

**Ramón Ojeda San Miguel**



# SARDINAS, BONITOS Y MARISQUEO



**Castro Urdiales, 2006**

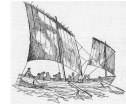


# FORMAS ARTESANALES EN LA PESCA TRADICIONAL DE LA SARDINA



*Ramón Ojeda San Miguel*

CASTRO URDIALES, 2006



## SUMARIO

INTRODUCCIÓN

UN PEZ POTENCIALMENTE ABUNDANTE

LA OTRA SARDINA: PARROCHA

MEDIO NATURAL PEQUEÑO Y DELICADO

PESCA REGLADA PERMANENTEMENTE

LOS TRASMALLOS:  
LAS REDES MÁS PERSEGUIDAS

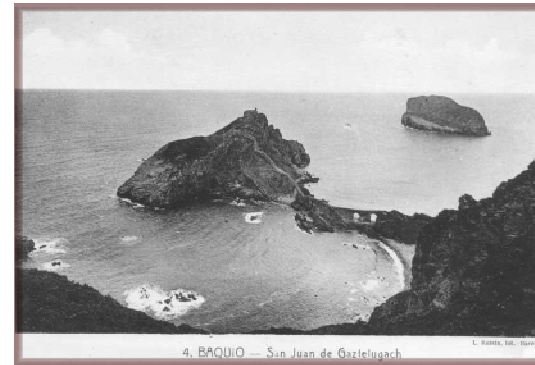
ANTIGUAS Y CONFLICTIVAS TRAINAS

ENMALLE: EL SISTEMA PRECONIZADO POR LAS  
COFRADÍAS

LEGALIDAD GREMIAL: REDES DE DERIVA

EN BUSCA DE MÁS SARDINA: EL EJEMPLO DE  
CASTRO URDIALES

BIBLIOGRAFIA





Decía De la Vega Domínguez en el año 1991: “La historia de la pesca en España está aún por hacer. A pesar de sus 3. 286 Km. de costa, la milenaria tradición pesquera de este país, la abundancia de núcleos situados en las franjas litorales y la riqueza, variedad y productividad de la fauna piscícola. No obstante las indudables implicaciones socioeconómicas de esta actividad, es frecuente no encontrar ni una sola línea a ella referida en los manuales al uso o en muchas obras de carácter general, so pretexto de que la pesca (igual que la manufactura, el tráfico y la minería) es un mero complemento de la economía rural durante el Antiguo Régimen, basada en la agricultura. En cuanto a las monografías específicas, son casi inexistentes. Prueba de esto último es la constatación –verdaderamente asombrosa- que puede hacerse, pongamos por caso, en la *Bibliografía de estudios sobre Carlos III y su época*. De los 8.176 registros de entrada recogidos, solamente nueve títulos figuran bajo el epígrafe *pesca*”<sup>1</sup>.

Han pasado quince años desde que se hizo esta denuncia, algo a mejor han cambiado las cosas; pero no mucho.

Sobre el litoral cantábrico, el que más nos interesa a nosotros, han aparecido publicadas bastantes investigaciones, afortunadamente numerosas para los innovadores XIX y XX, pero los siglos anteriores todavía siguen presentando demasiadas lagunas. Y es que aún hoy la *historia de la pesca* sigue siendo el *pariente pobre* de los análisis históricos. A pesar de la evidente importancia que ha tenido siempre en la Península Ibérica, por razones culturales y religiosas, con un amplísimo consumo de pescado entre todas las capas sociales.

Si ha habido desde la Edad Media un pescado de consumo generalizado y popular ese ha sido la sardina<sup>2</sup>. En correspondencia se ha capturado también de forma amplísima tanto en el litoral cantábrico como en el mediterráneo y atlántico hispanos. Siempre ha sido considerado el *alimento de los pobres*. Sin embargo, leyendo el grueso de las ordenanzas gremiales y documentos de las cofradías de pescadores de la costa cantábrica, parece a primera vista que desde la Baja Edad Media la pesquería más importante y mimada fue la de los besugos. En el escalafón de la preocupación de los cabildos de mareantes la sardina ocupaba el segundo puesto. Pero, aún así la pesca de sardinas, la protagonista

---

<sup>1</sup> De Vega (91).

---

<sup>2</sup> Cubillo de la Puente (98).



de este trabajo, tuvo siempre más importancia de lo que la documentación histórica parece decir, y, además, cronológicamente la primera efectuada de forma masiva. Vayamos adelantando, aunque luego introduciré inevitables matizaciones, las razones de este postulado de salida.



Desde los primeros tiempos de la repoblación medieval fue uno de los recursos, probablemente el mayor, más abundante, más próximo a la costa, más fácil de pescar, y el que necesitaba de barcos menos sofisticados y de menor tamaño. Pero el besugo con el paso del tiempo, muy claramente en las últimas décadas del siglo XV y a lo largo del XVI, fue tomando cada vez mayor protagonismo. Su captura, en playones más alejados de los puertos, y en

meses de aguas bravas requería de barcos más poderosos y evolucionados. Embarcaciones a las que no podían llegar la generalidad de los pescadores. Eran propiedad de una reducida elite de patronos mayores y maestros; precisamente los grupos que acabaron controlando las decisiones de las cofradías, y que enseguida se dieron cuenta de que era más lucrativo pescar besugos.

Todo resultaba una cuestión de precios y mercado. El besugo por lo general alcanzaba más del doble del precio de la sardina en las *ventas*. Las bajas temperaturas invernales garantizaban una buena salida en fresco hacia los mercados interiores de la meseta castellana y valle del Ebro, a través de los numerosos arrieros que se acercaban a las villas costeras. Y en escabeche resultaba uno de los productos mejor aceptados por los grupos sociales más acomodados.

