de mar no existe. Es una bella leyenda más que ha desaparecido entre la prosa de esta época...

A la luz opaca de esta sidrería, junto a estos marineros, un poco inocentes, que parecen arrastrados de los 'Capitanes valientes' de Rudyard Kipling...

El mar tiene una calma dulce y calma.

La luna pone sobre los buques del puerto su blanca luz de paz. A lo lejos, abre su abanico de luz el faro mientras se oye, en la noche, el alarido de una sirena...

Ernesto LOPEZ-PARRA



Estas informaciones a doble plana abarcarán múltiples aspectos.

Aquellas figuras que por su relieve artístico, político y literario merezcan llevarse a estas páginas; aquellos acontecimientos que por sus circunstancias excepcionales pudieran ejercer determinada influencia en España y en el mundo entero...

Tendrán lugar, preferente también en estos reportajes el origen y la vida de Corporaciones y entidades apenas conocidas por su nombre y que, sin embargo, tienen verdadera importancia social...

El mayor galardón, la ejecutoria más noble de su estirpe de pescador, es para Xuanfina el día en que pudo salvar la vida a tres tripulantes naufragados cerca de las costas de Francia...

Guarte el alma y vida, corazón y pensamiento del mundo, y particularmente de España, irá poco a poco pasando por estas informaciones...

HERALDO DE MADRID

Año XXXII.--Núm. 12.956

Red. y Ad. Marqués de Cubas, 7.

Martes 9 de agosto de 1927

No se devuelven los originales.

EDICIÓN DE LA NOCHE

Los selacios de la costa cantábrica

La fauna marítima es tan rica y varia que son múltiples las ocasiones en que aparecen en todas las costas especies completamente desconocidas, tipos no clasificados.

La población del mar varia con las épocas. Aún no hace muchos años la pesca de la ballena era completamente desconocida en España. Esto no quiere decir que nunca hubiera tales cetáceos en nuestras costas. Se sabe que hace algunos siglos los pescadores de la costa gallega sabían pescar la ballena. Después de esa época debió desaparecer o ser poco abundante en ese mismo litoral, porque cuando hace poco empezó la abundancia del gigantesco poblador de los mares tuvieron que venir a Galicia gente de Noruega para pescar y aprovechar todo cuanto hay en el cetáceo de susceptible para rendir un beneficio, que es casi todo, porque la ballena, como el cerdo, no tiene desperdicio. Hoy en Galicia hay varias factorías balleneras que producen al año un gran rendimiento.

Volviendo al tema.

En nuestras costas ocurren pescas sorprendentes como esta a que vamos a referirnos.

Esta pesca es la de un selacio en un rincón de la abrupta costa cantábrica.

En el Concejo de Llanes, en las inmediaciones de la pintoresca aldea de Cué, surge, de entre las aguas rumberas del mar dicho, cual el fantasma de un gigantesco "iceberg" estacionado, el Castro Bayota, que, a no, dudar, sus hendiduras, cuevas y recodos sirven de refugio y probable habitación de estos animales, ya que sólo en sus alrededores se les logra ver.

El "tolle" (nombre arbitrario que estas gentes le han dado a este pez) es un selacio de bastante corpulencia y su voracidad la ha demostrado palpablemente devorando multitud de pesca de estas costas. Sin embargo, no se le puede acusar de atacar a las personas, ya que, según parece y al decir de los que se han dedicado a su caza, corre al menor movimiento que se hace, y además, en un paraje separado de Castro Bayota unas dos o tres millas estuvo por espacio de seis o siete días el cadáver de un joven ahogado, sin que fuese atacado por los voraces vecinos que tenía. Esto no obstante, bien pudo ser por no visitar dichos peces aquel paraje, en el que nunca se les vió, o bien porque atraídos por la carnada que constantemente se les ofrecía como cebo no se separaban gran cosa de las inmediaciones de la mencionada playa.



Cual el fantasma de un iceberg estacionado, se yergue frente a la costa asturiana el Castro de Bayota.

Las características de este animal son: largo, dos a cuatro metros; cuerpo fusiforme; cuatro filas de dientes (dos en cada mandíbula), triangulares y cortantes; cinco aberturas branquiales, sin aparato opercular; dos aletas triangulares dorsales (una hacia el medio y otra cerca de la caudal); un par de aletas pectorales y otro par anal; piel oscura por el lomo y más clara por el vientre, áspera casi como la de las hijas, vivíparo y placentario.

El día 3 de septiembre último los pescadores que figuran en la fotografía mataron uno que medía cuatro metros, y el día 6 del mismo mes lograron capturar el que tienen a sus pies, que midió dos metros veintisiete centímetros y pesó 125 kilos, después de haber salido de su vientre (pasadas cinco horas de muerto) veinte crías "vivitas y coleando".

¿Cuál es el verdadero nombre de este pez? Ya decimos que en Asturias le llaman "tollete" y creemos que entre los pescadores vascos se conoce con el mismo nombre.

Por sus características se ve que este selacio no es un tiburón, ni lija, ni cazón, ni torpedo, ni pez martillo, ni pez sierra.

Acaso un ictiólogo nos diera el nombre y quizá también no lo tuviera, porque, como ya decimos, con frecuencia se presentan en las costas ejemplares no clasificados.