La sardina, por su parte, se consideraba, por una cuestión de época y temperatura, peor producto en fresco ya que el grueso del transporte lo hacían los trajineros en primavera y verano. También salía al mercado frita en escabeche, en salazón y, a partir de los años finales del siglo XVIII desde algunos puertos prensada. Pero en estos casos la sardina cantábrica tenía muchos más competidores: el interior castellano, y también incluso la propia franja costera del

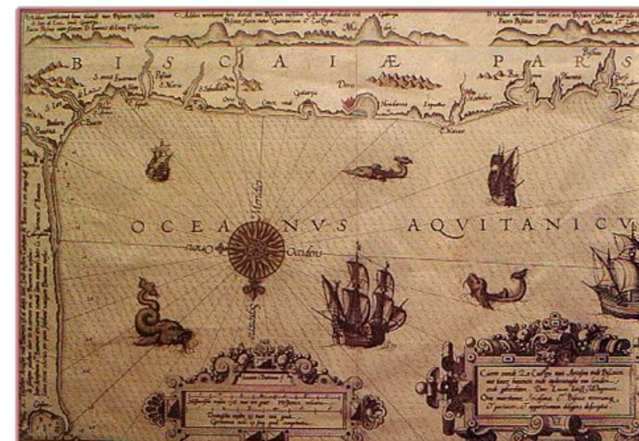


Cantábrico, pronto se inundó de sardinas saldas procedentes de Galicia y de otras zonas del Atlántico europeo (famoso fue siempre el pescado de Cornualles). Nada tiene de extraño, por tanto, que el besugo alcanzara mejores precios. Había mucha menos competencia. El mercado de la sardina fue siempre mucho más salvaje: sardinas gallegas y productos arencados europeos, además de su mayor tamaño y cantidad de grasa, eran las más de las veces de precios más baratos.

Sin embargo, los dueños de las pinazas y lanchas besugueras no despreciaban las sardinas: para ellos resultó básico siempre la captura de individuos pequeños y jóvenes para poder encarnar los numerosos anzuelos de las cuerdas y palangres del besugo. Por todo ello, como iremos viendo, no es de extrañar que las cofradías fueran postergando la pesca de sardinas a ciertas épocas del año, y que en el otoño e invierno de los besugos sólo permitieran la captura de parrocha siempre y cuando fuera destinada a cebo.

Sin perder protagonismo, después del besugo, en el Cantábrico la sardina: “En cuanto a las especies de menor tamaño, la sardina era la más importante, si bien era considerada como alimento de pobres, y en gran parte de la documentación de algunos puertos se la cita, sobre todo,

como carnada para la costera del besugo”<sup>3</sup>. Durante muchos siglos, hasta bien entrado el XIX, además, se consumía abundantemente en la propia costa y en el interior, resultando la sardina la pesca de bajura más importante. Se vendía utilizando *el millar* como unidad de cuenta en las cofradías, se transportaba en barriles de madera por los arrieros, y en el interior se comercializaba en medidas de carga (1 carga: 7 a 9 millares).



Cartografía holandesa. Golfo de Vizcaya, 1583 (D.L. Wagener)

“En cualquier exposición sobre pesca marítima se suele empezar subrayando el carácter renovable pero limitado de los recursos pesqueros y el régimen de libre acceso en que

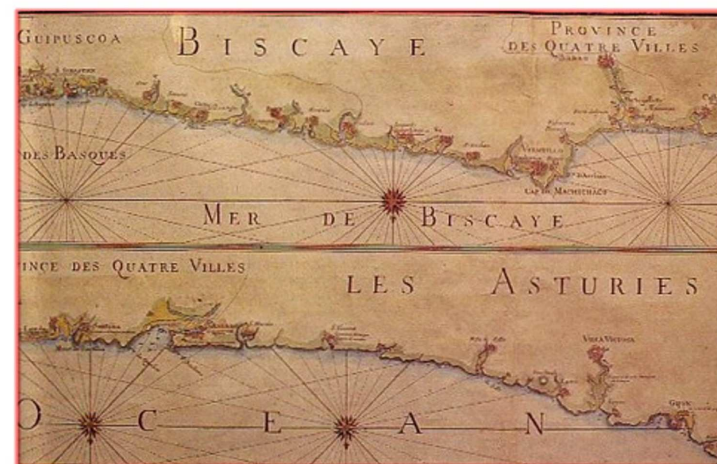
<sup>3</sup> Gracia Cárcamo (96), p. 191.



se enmarca la actividad, como si ambas características formaran parte de una misma ecuación. Sin embargo, esto no es así, pues si el carácter renovable pero limitado está en función de la propia naturaleza del recurso, el régimen de libre acceso hay que enmarcarlo forzosamente en las condiciones socioeconómicas, legales e institucionales que rodean su explotación”<sup>4</sup>. Razón lleva el profesor Giraldez al postular estas reflexiones. Y está claro que para poder darnos cuenta de lo que la pesca de sardinas ha supuesto en el Cantábrico, debemos empezar estudiando el entorno natural en que se desarrolla y la propia especie. Ahora bien, las condiciones socioeconómicas en las que vamos a encuadrar este trabajo corresponden a épocas anteriores a mediados del siglo XIX. Dicho de otra forma, y es algo que debe quedar muy claro desde el principio: estudiaremos la pesca en tiempos precapitalistas. En los siglos en que la actividad pesquera estaba sumamente reglada por las cofradías. De ahí que en el título inicial utilice el término “formas artesanales” en la pesca de la sardina. Nos centraremos en los siglos anteriores a la llegada de las revolucionarias traineras y de los intensivos sistemas de cerco en las capturas. Mucho más innovadores en la pesca del Cantábrico, pese a lo que a primera vista se suele pensar, que la introducción de los barcos de vapor

<sup>4</sup> Giraldez (93), p. 234.

unas décadas más tarde. A pesar de que hoy en día aquellas nuevas formas de pescar llegadas hacia los años 1840/50 nos puedan parecer tradicionales, realmente supusieron todo un drástico cambio a seculares formas de hacer.



Carta holandesa, 1695 (C.V. Crawlen)

## UN PEZ POTENCIALMENTE ABUNDANTE

Con la imprescindible colaboración de la Oceanografía biológica, y muy en particular de la Biología pesquera, sabemos hoy que es en las capas superficiales del agua marina donde están las algas unicelulares que constituyen



el fitoplancton. Precisamente el alimento básico de numerosos seres invertebrados y peces y que después, a su vez, lo son de otros peces mayores. Incuestionablemente la vida en la mar surge y nace en las capas más superficiales. Es el espacio en que los seres autótrofos, gracias a la energía solar y sales minerales, consiguen “producir” energía química, base de la pirámide trófica.

Pero, tal como enseña la Oceanografía química, estas capas superficiales del agua, capaces de constituirse en la auténtica “huerta de la mar”, no se encuentran en cualquier sitio. Aparecen en zonas cercanas a la costa. En lo que se conoce como plataforma continental. Allí donde la luminosidad es abundante y penetra sin obstáculos en el agua, y abundan también los elementos químicos de las sales minerales o nutrientes. Nitratos, nitritos y silicatos totalmente necesarios para que exista vida vegetal en las aguas superficiales de la mar, y en última instancia, de cuya presencia depende la riqueza pesquera de cada región o costa.

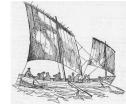


Enseguida lo veremos; todas estas condiciones se dan en el Cantábrico. Pero siempre en reducidas dimensiones espaciales, por la pequeña plataforma continental aquí existente. La suficiente, no obstante, para que se acercara uno de los peces más abundantes y extendidos por todo el Planeta: nuestra protagonista, la sardina. Probablemente también el clupeido más pescado en la historia de la Humanidad.

Emigrante pelágico, la sardina se mueve regularmente en grandes y extensos cardúmenes (las amboleas, bálamos y manjuas de los pescadores del Cantábrico), aunque sus desplazamientos no suelen ser muy largos. Pueden hacerlo de pececillos y pequeños invertebrados, pero se alimenta fundamentalmente de plancton que filtra por las branquias, colocándose de frente a las corrientes o nadando con contundencia. Por ello vive preferentemente sobre la plataforma continental, prefiriendo de aguas templadas y cálidas. También por eso los grandes bancos que llegan al Cantábrico aparecen en primavera, cuando el agua empieza a calentarse; y los individuos de mayor tamaño permanecerán mientras las capas superficiales se mantengan calientes. Pero cuando el agua se va enfriando en el otoño, las sardinas se alejan mar adentro para







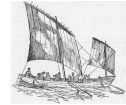
descender a capas más profundas, aproximadamente a 150 metros.

Pueden llegar a alcanzar los 25 cm. de longitud y 8 años de vida, aunque en el Cantábrico son más pequeñas y más jóvenes. Un ejemplar hembra puede poner entre 50.000 y 60.000 huevos, que permanecen en la superficie del agua disueltos en el plancton. Aproximadamente a los 15 días pasan a larvas, y poco a poco van adquiriendo comportamientos pelágicos. Se piensa que el crecimiento es más rápido también en primavera y verano, cuando las aguas son más calientes; y más lento el resto del año. Mucho más que las sardinas adultas, los alevines tienden a penetrar en los estuarios y desembocaduras de las rías.



Como ponen de relieve los estudios hechos hoy por los biólogos, en pocas cosas se equivocó el infatigable Benigno Rodríguez Santamaría, cuando hace ahora un siglo realizó un minucioso estudio sobre la sardina en la entonces provincia de Santander, después de muchos meses de metódicas observaciones y de multitud de entrevistas con los pescadores. Sus conclusiones no tienen desperdicio todavía hoy:

“Por lo general, la sardina llega a esta provincia en la primera quincena de Abril, salvo algún año en que por lo templado de las aguas se adelanta algo. Aparece casi siempre con rumbo del NW y a distancias muy variables, porque a veces aparece a 15 o 18 millas de la costa, y entonces los pescadores de altura que la divisan al regresar de la pesca comunican el hallazgo a los sardineros, quienes enseguida se lanzan en su persecución; y en cambio otros años se presenta a muy cortas distancias de la costa; no dándose un solo caso, según la opinión de los más antiguos, de que se haya visto que la sardina haga su aparición por haber subido del fondo a la superficie, sino que siempre se presenta en la forma indicada en el plano y de 100 a 200 metros de profundidad, según el espesor que tengan los bancos.

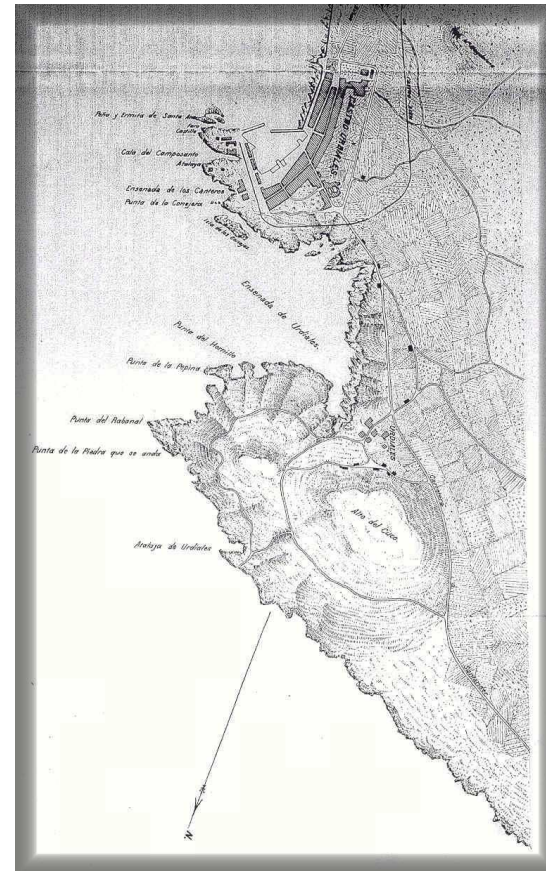


Esta especie, por lo general, al acercarse a las costas recorre las abras de los puertos, ensenadas y rincones sin detenerse en ellos mucho tiempo, sino que sigue su rumbo hacia el E hasta las costas francesas, invirtiendo en este reconocimiento y viaje los meses de Abril y Mayo, y por eso precisamente en esta época sólo se pesca en bancos que se les conoce con el nombre de *manjuas*.

La presencia de estos bancos la notan los pescadores por el color obscuro y aceitoso de las aguas, por las gaviotas y los delfines. Hasta entonces la sardina se alimenta de un limo especial que existe en las rocas, y además del *marmoque*; este último consiste en la cría diminuta de diversos peces y de camarones que encuentra en abundancia en la retuerta o hilo de agua, que así se llama el encuentro de la corriente que existe en la costa con la que producen las aguas de la ría de Santoña al desembocar en el mar, ya fuera de puntas en el sitio denominado el Abra.

Más tarde, a principios de Junio, se presenta un nuevo alimento consistente en crías de distintos peces, conocidos entre los pescadores con el nombre de *güeldo*, y el cual aprecia tanto la sardina, que mientras lo encuentra en el mar y permanezcan las aguas templadas no desaparece de

sus alrededores, prefiriendo la sardina este alimento a la raba y a los demás cebos y carnadas que pudieran usarse para su pesca.