FRÁMPERZ



Los tres, mejor dicho, los cuatro pescadores que capturaron al selacio.

Suscripción: España, un año, 20 pesetas; seis meses, 10 ptas. América y Portugal, un año, 30 ptas. Número suelto 40 centimos

Dirección y Administración:
MARTÍN DE LOS HEROS, 65
Apartado 8082
M A D R I D
Teléfono 31.136

Alrededor del Mundo

Año XXXI. Vol. 61.- Madrid, 19 de Octubre de 1929. - Núm. 1.585.

Fundador:
Manuel Alhama Montes

Propietaria - Gerente:
Zoila Ascasibar y Artola

Estampa

¡TXARDIÑA, TXIPIROIAAA!...

Las pregoneras de pescado de San Sebastián



Plantada sobre el tablado, la vendedora lanza su pregón, haciendo el poder de sus pulmones y la vivacidad de su ingenio.

¡Con lo que les cuesta de ordinario hacer que se asomen!

Nunca iban a tener mejor público. Se les despertó de pronto el instinto comercial y un tanto pendenciero. La excitación era demasiado fuerte. Aunque no les hubieran ofrecido premio ninguno, ellas hubieran lanzado entonces sus mejores gritos.

Y se oyeron diálogos como estos:

—¿Zenbatian?

—Amar kuarton, etxeoandre. (A diez cuartos—

¡Joven y guapa pregonera! ¡Bien sonó su pregón al nutrido auditorio que llenaba la plaza.



BOKARTA bixi-bixia, bokarta!

(¡Bocartas vivas, vivas!)

Allá va la pescadora, calle abajo, voceando su pescado. Mientras vocea avizora los balcones, para ver si se asoma alguna comadre.

¡Txardiña merke, ederra! (Sardinas baratas y hermosas!)

Le venderá su mercancía o, por lo menos, reñirá con ella. Casi le da lo mismo. Lo uno es provecho económico; pero lo otro es placer espiritual.

Cada cual tiene sus necesidades.

¡Txardiña preskho preskhua!

En San Sebastián se ha celebrado un concurso de *arraysaltzales* o voceadoras de pescado. Los pregones de estas mujeres son un detalle muy típico en nuestras calles; pero se está mixtificando un poco. A lo mejor, entre los pregones tradicionales, se oye este otro:

“¿A real el plato?”

Es un portugués que pasó un día por aquí para buscar trabajo en Francia y se agregó al negocio. No le hace muy grande, porque al pescado que aquí no se vocea en vascuence le falta de antemano la salsa. Parece de segunda mano. No puede estar fresco.

Pero, en fin, el “maketo” ahí se está, firme en su esquina. El que quiera picar, que pique:

“¡Anchoas fresquísimas! A diecito la docena.”

El concurso se celebró en la vieja plaza de la Constitución, que estaba llena de público, forastero en su mayoría. Las *arraysaltzales* lanzaban su pregón desde un tabladillo colocado en el centro, y entablaban luego el consabido diálogo con una supuesta compradora que las llamaba desde un balcón.

Para el premio constaba no sólo la gracia artística del pregón, sino también el donaire y la facilidad en la réplica. No eran diálogos estudiados, ni ello les hacía falta a las saladísticas pregoneras, que viendo los balcones llenos de señores se encontraron en medio de su elemento.



Las seis pregoneras de pescad que tomaron parte en el pintoresco concurso celebrado en la plaza de la Constitución, de San Sebastián, durante la Semana Vasca.

treinta céntimos—, señora.)

—Gareshti dezu; bost kuarton jarrikonazu. (Es muy caro; a cinco cuartos ya está bien.)

La vendedora contesta que no puede darlas tan baratas. Lo último, lo último, a real. Debe reparar la señora en que sus sardinas están vivas y en que hoy se han pescado muy pocas.

Pero la señora no repara en nada, y la vendedora se indigna:

—¡Alajaña! ¡Buena parroquiána que te ha salido hoy pa comprarme falda nueva!

plaza de la Constitución, de San Sebastián, durante la Semana Vasca.

Y se va, enseñándonos la suya y ofreciendo sardinas a otro balcón.

Una vendedora vieja, la que obtuvo el primer premio, ofrecía merluza y txipirones o calamares.

—¡Legatza, txipiroiaaa!...

Aseguraba que los txipirones eran pequeños, pequeños y de mucha tinta, no de los de arrastre, que son mayores y menos finos, propios, según ella, para los casheros, y no para los señores. (Pura adulación de la vendedora. En estos achaques de bien comer los casheros saben más que los señoritos.)

Le preguntaban el precio y respondía:

—Peseta bana. (A peseta cada uno.)

—¡Uh! Ez da merke merka. (No es gran cosa de barato.) Los comeremos cuando los abaraten un poco más...

—¿Merkatzian?... ¡Cuscajo! Birika jango biarkodezute. (¡Cuando abaraten! Cordilla me parece que vais a tener que comer vosotros.)

Las contendientes se entusiasman tanto, que el diálogo subía, a veces, un poco de color.

Daban ganas de gritarles: ¡Que viene el guardia! Y fué una lástima que la Comisión organizadora no pensara en este número para introducirle en el programa.

Porque el número de las pregoneras de pescado resultó tan bonito, que no hay duda de que quedará como definitivo en el programa de la Semana Vasca.