Según antes se indica, recorre la costa formando distintos bancos, pero con independencia unos de otros, resultando de esto que cada banco se compone de sardinas de una misma dimensión; y únicamente al de tamaño más pequeño suele agregarse la cría que habitó en la ría de Santoña durante el invierno, la cual desaparece de ella tan pronto como nota la presencia de la que visita estas costas desde la primavera al otoño. De ahí que tan pronto se pesca sardina en un punto como desaparece, y hay necesidad de ir a buscarla más lejos, pero siempre con rumbo hacia el E; por eso la mayor parte de las veces se pesca primero sardina en Santander, después en Laredo, más tarde en Castro-Urdiales, y por último en Vizcaya. Llegado el mes de Julio y encontrando el alimento asegurado como es el *güeldo*, la sardina retrocede y se estaciona en los puntos y sitios acostumbrados, fijándose, poco o mucha, una parte en Vizcaya, otra en Laredo y otra en Santander, y entonces es cuando se mezclan todos los bancos entusiasmados con el alimento. Esta es la ocasión que aprovechan los pescadores para cebarla con la raba... La raba, más que alimento, como algunos creen, es un verdadero engaño para la sardina, por medio del cual se las hace subir del fondo a la

superficie, a fin de ponerla dentro de la altura que corresponde al arte con que se pesca...

Así permanece este chupeido estacionario por espacio de los tres meses de Julio, Agosto y Septiembre, siendo por tanto esta época la mejor para pescarla por hallarse reunida y muy próxima a la costa”<sup>5</sup>.

Por tanto, de acuerdo con las anteriores observaciones, cuando el agua de la costa cantábrica alcanza aproximadamente 14 ° C. al llegar la primavera, la sardina se acerca en busca de alimento a las bahías, estuarios, rías y fondos bajos. Pero no sin sufrir la embestida de tremendos depredadores:

“(...) les hace muchísimo daño los delfines que impiden que la sardina se acerque a las costas, pues que como vigilantes avanzados esperan la llegada del chupeido para enseguida embestirle si viene desparramado y reunirle en forma de banco, a fin de entonces empezar a comerlo. En cambio, estos mismos cetáceos, según se dijo en la primera parte, son poderosos auxiliares de los pescadores, porque al reunirles la sardina y formar con ella una

---

<sup>5</sup> Rodríguez Santamaría (O7), pp. 179 y 180.



manjua o banco, proporciona a dichos pescadores el medio de poder cercarlas. Se han dado casos de haberse visto frente a estos distritos líneas de estos delfines de cerca de dos millas de largo. Es el enemigo de la sardina durante la primavera, pero en el verano se les unen otros que también cobran su parte, como son los atunes y los bonitos; sin embargo, estas tres clases de peces, a pesar de los estragos que causan en los bancos de sardina, no tienen comparación con los que causan otros que frecuentan el Cantábrico, conocidos entre los pescadores con el nombre de ballenatos, y que bien pudieran ser unos cetáceos carnívoros que tienen las fosas nasales en la parte superior de la cabeza, por las cuales soplan mucho, o los peces conocidos con los nombres de Sciena aquilla o rey de la sardina.



Estos son terribles y jamás se sacian de pesca, causando en los bancos destrozos enormes hasta el punto de que dos de estos peces causan más daño a la pesca en cuatro horas que todo lo que pueden pescar al día los pescadores de uno o dos puertos; y así tiene que suceder, porque si la sardina no tuviera tantos peces enemigos, con lo que se reproduce habría mares en algunas costas que tendrían que pasar las embarcaciones por encima de ella. Se ha visto un banco de esta pesca alcanzado por uno de estos peces y desaparecer al poco tiempo. Los pescadores están en un error al pensar que se lo ha comido todo, pues es imposible que ni éste ni otro alguno de esta clase puedan tan fácilmente comerse un banco de sardina; lo que ocurre es que come la que necesita, y el resto al notar su presencia huye al fondo y quizá vuelva a salir formando un nuevo banco, pero a mucha distancia de aquel sitio. Para ver la fuerza de este cetáceo, baste decir que hace unos once años un pescador de Colindres clavó uno con un arpón, pero al sentirse herido empezó a tirar de él llevando a remolque la barquilla, y gracias a que se rompió el cabo que la sujetaba, si no se hubieran



ahogado los que la tripulaban, que ya veían zozobrar la barca y la muerte cerca.

Existen, además, otros peces poco frecuentes, llamados por los pescadores *espartos*, que son tan terribles para la sardina como lo son para el atún, al cual, a pesar de su tamaño, trituran, no dejando más que la cabeza”<sup>6</sup>.

Después de meses, en los que hacen un enorme consumo de alimentos, las sardinas del Cantábrico emprenden la retirada en su eterno peregrinaje:

“Ya en el mes de Septiembre, dichos peces empiezan a iniciar su retirada de estos lugares siguiendo siempre el mismo derrotero que trajeron a la venida, desapareciendo primero de los alrededores de Castro-Urdiales, luego de Santoña y Laredo, más tarde de Santander y posteriormente de Suances, Comillas y San Vicente de la Barquera, hasta que en Octubre ha desaparecido totalmente de la provincia, salvo los años en que el otoño se presenta templado, pues en ese caso su estancia se prolonga hasta que empiezan a enfriarse las aguas...

Al retirarse de Laredo anualmente, ya se ha dicho que todos creen que vuelve a Galicia. Mas yo creo que esta pesca al desaparecer de esta costa se internará en el mar, quizás en el Atlántico o en la corriente Reunnel que pasa por el Cantábrico, y que por ser derivada de la gran corriente del Golfo, tiene sus aguas más templadas, inverna en alguno de esos dos sitios, y aproximándose a las costas otra vez cuando la estación se presente templada; pero de ser así, tendrá que estar a mayor distancia de 18 millas de la costa, porque precisamente, para comprobar si era posible que pudiera existir en invierno la sardina en el fondo del mar hasta distancia de 18 millas, en la cual hay una profundidad de 400 metros, he consultado a los patrones de pesca de altura más prácticos, más antiguos y que más tiempo llevan dedicados a esta clase de pesca en las que cogen durante el invierno besugo, merluza, congrio y algunos otros peces de menor importancia; preguntándoles si alguna vez, siquiera una sola, las habían visto subir desde el fondo a la superficie acosadas, bien por los peces a cuyas pescas ellos se vienen dedicando, bien por otros de los muchos que habitan en los fondos de los mares a esas distancias, contestando categóricamente, que en más de sesenta años que

---

<sup>6</sup> Ibidem, pp. 207.209.



llevan ejercitando las pescas de altura nunca vieron en las *playas* (nombre con que designan los pescadores los lugares en donde se verifican las pescas de altura), ni en el fondo, ni en la superficie, sardina alguna de ninguna clase y tamaño.

Mas por si pudiera ocurrir que hubiese sardina en el fondo a esas distancias y no fuese acosada por los peces a causa de estar al abrigo de algunas rocas o cuevas de las muchas que se encuentran a esas profundidades, no pudiendo por esta causa verla subir los pescadores hasta cierta altura, efectué otra nueva prueba, cual fue preguntarles también si durante el tiempo que llevan dedicados a esas pescas, y toda vez que la merluza tan pronto como la pescan la limpian a bordo sacándole todo el interior, que aprovechan para comer ellos en su mayor parte o venderlo con el nombre de *tumbas y cerros*, si habían encontrado alguna sardina en el estómago de estos peces que pudiera confirmar que efectivamente en el fondo se encontraban esos chupeidos; haciendo también y casi al mismo tiempo en tierra, bien en las fábricas, bien en las casas particulares, otras pruebas por lo que respecta al congrio y el besugo, puesto que no se abren ni limpian a bordo por los pescadores como

sucede con la merluza; siendo en uno y otro caso el resultado negativo, por no encontrar en el interior de esos peces ninguna sardina, ni siquiera el menor vestigio de ella. Pero, en cambio, se les ha encontrado al congrio y a la merluza algún abocarte, verdes y panchos, lo cual prueba que a esas distancias no existe en el fondo tal sardina, porque de ser así la hubieran preferido la merluza y el congrio a otros peces, toda vez que por su gusto y menos espinas, es el alimento favorito de casi todos los demás peces de mar de mayor tamaño que ella...



No hay, pues, duda alguna, que en las costas de esta provincia no inverte la sardina en el fondo del



mar a menor distancia de 18 millas de la costa, porque esos puntos están muy reconocidos por los pescadores de altura de Laredo, que son verdaderamente prácticos para estas pescas y muy inteligentes en ella, conociendo hasta los menores detalles del fondo de los sitios donde estas se verifican...

Pudiera suceder que la sardina se interne en el mar a mayores distancias y profundidades que las mencionadas, pero para averiguarlo sería necesario otros elementos de investigación de los cuales se carece...

Y en cuanto a ser o no sedentaria, opino que la sardina de estas costas es emigradora, porque como queda expuesto anteriormente, aparece a distancias variables de 12 a 18 millas, recorriendo el Cantábrico hasta las costas francesas y regresando luego hasta desaparecer; lo cual prueba que no está parada ni en una sola región ni siquiera en una misma costa; por eso, respecto a este extremo, yo creo firmemente que la sardina obedece a dos condiciones constantes, que son: temperatura igual y alimento asegurado, y como en invierno la temperatura del Cantábrico es muy desigual y fría, y no hay alimento que tan abundantemente existe en el verano, emigra de

aquí tal vez, según antes indiqué, a la gran corriente del Golfo, cuya temperatura es bastante elevada en relación a las aguas que la limitan...”<sup>7</sup>

## LA OTRA SARDINA: PARROCHA

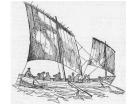
Allá por San Francisco, con la llegada del Otoño, los pescadores de Castro Urdiales<sup>8</sup>, al igual que otros muchos de diferentes puertos norteños, había años en que empezaban a pescar sardinilla pequeña para utilizar luego como carnada en la costera del besugo. Hablamos de la otra sardina, la parrocha, que llegaba abundantemente cuando las llamadas “aguas malas” (aunque en realidad eran todo lo contrario en términos biológicos) se acercaban a las playas. En opinión de muchos especialistas, la sardina joven o parrocha pasa el verano algo alejada de la línea costera, alimentándose abundantemente y llenándose de grasa. Luego, con el enfriamiento del agua, vuelve a la costa<sup>9</sup>.

---

<sup>7</sup> Ibidem, pp. 184-187.

<sup>8</sup> Ojeda San Miguel (2003).

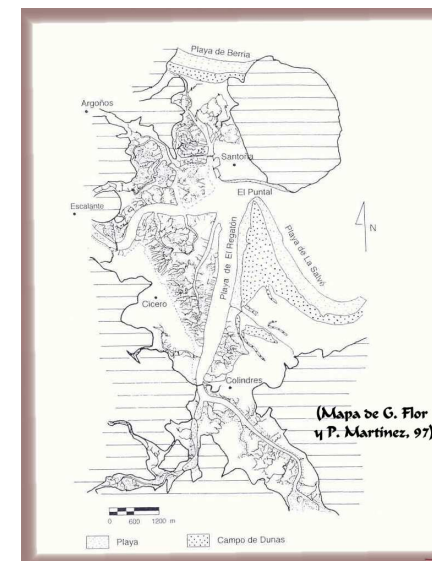
<sup>9</sup> Arijá Dufol (84), pp. 32 y 33.



Benigno Rodríguez de nuevo nos ha dejado magníficas observaciones sobre esta parroquia tan ligada a puertos, playas y estuarios de rías. Esto nos dice de sus metódicas investigaciones en Santoña y Laredo a comienzos del siglo XX:

“Los pescadores y otras muchas personas más cultas opinan que la cría que aparece a fines del otoño, durante el invierno y principios de la primavera dentro de la ría de Santoña y Concha de Laredo, es producto del desove a que se refiere el párrafo anterior; pero yo no opino de la misma manera porque sería crecer demasiado para presentarse en dos meses que median entre el desove y la aparición de la cría con el tamaño de 5

cm. que es la menor dimensión con la que la pescan los aparejos de arrastre. Creo que esa sardinilla es la que frecuenta los mares durante el verano con un tamaño de 3,5 cm., puesto que, según los pescadores dedicados al bonito y atún a distancias de 120 y más millas, encuentran bancos tremendos de esta diminuta cría, de la cual se alimenta la especie, a cuya pesca ellos se dedican. La ven también los pescadores de merluza y besugo a distancias de 12 a 18 millas, y, por último, también se nota en el rigor del verano próximo a la costa.