José R. RAMOS



¡Legatza, txipiroiaaa!... grita, mirando a los balcones, donde la escuchan tantas finiquitas compradoras que, aunque no la ofrecieran premio alguno, ella hubieran lanzado a esta vez sus mejores gritos.

(Fotos Photo-Carte y Marín.)

12 Agosto 1930

Estampa

*Revista Gráfica y Literaria de la Actualidad
Española y Mundial - Editada en Suc. de Rivadeneira
Paseo de San Vicente 20 == MADRID.*

30 ctms.

*Director
Propietario:
Luis Montiel*

τ

*Redactor jefe:
Vicente
Sánchez Ocaña*

Año 3 = Núm. 135

Estampa

Los trabajadores del mar La jornada de un marinero

INTROITO

RUMBO A LA MAR

Aquí, en San Vicente de la Bacquería, podría un nuevo Víctor Hugo forjar el poema moderno del Mar y el Hombre. Si resta aún en el planeta algo *humano*, por lo trágico, al *Guernsey* lugareño, está aquí, en este mar de galernas fulminantes, entre estos hombres que arriesgan a diario la vida, no para enriquecerse y descansar, sino para tornar al día siguiente a la miseria y al peligro...

Estilizar, pues, la jornada de un marinero, trocando sus elementos literarios por documentos inermemente sociales, equivaldría a dar tono moderno al drama antiguo. A sustituir las terribles estatuas de Dora por fotos más o menos pintorescas, pero limpias del viejo "patllos". A convertir el formidable poema en prosa en un reportaje periodístico.

¡FRANCISCOOOO! ¡HALE!

Son las tres de la mañana...
Clareando viene el día...

Silencio pitagórico, profundo, de un cielo con tantas estrellas que son más estrellas que cielo. A lo lejos, en el rompeolas del faro, bate el mar acompasadamente, con atruenos de bombo escénico. ¡Poom! Y en los soportales, ante el hotel, resuena el alerta marino:

—¡Franciscoooo!

Luego de unos segundos en que el "¡Franciscoooo!" se enseñorea de la calle y sube, hasta perderse, en el mar de estrellas, la voz, hasta ahora lírica, se rompe en un desgarró militar:

—¡Hale!...

Y todavía un tercer tiempo, definitivo, inapalable, que ordena:

—¡A la mar!

Poco después, Francisco y los demás de cada embarcación se encaminan al puerto, con el atilo y el cigarro. Las cuatro, o las cuatro y media. En todo caso, el fogonero tiene la caldera encendida. Y el humo, denso, negro, ancho, pone un cintaje a la vaporeta.

Cada vaporeta de estas tiene una dotación de ocho o diez hombres. Cuesta de diez mil a doce mil duros. Se gobierna por el patrón, que, generalmente, es el dueño. Y como trabaja al igual que los demás y sobre el trabajo pone su arte de regir, tiene autoridad y, por ello, mando digno.

Cuando Francisco y los demás saltan del muelle a la vaporeta, ya están "las tres potencias" de a bordo en acto preciso. El patrón, a la brújula. El fogonero, a la caldera. El cocinero, a la sartén.

Y comienza la policía por el baldeo con los cubos. Y comienza la pesca por el abilo, con los



El grumete y su inseparable compañera el perro, «mascotas» de la embarcación.



Capeado el temporal, o resuelto por la victoria del buen tiempo, torna con plena actividad la pesca. Van cayendo al mar las redes...

la pesca. Van cayendo en el mar las redes, de flotantes corchos. Otean los ansiosos ojos el horizonte; las aguas, donde tal vez voltean, como peces de Julio Verne, las "toninas", especie de avisadores de abundancia.

Pesca de bonito, de sardina, de bocarte (anchova), que luego, al enfiar el puerto por la barra, se traducirá en uno, dos o tres pitillos de la vaporeta trepidante.

LA HORA DEL "ZURRUCUTRÚN"

Mediodía. Pero mediodía no burgués—de las doce levantado y desayunado a las diez—, sino mediodía trabajador, de marino levantado a las cuatro y desayunado a las cinco. De modo que a las once, tras seis horas de trabajar sin probar la gracia de Dios, el cocinero—¿os acordáis del "Ches" de "Mare Nostrum?"—tiene ya listo el "zurrucutrún".

—Pero eso del "zurrucutrún", ¿no es un camelo, Franco?—le digo al marinero que me informa.

—¿Qué va! El "zurrucutrún" es un guiso de lo más rico que se come. Viene a ser para el marinero lo que la puchera para el campesino. Es, sencillamente, un pescado—aquí, en San Vicente, el bonito—, con su aceite, su ajo, su poco de tomate. Y está...—dice, besándose los dedos y poniendo en blanco los ojos.

Claro es que el "zurrucutrún", sin la bota, sería como cuerpo sin alma. Porque la gran virtud de este guiso es estimular la bebida, provocar, a cada bocadito, un trinquí. De suerte que la hora del "zurrucutrún" es la hora del "gaudeamus", de la alegría, de las coplas. La única hora sin inquietudes de estos hombres que no sosiegan jamás.

REGRESO AL PUERTO

Muchos días, aun en el plácido verón, las vaporetas tienen que regresar de arribada forzosa. Y entonces medio pueblo se congrega en el muelle con un tumulto de ansiedad.