Ahora bien, esta pesca no es precisamente toda igual, sino que, como luego explicaré y también se demuestra en un estado que en el presente trabajo se publica, existen varios tamaños. Además dos clases distintas, por lo que puede asegurarse sin temor a error, que la cría que se nota en el mar durante el verano, es producto de varios desoves verificados en el año anterior, y si acaso la más chica pudiera ser de la primavera de aquel mismo año en que hace su aparición, entrando en la ría en otoño con el tamaño de 5 centímetros.

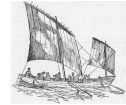
Sólo una pequeña parte de esos grandes bancos de crías, bien porque pierden el rumbo de sus compañeras al enfriarse las aguas y al desaparecer aquéllas de la costa, bien porque estén más cerca de la ría, se internan en ella y hacen su aparición a fines del otoño como antes se dijo.

Para confirmar esta creencia y sin perjuicio de detallarlo más en un estado, puedo manifestar que en 15 de abril de 1903 al pescarse con un aparejo de arrastre unos 1.500 Kilogramos de esta cría, dentro de un solo cesto que contenía 10 Kilogramos había los tamaños y pesos siguientes: 9 centímetros, 9,5, 10, 10,5 y 11,5 con peso de 9 gramos, 10, 11 y 12 respectivamente. Estas

sardinias fueron medidas y pesadas por mí, y de ello saqué la convicción plena de que es materialmente imposible que en un desove pueda haber diferencias tan extraordinarias, sino que dicha pesca corresponde a varias polladas; por ejemplo, una de la primavera y otra del verano anterior; pero dentro de cada una de ellas en el nacimiento hay diferencias de días, semanas y quizá meses, y de ahí la variación que se nota en las dimensiones que no puede tener otra explicación”<sup>10</sup>.



<sup>10</sup> Rodríguez Santamaría, ob. cit., pp. 194 y 195.



A pesar de que no hablamos de otra especie distinta, la parrocha tenía su propio y diferenciado ciclo:

“Hecha la aparición de la cría de la sardina dentro de la ría de Santoña, en cuyo sitio se aprecia mejor por estar las aguas más tranquilas, los pescadores la denominan sardinilla de canal, por ser donde acostumbran a pescarla con los aparejos de arrastre, la canal de entrada de Santoña, si bien hoy se pescan más en la concha de Laredo; siendo curiosísimo observar desde ciertos sitios a propósito para este efecto, las salidas y entradas que hace dicha cría en días en que está agitado el mar en la costa, porque entonces entra formando bancos bastante largos y con una velocidad tremenda, y, por el contrario, cuando los temporales del 3º y 4º cuadrantes, tan frecuentes en el Cantábrico, azotan la ría produciéndose por efecto de las lluvias y meses de invierno grandes riadas que aumentan el caudal del Asón y su corriente, enfriando el agua del mar a su salida, entonces sale de allí la sardina resguardándose del temporal al abrigo de la costa, aunque sin separarse mucho de ella; pero a medida que se va desarrollando y por lo tanto creciendo, permanece más tiempo en la costa, siendo menos frecuentes

las visitas a la ría por haberse hecho sin duda menos tímida, puesto que cuando llega al tamaño de 7,5 cm. se asusta menos que al principio, lo cual le permite alejarse algo más de las orillas. Así sigue entrando y saliendo en el canal hasta que adquiriendo el tamaño de 11,5 cm. y 17 gramos de peso (me refiero siempre a la cría más chiquita, la que se conoce dentro de puntas con una dimensión de 5 cm.), desaparece definitivamente de aquí uniéndose a la sardina más pequeña de los bancos que frecuentan estas costas desde primavera al otoño.



Corren después todo el verano con el bando a que se unen volviéndose a pescar en los meses de



Agosto y Septiembre, y algunas veces en Octubre, con cebo o raba mezclado con otras clase de menor tamaño; entonces ya se la denomina con el nombre de *bogesera* por ser a propósito para la fabricación de conserva, no porque hay crecido mucho más, puesto que sólo tiene 13 cm., de largo desde la boca al arranque de la cola, 1,5 más que los que tiene el 1º de Abril, sino porque entonces está más gruesa y más ancha, siendo ya verdaderamente sardina pequeña, porque hasta esa época sólo era cría o sardinilla, pudiendo llenarse ya con ocho sardina de esta clase una lata de conservas de 180 a 190 gramos”<sup>11</sup>.



Como ya hemos visto, llegará un momento en que esta parrocha acabe por juntarse con sus adultas compañeras que llegan en primavera:

“Tampoco cabe suponer que quede dentro de la ría de Santoña toda la cría que se ve en estos alrededores en verano, porque si así fuese estarían estos puertos llenos de ella en la época de invierno y primavera; pero sucede todo lo contrario, puesto que escasea bastante y es una casualidad pescar 1.000 Kilogramos; por lo cual la sardina gorda que se encuentra en estado de madurez, durante el verano al desaparecer de aquí por un corto plazo, es seguro se retirará al mar para efectuar el desove, regresando al sitio donde dejó a sus compañeras una vez verificada aquella necesaria operación. El producto de este desove indudablemente aparecerá al año siguiente con el tamaño visible de 3,5 cm.”<sup>12</sup>

El sabor era diferente, y sobre todo se buscaba para carnada:

“La sardina de estas costas, desde 1º de Julio a 1º de Octubre, está más gruesa y gustosa por tener

<sup>11</sup> Ibidem, pp. 197-199.

<sup>12</sup> Ibidem, p. 196.



entonces más grasa y ser mayor en peso. En cambio en la primavera y de Octubre en adelante está insípida, no pesa tanto y es de menor aprecio tanto para la fabricación de conservas como para el consumo particular. Durante el otoño aparece algunos años cierta clase de sardina más pequeña, de unos 15 centímetros de largo, desapareciendo en cambio la gorda que no se vuelve a ver hasta el año próximo”<sup>13</sup>.