La lucha es dura, incierta, siempre nimbada de



A las once, después de seis horas de duro trabajo, los marineros se lanzan, alegremente sobre el castizo "zurrucutrún". Claro que este guiso, sin la bota del vino, sería como un cuerpo sin alma...

Estampa

lentos trágicos. Al enfrentar la barra, sólo se ve la chimenea del barquito, hundido entre las olas, como un naufrago con el agua al cuello. De pronto se le ve subir, subir, tan alto que no toca la superficie líquida; se oírta, mas que un barco, un hidro volando sobre el mar. Y de pronto caer como fulminado. ¿Se hundió?

No puede contemplarse la escena sin sobresalto, sin angustia; pero, al mismo tiempo, sin ira. ¿Es posible que ocurra esto a diario. Señor? ¿No en las lejanías de alta mar, sino a vista del puerto, en la barra? ¿No cuando estalla la galerna, sino hasta cuando luce el sol, pues hasta que haya un poco de mar de fondo?

Así, el regreso al puerto, que debería ser un júbilo, es un drama. Tras diez o doce horas de alta mar, salvados todos los peligros de temporales y de redes, precisamente a vista del puerto, surge, casi a diario, el riesgo de naufragar ante la barra. Riesgo que desaparecería con unas obras comenzadas treinta años ha! y cuyo término apenas suma un puñado de pesetas—aquí, donde se dilapidan por millones en tanta dotación inútil—acabarían para siempre con la angustia mortal de todo un pueblo.

SUBASTA DEL PESCADO

No bien salva la barra y entra, ya sin peligro, en el lago de la bahía, se oye el pitar del barco pesquero.

Un pitido: bonito. Dos: sardina. Apenas se oyen las señales, corre la gente al puerto y suena la campana de Mareantes convocando a junta. Y en el edificio contiguo al muelle a cuya puerta hay un gran barómetro y fijados debajo los últimos telegramas de aviso comunicados por la Comandancia marítima van penetrando los asentadores.

La subasta se realiza según las normas clásicas de ha seis siglos, en plena floración gremial, cuando los Mareantes hispanos dominaban la guerra y el comercio.

Cada subastador ocupa su asiento en torno a una especie de ruleta. Oída la sumatipo, el que ofrece, en vez de gritar, oprime el resorte de una bolita numerada. Bueda bien pronto otra bolita con número mayor. Y luego otra...

Adjudicada cuanta p e s e a trae la vapora al mejor posor, procedese seguidamente al inventario. Y ante los camiones del muelle se forma un gran cordón de marineros que, como los albañiles el ladrillo, alarganse unos a otros, el "bonito"—redondo y metá-

lico, como el pez bíblico de Tobías, a los cestos rebosando sardinas, platendas y amontonadas, como en el lienzo de Sorolla. Sólo entonces, cuando ya no hay riesgo posible, interviene la mujer, cargando a la cabeza enormes banastas para vender o para fabricar conservas.

REPARTO DEL DINERO

El armador de la vapora, que a veces es también el patrón, apenas recibe el dinero de la subasta, procede a repartirlo, billete a billete, duro a duro, peseta a peseta.

La dotación no tiene sueldo, sino participación en los beneficios. Sólo tienen sueldo el patrón y el maquinista. Lo primero que se separa, pues, son estos sueldos, que suelen ascender—con las variantes del lugar, época del año, etc.—el del patrón a unas 800 pesetas y el del maquinista a unas 500.

Separados los sueldos dichos, se aparta la mitad del resto para el armador, y la otra mitad se reparte entre las marineros, según el clásico sistema del quiñón.

Como las ganancias dependen de la cantidad, de la calidad, de la situación del mercado, etc., hay día en que regresa la embarcación como se fue, sin un pescado. Y días en que vuelve abarrotada hasta los topes. Por tanto, hay días en que no se reparte un céntimo y días en que cada marinero cobra cinco, ocho y hasta diez duros.



El patrón gobierna la barca y es, generalmente, su dueño. Su pericia en el arte de regir le da autoridad y mando digno.



El pescado brilla en montones sobre los cestos. Sólo entonces, cuando ya no hay riesgo posible, interviene la mujer.

Pero hay que contar con el tiempo. Y de los 365 días del año, más de la mitad—sobre todo de noviembre a febrero—son perdidos enteramente para la pesca. De nada que, aun en el caso más feliz, estos hombres sólo tienen trabajo durante medio año y carecen forzosamente de él durante seis meses. Pero como en estos pueblos de la costa viven únicamente de las industrias pesqueras, los marineros no tienen otro rendimiento que el mar. Y los seis meses de paro forzoso han de vivir a cuenta de los seis meses de trabajo.

MISEROS PRÓDIGOS

Añadid que el trabajo del mar es como el milite en los "Comentarios", de Julio César, un "renacido de cada día", pues que cada día puede morir en las empresas del oficio, y os explicaréis fácilmente esa estupenda prodigalidad del marino, sediento siempre por gastar apenas pone el pie en la tierra.

No es el impulso vanidoso del torero o del tenor, o del maestro de obras, febriles, en su fiebre de nuevos ricos, por ostentación pública. Es el instinto de vitalidad, el hambre de vida de todo el que teme perderla. Miseros pródigos estos marineros que el día de reparto de ganancias se apresuran a divertirse, olvidándose, imprevisores, de sí y de los suyos, obedecen a una implacable ley de biología social.

En todas las épocas de la historia, todos los marineros del mundo fueron, son y serán los "miseros pródigos" que cada día—como el milite de los "Comentarios"—sienten más amor a la vida, porque cada día sienten más próxima la muerte.

CRISTÓBAL DE CASTRO

San Vicente de la Barquera.

(Fetas Pol, Marín y Hernández.)



En los días en que el mal estado del mar impone un forzado descanso, los pescadores se aplican a revisar las redes, restaurándolas cuidadosamente.

9 Septiembre 1930

Estampa

*Revista Gráfica y Literaria de la Actualidad
Española y Mundial - Editada en Suc. de Rivadeneira
Paseo de San Vicente 20 == MADRID.*

30 ctms.

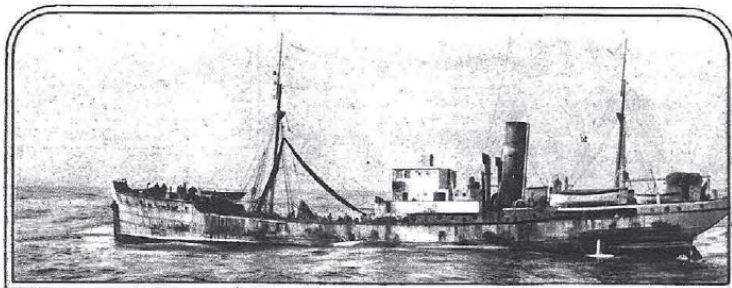
Director
Propietario:
Luis Montiel

Redactor-jefe:
Vicente
Sánchez Ocaña

Año 8 = Núm. 139



Estampo
LA PESCA DEL BACALAO...
...QUE TANTO "AMAN" DURANTE LA
CUARESMA LAS MUJERES DE SU CASA



El vapor «Galerna», de las pescaderías y lavaderos de bacalao de España.



Los españoles somos los más terribles devoradores de bacalao del mundo. Y así es como lo vemos antes de comerlo, siempre colgado de un clavo en las tiendas de ultramarinos.

[APRIETA, BACALAO!]

CUARRESMA..., bacalao... En los hogares modestos, estas dos cosas van unidas indisolublemente. ¿Seremos los españoles los más fieles observadores de los preceptos cuaresmales? Somos, desde luego, los más terribles devoradores de bacalao del mundo entero.

«¡Aprieta, bacalao, que está caro el pescado.» Es decir: vénganos el consuelo del bacalao con patatas, que el salmón está por las nubes.

«¡Está caro el pescado!» Pero, el bacalao, ¿no es también cosa del mar? ¡Pach! Siempre lo hemos visto colgando de un clavo en las tiendas de ultramarinos...)

El pescado es caro. Y la carne, también. Los españoles, solitos, nos comemos al año más bacalao que todo el resto de Europa juntamente. En total, unas cien mil toneladas, o lo que es igual, cien millones de kilos. «¡Aprieta, bacalao!»

Ochenta grandes barcos están día y noche, durante nueve meses, pescando bacalao para nosotros en los bancos de Islandia y de Terranova. Y estos barcos son de Francia y de Noruega principalmente. Tienen en nosotros unos clientes magníficos. Les pagamos por su bacalao unos cien millones de pesetas anuales.

BALLENAS Y BACALAO. LOS VASCOS EN TERRANOVA

El mar de Terranova no es más tempestuoso que el Cantábrico. Hace



Los vigías durante la descubierta en la campaña de marzo, en que la pesca se hace en las costas de Islandia y Groenlandia.



Preparando las redes en aguas de Terranova.

han traído es de calidad insuperable y de los mejores tamaños. Y, como regalo, peces rarísimos para el Museo Oceanográfico de San Sebastián. La pesca de los cinco "trawlers" pasaitarras no representa todavía más que el 5 por 100 del consumo del bacalao en España. Pero la flotilla, que sólo tenía dos unidades al empezar a pescar el año 1927, va aumentando paulatinamente.

La venta siempre la tiene asegurada, no sólo porque el mercado es amplio, sino también porque la importación extranjera está gravada por derechos aduaneros de casi 0,30 pesetas por kilogramo.

NUEVE MESES EN LOS MARES GLACIALES

Cuando los pesqueros de Pasajes llegaron últimamente de Terranova, estuve a bordo del «Galerna» para proporcionarme las fotografías que ilustran estas páginas.

En la cámara de los oficiales hablé un momento con ellos. Me ofrecieron wisky, ginebra, rom... Tenían la bodega admirablemente provista.

—Es la necesidad de "arroparse allá abajo"—me explicaron ellos.— En las costas de Groenlandia hacen falta todos los recursos para entrar en calor.

—Yo creo que también aquí. Y les decía esto reparando en el capitán, que estaba constipado. Venía vencedor de los hielos del Norte, y aquí, al doblar la barra de Pasajes, le había cogido un catarro solapado, que le tenía la nariz rezumante y sacudido el cuerpo por los escalofríos.

—Pero, ¿es posible, capitán?—me atreví a decirle al bravo marino, sencillito y bondadoso.

—Ya lo ve usted. No es el frío el que mata; son estos climas traidores, que le hacen a uno confiarse demasiado.

—¿Es dura la campaña?