Sin embargo, y más como cuando esto redactaba Rodríguez Santamaría, en época de escasez de sardina adulta, nada impedía que potencialmente la parrocha se comercializar con destino al consumo humano:

“Después de todo, aquí la cría más chica que se coge es de 6 cm. y por excepción de 5 cm., que, tratándose de sardina, es hermosa para la pesca de la merluza y besugo tan escasa en invierno, por falta precisamente de esta cría de sardina que les sirve de cebo o carnada; pero en el extranjero, sobre todo en Italia y Francia, de la cría de sardina de 4 y 5 cm. hacen preparaciones magníficas en conserva. Esto si que podría constituir una merma

considerable en esta especie porque perjudicaría mucho a la reproducción toda vez que no llegarían a ser nunca madres las sardinillas jóvenes que se extraen del mar para dicha industria”<sup>14</sup>.



No cabe duda, la parrocha era la otra sardina del Cantábrico:

---

<sup>13</sup> Ibidem, p. 199.

---

<sup>14</sup> Ibidem, p. 192.



“El hecho de que aparezca cría de sardinas dentro de las puntas de El Fraile y “El Rastrillar”, en Laredo, no puede ser considerado, a mi juicio, con fuerza bastante para deducir de ese hecho que el desove se verifique en la ría de Santoña y concha de Laredo, porque como luego indicaré, si la sardina desova en la mar y a distancias variables de la costa, nada tiene de particular, y así debe suponerse, que al enfriarse las aguas, siendo este un pez sumamente frío, procure la cría más próxima a la costa buscar un refugio en ella o en la ría, en la cual, aparte de ser aguas completamente tranquilas, tiene la ventaja de estar al abrigo de los vientos del primer cuadrante que son siempre los más fríos de esta provincia.



En invierno no se ve en absoluto cría alguna en el mar; lo que indica que, no se aleja de las costas, o se refugia en la ría. No puede negarse que una parte de la cría de sardina que se ve en el mar y alrededor de la costa en el verano, penetra en el otoño en la ría evitando la frialdad de las aguas del mar, pues lo he comprobado con observaciones consiguiendo notar que esta cría de sardina sólo frecuenta la ría desde mediados de Octubre hasta que desaparece definitivamente en la forma y fechas que luego se expresarán; pero esta operación sólo se verifica en esa fecha en los años en que el invierno se adelanta, puesto que si el tiempo es templado, su entrada no la hace hasta lo menos Noviembre o Diciembre, y en algunas ocasiones al año siguiente, permaneciendo mientras tanto alrededor de las costas, porque sin duda esta pesca no acompaña a las clases de mayor tamaño cuando desaparece de estos distritos, sino que queda en ellos hasta Abril o Mayo en que vuelve a hacer aquélla su aparición.

Claro está que al quedarse solas y admitiendo que la sardina viva en aguas templadas, no cabe dudar que en el rigor del invierno y ya que no pueda internarse en el mar siguiendo el camino de sus compañeras, busque los sitios más tranquilos en



donde encuentra al mismo tiempo alimentación propia para irse desarrollando. Aun así, la sardina refugiada en Santoña, en el momento que se le presentan días de sol y mar calma, hace bastantes excursiones por la costa, excursiones que se repiten más, y son de mayor duración a medida que van creciendo”<sup>15</sup>.

## MEDIO NATURAL PEQUEÑO Y DELICADO

Después de repasar las principales características biológicas de la sardina hoy conocidas, siendo aún muchas las que quedan por averiguar, imprescindible resulta también introducirnos en el medio natural en el que desarrollan buena parte de su ciclo vital. De antemano podemos decir que era desde el punto de vista pesquero bueno, pero no tanto como en Galicia o las costas atlánticas francesas más próximas. El adjetivo “bueno” quedaría aún más matizado si, en términos comparativos con otras costas, tenemos en cuenta que en el Cantábrico la plataforma continental es muy pequeña, y las rías y estuarios no son nunca extraordinariamente grandes.



Hace ya algunas décadas, en una obra de divulgación, el oceanógrafo Miguel Ibáñez señalaba: “El relieve submarino del Golfo de Vizcaya presenta una peculiar característica, con una pequeña plataforma continental en la cornisa cantábrica que rápidamente se sumerge en las fosas de Cap Breton, y una extensa plataforma frente a la costa francesa que se extiende hasta rodear a las Islas Británicas. Es precisamente en esta plataforma donde están los caladeros de algunas de las especies de mayor interés

<sup>15</sup> Ibidem, pp. 189-190.



comercial”<sup>16</sup>. Desgraciadamente la mayor seña de identidad de la costa del Cantábrico es su estrecha plataforma. Por término medio, a tan solo 5 o 10 millas del litoral se alcanzan ya los 100 metros de profundidad. Los fondos de este angosto suelo submarino son de marcadas pendientes (en muchas ocasiones a menos de 1 Km. de la costa se llegan a los 50 metros de profundidad). Predominan los fondos rocosos salpicados únicamente por algunas zonas arenosas y fangosas. Las aguas de la plataforma siempre están muy señaladas por los aportes continentales por la existencia de una elevada pluviosidad<sup>17</sup>.

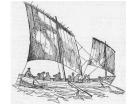


Esta estrecha banda ha sido, y sigue siendo, la zona predominante de pesca para las gentes del Cantábrico. Y dentro de ella dos las áreas de hábitat preferidos por la inmensa mayoría de las especies conocidas y capturadas: Los “playones” y las “abras”. Las primeras son los “bajos” y “mares” arenosos y fangosos que con menos profundidad y bien iluminados salpican la superficie rocosa del cinturón continental. Constituyen una zona ideal para muchos peces, caso, por ejemplo, del tan cantábrico besugo. Estas verdaderas alteraciones del relieve submarino forman para la vida marina toda una serie de verdaderos oasis. Auténticas “huertas de vida” en medio de un suelo abrupto, lleno de rocas, muchas pendientes y muchas veces profundas hondonadas. Fajas llenas de luz y vegetación, en las que numerosos peces encuentran abundante alimento con facilidad.

Aunque el litoral del Cantábrico es muy abrupto y plagado de acantilados, cuenta también con sus particulares oasis de vida marina: las desembocaduras y zonas limítrofes de las rías. Unas veces arenales, otras superficies fangosas (los “sables”); en ellos conviven de formas armoniosa peces, moluscos y plancton. Sin duda, la zona más delicada desde la óptica ecológica; el primer eslabón de la vida pesquera. Que como veremos, cuidaron siempre con mimo las conservacionistas antiguas cofradías de

<sup>16</sup> Ibañez (84), p. 4.