Estampa



Antes de la faena, estos bravos marinos vascos pasan para ESTAMPA. Piensen ustedes que al hacerse la foto se hallaban en los mares glaciales.

—Durísima. La niebla, los chubascos y los icebergs constituyen un constante peligro en torno a los barcos. En noviembre, sobre todo, hacemos ya la pesca entre bancos de hielo y continuas tormentas de nieve y granizo. Pero es el último mes, y hay que aprovecharle para rendir viaje con la cala bien repleta, que son cerca de 800.000 pesetas lo que supone la campaña anual de cada uno de estos barcos.

—¿Qué horas de trabajo tienen ustedes a bordo?

—Todas las del día y de la noche. El arrastre se hace sin interrupción. Cuando el pescado se presenta abundante hay que doblar el trabajo, dormir dos horas y a trabajar otra vez. A lo mejor, entre el frío y el cansancio cae algún hombre desplomado; se le reanima y ¡adelante! En cambio, la remuneración es buena, la comida abundante y nutritiva. Y el día que vemos el sol, doble ración de vino.

—¿Sólo pescan ustedes bacalao?



Un hermosa ejemplar de bacalao, que es muy posible se hayan comido algunos de nuestros lectores durante la pasada Cuaresma.

En la redada vienen envueltos con el bacalao, aunque en menor cantidad, pescados de todas clases; pero tenemos que tirarlos, porque las instalaciones de a bordo sólo son para la conservación del bacalao. Los muchachos guardan a veces, para

La comida a bordo. Luce el sol del Norte y se sirve a la gente doble ración de vino.



Momento de abrir el enorme vientre del saco repleto de bacalao.

comérselos ellos, algún salmón o alguna langosta; pero eso es los primeros días, después ya no les hacen caso. Cuando cae un ballenato como ese de la fotografía nos estropea la redada. Le embalsamamos para traerle al puerto.

—¿Pescan ustedes durante todo el año?

—Unos nueve meses. La campaña empieza en marzo en las costas de Islandia y Groenlandia. El apogeo es a mediados de mayo en Terranova. A mediados de junio disminuye rápidamente el bacalao, desapareciendo casi por completo a fines de julio y durante el mes de agosto, sin que se sepa adonde emigra por ese tiempo. Entonces se da por terminada la primera etapa de la campaña y se regresa al puerto de atraque. Unos quince días de descanso, y otra vez al mar hasta el mes de diciembre.

—¿Cómo se conserva el bacalao hasta llegar al puerto?

—En el barco llevamos instalaciones y obreros especializados para limpiarlo y salarlo. De las entrañas se se-

para el hígado, que sometido a un baño de vapor suelta su aceite, de tan rico valor medicinal. También exigen una preparación especial la lengua y las mejillas, que se conservan separadamente.

Una vez en la factoría, el bacalao se guarda en almacenes húmedos y salubres, amontonado en grandes pilas. De allí, según las necesidades de la venta, pasa al secadero, para ser luego enfardado y remitido al cliente.

Mientras yo he charlado con el capitán, los oficiales me han ido seleccionando estas fotos, hechas por ellos mismos. Son unas buenas fotos de aficionado. Si hay alguna un poco oscura, recuerde el lector que están hechas entre las nieblas del Norte.

BACALAO AL PIL-PIL

Justo es que seamos los españoles los que mejor gustemos el bacalao. Para eso somos los que más consu-

mimos. Yo creo que cada provincia española tiene su plato especial de bacalao.

El bacalao "a la vizcaína" es el más conocido seguramente. El bacalao "al pil-pil" es guipuzcoano. La receta es bien sencilla:

Se corta el bacalao en pedazos y se tiene veinticuatro horas en remojo. Primeramente se frie el aceite con un poco de ajo y se le deja enfriar. El bacalao se pone en una tartera de barro, con el aceite frío, añadiéndole, si se quiere, un poco de harina y perejil. Mientras hierve unos minutos el aceite no hay que dejar de removerlo, para que se le incorpore bien la substancia del bacalao. Resulta una salsa blanca y un poco espesa. Se retira del fuego y se sirve inmediatamente. El nombre le viene de las burbujas que el aceite, al hervir, hace sobre la superficie de la salsa.

El bacalao "al pil-pil" constituye una penitencia deliciosa para estos días de Semana Santa.

José R. RAMOS

22 Abril 1930

Estampa

*Revista Gráfica y Literaria de la Actualidad
Española y Mundial - Editada en Suc. de Rivadeneira
Paseo de San Vicente 20 - - MADRID.*

30 ctms.

Director
Propietario:
Luis Montiel

Redactor jefe:
Vicente
Sanchez Ocaña

Año 3 - Núm. 119



Estampa

Los vascos en la tierra de Baffin

Bacalao y osos blancos



Los buenos ejemplares de bacalao, ya preparados, traídos por los pescadores vascos, de los mares del Norte.



Oso blanco, que pesó en canal ochocientos kilos, cazado por los vascos en la tierra de Baffin.

Colón llegara a América, existe la "isla del Bacalao".

Estos pequeños datos andan perdidos por las historias. Ya se recogerán adecuadamente en la primera Historia Vasca que se escriba, después que se apruebe el Estatuto.

Por estos días, llega de Terranova, y de Groenlandia, la flota bacalera de Pasajes.

Llegan el "Euskalerría", el "Vendabal", el "Hispania", el "Galerna"... Traen estos cruceros industriales oxidado el casco por aguas de mares exóticos y llegan con la cala llena de toneladas de "bakaltu".

Cuando han dejado su carga en los muelles, se ponen a descansar de su faena ininterrumpida de seis meses. Libres ya del peso, que los hacía andar agobiosos, sobre las aguas quietas del puerto de Pasajes, se yerguen estos días las bravas siluetas del "Euskalerría", del "Hispania", del "Vendabal"...

En las proas brillan, con reflejos metálicos, estos nombres conocidos en los mares nórdicos. Y los miran, con los ojos encendidos de ilusión, los grumetillos de los barcos de cabotaje.

Centenares de familias esperan a los que llegan en el "Galerna", en el "Vendabal", en el "Hispania"...

Traen ellos los ahorros de la temporada y muy

buenas historias que contar. De caza más que de pesca. A cualquier cazador de codornices trastrajeras se le perdona el ser un poco embustero. Ellos cazan osos blancos en la tierra de Baffin.

Ochocientos kilos en canal pesó ese de la fotografía. El barco estaba pescando aquella tarde en la bahía de Exeter. El capitán y dos oficiales salieron a tierra en un bote salvavidas. Unas cabras salvajes pacían líquenes en las hendiduras de las rocas. Saltó alguna liebre blanca. Vieron a lo lejos un rebaño de bueyes almizcleros.

Ellos habían ido de si no los exploradores, sin armas. Cuando anochecha se volvieron a su bote. Allí estaba el bote, pero fuera del agua, a muchos metros del agua. Porque la marea había estado bajando toda la tarde.

Rompieron un remo y utilizaron los pedazos, como rodillos, para empujar sobre ellos a la barca hasta el mar. Empujaron los tres, hiriéndose los hombros, porque la noche se echaba encima y empezaba a sentirse mucho frío.

Y en seguida miedo también. Oyeron un gruñido lejano...

PERSIGUIENDO a las ballenas, descubrieron los vascos el bacalao, los grandes bancos de bacalao. Y descubrieron América antes que Colón.

Sin saber que la habían descubierto. Lo mismo que Colón.

En el monte Ulía, de San Sebastián, hay un acantilado, que se llama la "Peña de los balleneros". Siguiendo la huella sangrienta de las ballenas heridas, llegaron alguna vez los barcos desde allí hasta las costas de Terranova, donde vieron el bacalao en una abundancia insospechada. Entonces nació la industria del bacalao, sin duda por la necesidad de conservar las grandes cantidades que de él se pescaban.

Hasta entonces, el bacalao había sido un pez tan ágil como un congrio y bastante más gracioso que un lenguado. Fué en aquel momento cuando empezó a ser para nosotros ese trozo triangular de pasta de madera, que gracias a no sé qué preparaciones industriales, se hace, en cierto modo, comestible.

Bacalao es el "bakaltu" vasco. Y en Terranova, desde antes que

Uno de los primeros témpanos que hallaron en su camino los pescadores de bacalao, cuando doblaron el Cabo de Farewell.



Estampa

En el ancho silencio de aquellas soledades heladas, cualquier sonido se extiende sin interferencias, limpiamente.

Oyeron el gruñido de un oso blanco. El también los había oído a ellos y los buscaba. Le sentían cada vez más cerca. Le oían jadear, olfateándolos, desazonado por la proximidad de un enemigo.

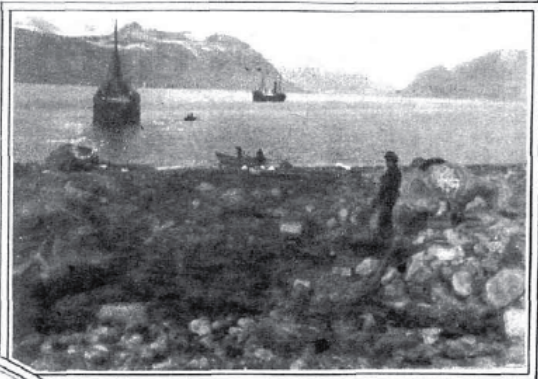
En un instante de desaliento, pensaron en volcar el bote y esperar allí, debajo, a que vinieran en su auxilio. Acaso pasara la fiera, desorientada...

Pero empujaron nuevamente, con desesperación, un minuto, dos minutos angustiosos. Y llegaron al agua.

Cuando empezaron a remar, sin fuerzas casi, desde el acantilado, un cuerpo cayó al agua. Era

el oso. Los había visto ya y los seguía. El batar desesperado de los remos en el agua no les dejaba oír la respiración de la fiera, que se acercaba, que estaba, sin duda, a pocos metros. El peligro invisible, en las sombras de la inmensa bahía, era ahora más desconcertante.

Remaban sin orientación en el agua negra



Tomando agua procedente del deshielo para las calderas de los barcos, mediante mangueras y bombas de gasolina.



El ingeniero señor Espada, con el capitán, el primer oficial y el radiotelegrafista del vapor «Euskalla-Erria».

de la noche. En la bahía, dilatadísima, se habría movido el barco detrás de la pesca. No le veían, y el frío les iba ganando los músculos, a pesar del esfuerzo de las remadas.

Unas luces aparecieron entonces repentinamente; unas luces, que se movían a lo lejos, llamándolos. Si el oso los seguía aún, tendría que huir, espantado por aquellos reflejos, que se acercaban. Las pocas fuerzas que les quedaban las echaron por la boca, llamando a los compañeros, que les contestaban tremolando las teas.

Pasó el peligro y pasó el frío con masajes y ginebra.

Y al día siguiente volvieron los tres a la misma playa, bien armados de fusiles. Estaba el oso, sibariticamente, bañándose a la orilla. La primera bala le acertó bien en la cabeza. No había que agujerear más una piel tan hermosa. El agua, ensangrentada, empezó a humear en el aire helado...

Buena venganza del susto. Y buena aventura para contarla en Pasajes, en un club de cazadores de «chimbos».

JOSÉ R. RAMOS

Año 5 = Núm. 213 = 6 Febrero 1932.

Estampa

Revista Gráfica = Paseo de San Vicente, 18 = MADRID

30 ctms.

Director:
Propietario:
Luis Montiel
Redactor-jefe:
Vicente
Sánchez Ocaña



El hombre de hielo.

¡¡¡Para filosofías estábamos!!! y se nos quema la casa.

DE LAS COSTAS CANTABRAS A LAS MESAS DEL BAR DE MODA



Esta fina belleza norteña tiene la misión de reboardar las latas de pescado en conserva.



¡Anchoas en aceite, preparadas por las muchachas de la Montaña!

¡PROA AL FUERTO, NAVEGANTE!

CUANDO queremos darnos cuenta, como gaviotas enloquecidas, galopando sobre las olas de este mar, siempre encrespado, enfilan la bocana del humilde puerto un lucido cortejo blanco de gallardas traineras... ¡Ya vuelven las barcas, madre!... El muelle se puebla de vecinos; van y vienen las carretillas toscamente construidas, rebosantes de pesca, cual fabuloso tesoro de plata. Todo es algarabía, voces, risas, insultos, juramentos, oferta y demanda. Llegan las cargas sin cesar a la almotacena tradicional, centro de subasta pesquera, donde expertos distribuidores colocan en grandes compartimentos la anchoa, la sardina, el atún, el bonito, la palometa, el besugo, la aguja, el chicharro, los calamares, el

Como en un trono está frente a su tabla esta hermosa conservera, que rie sin cesar mientras ensasa las anchoas.

mero, la merluza, la lubina y otros cientos de pescados arraucados de las entrañas del mar en una lucha sorda, tenaz y feroz...

—¡A veintiocho la merluza!... ¡A quince la sardina!... ¡A cuatro el chicharro!... ¡A once la anchoa!...—grita, hasta enronquecer, el subastador.

Se establece la competencia entre los dueños de las fábricas conserveras que circundan el puebluco pesador, y allí corren las cargas de pesca en busca de las insaciables fauces de la fábrica...

AQUÍ SÍ QUE HAY MUCHACHAS, LECTOR

Para Samot no hay puerta cerrada en recinto alguno de la Montaña. Y en medio del asombro general, un poco cohibido, ha quedado el reportero en el centro de una amplia nave de estas factorías conserveras, orgullo de la industria española...



Las complicadas máquinas del envase están exclusivamente a cargo de las expertas manos de las muchachas.

Trescientos ojos de mujer se han clavado en nosotros con una curiosa picardía que nos hace enrojecer. Ha prendido en unos segundos la cordialidad, y las mujeres comienzan a lanzar sobre nosotros toda suerte de frases felices, bromas de buena ley, con la consiguiente desesperación de esta vieja y desdentada Nicolasa, especie de cabo de vara de la fábrica, que de mal talante se enfrenta con las mozas conserveras y grita enfurecida:

—¡Joaquina, *cuidao* con la anchoa!... ¡Manuela, que se te pasa la palometa!... ¡Blanca, que es-

tropeas el bonito!... Poco acostumbradas estáis a la visita del señorío. Por unos momentos contemplamos todas las delicadas manipulaciones de este enjambre de bellísimas chavallitas que hacen el milagro de preparar y sazonar las pescas que tan sabrosas nos parecen luego en la mesa del bar como atrayente aperitivo, al que no concedemos la importancia que merece... ¡Cuánto trabajo, sinsabores y lágrimas cuestan estas apetitosas an-

choas con que ilustramos el *cocktail* diario!... Tan pronto como Samot arma la máquina, la disciplina de la fábrica queda rota en mil pedazos. Y al salir de la factoría conservera nos sigue una estela de incontentas esperanzas de las mozas del pueblo costero de la Montaña, que abrigan la alegría de salir en los papeles. Una de ellas, más audaz que las otras, que allá quedan en grupo, se abalanza sobre el reportero, y zarandeándole, amistosa, exclama con todo el candor de sus veinte abriles...

—¡Señor, que salga guapa, a ver si llega el noviuco!...
José QUILEZ VICENTE



¡Un atracón se impone! ¡Son tantas y tan guapas las chicas que olvidan al reportero!... (Fotos Samot.)

Estampa

Año 7 ≈ Núm. 324 ≈ 24 Marzo, 1934.

Revista Gráfica ≈ Paseo de San Vicente, 18 ≈ MADRID

Director Propietario:
Luis Montiel
Redactor-jefe:
V. Sánchez-Ocaña

CASTRO URDIALES, 2011