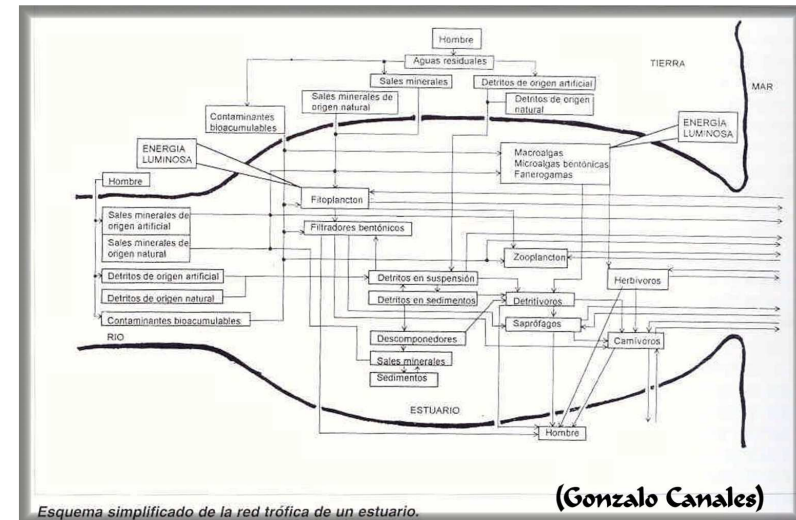
<sup>17</sup> Rollo (2001).



pescadores, muy conscientes hasta la llegada del mundo capitalista de su frágil equilibrio.

Oigamos a un biólogo especialista. En las desembocaduras de las rías se produce

“una mezcla de agua salada del mar en general rica en oxígeno y más bien pobre en nutrientes, con aguas dulces continentales con baja concentración de oxígeno pero alta concentración de nutrientes... Desde el punto de vista biológico un estuario reúne todas las características para ser una auténtica fuente y centro de producción de vida animal y vegetal... En definitiva reúne todas las condiciones exigidas para la proliferación en masa de los primeros eslabones de las cadenas alimenticias, es decir la vida vegetal, aunque principalmente en forma de organismos difíciles de observar por su tamaño microscópico, y que son conocidos como fitoplancton. Este fitoplancton como cualquier otro vegetal necesita para su proliferación gran cantidad de luz y nutrientes, aportados principalmente por las aguas continentales...



A esta producción biológica de los estuarios hay que añadir otro factor más, que hace de los estuarios zonas de gran importancia para el mantenimiento de la vida y de la producción biológica de las aguas costeras comprendidas en lo que se llama la plataforma costera, es decir la zona próxima a la costa (zona nerítica). Los estuarios constituyen zonas de cría y de alevinaje de un gran número de especies de la zona nerítica, muchas de ellas de interés pesquero directo, así como también son el origen de un aporte neto de nutrientes y especies a las aguas de la plataforma costera, lo





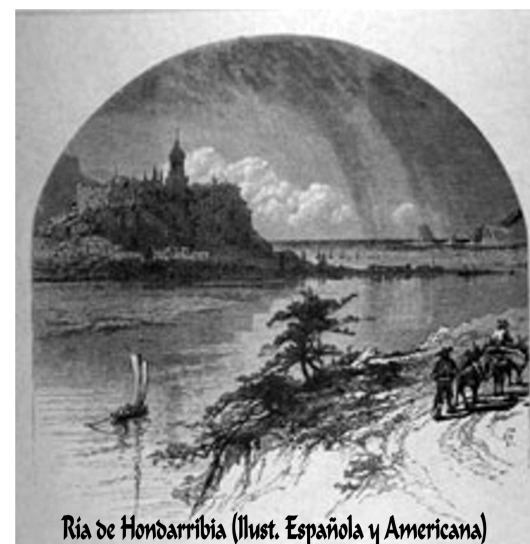
que en definitiva desde el punto de vista exclusivamente pesquero posee un evidente interés económico, que todavía no ha sido suficientemente reconocido por la población humana que se asienta en los márgenes de los estuarios, muchos de ellos dedicados profesionalmente a actividades pesqueras”<sup>18</sup>.

Franja pequeña, delicada, que con los “Playones” y “abras” de las rías, es la zona de hábitat de los peces durante todo el año o de aquellos que en los ciclos migratorios aparecen por el Cantábrico. También, por supuesto, de “nuestras sardinas”, como ya hemos ido comprobando.

## PESCA REGLADA PERMANENTEMENTE

La mayoría de los moradores del litoral cantábrico hasta bien entrado el siglo XIX, hasta la llegada del Capitalismo y afianzamiento del Estado liberal y burgués, han sido a la vez pescadores y agricultores. Pero con una importante matización: en las villas costeras y portuarias, en las que suele parecer siempre una cofradía de pescadores y

mareantes, el grueso de los vecinos se inscriben en los padrones y censos de población como pescadores, porque la pesca constituye su principal actividad económica y profesional, pero en muchas épocas del año dedican también parte de su tiempo al cuidado del campo, fundamentalmente trabajando en huertas y emparrados de chacolí; por otro lado, en las zonas netamente rurales próximas a la franja costera, sus moradores son campesinos, pero también en algunos períodos del año cumplimentaban sus ingresos con actividades extractivas en la mar (muchas veces legalmente fraudulentas).



<sup>18</sup> Canales Celada (97), pp. 82-84.



Todos estos individuos, desde la Baja Edad Media han pescado siempre bajo la tutela y supervisión de las cofradías y, aunque en menor medida, de ayuntamientos y concejos. Y siempre con una perspectiva conservacionista. Los cabildos gremiales, en última instancia con el fin económico de adecuar permanentemente de forma feudal la oferta a la demanda e intentar garantizar una vida normalizada para su componentes, han organizado la pesca con el claro fin de proteger el medio y las especies de posibles peligros de sobreexplotación. Fuera del concepto y realidad capitalita imperante desde mediados del siglo XIX, cofradías y órganos gubernamentales han organizado la pesca minuciosamente y de forma protectora: las zonas y épocas en que hay que capturar cada especie, las áreas y meses de veda en cada costera, los barcos y artilugios con los que hay que pescar...



Nadie legalmente podía disponer de la mar como de un bien ilimitado y de libre acceso. Formas de organización y técnicas de pesca en época precapitalista fueron el resultado de una sabiduría empírica, alcanzada sin conocimientos científicos ni aplicaciones tecnológicas. Generaciones y generaciones de gentes del Cantábrico fueron acrecentando, observando el comportamiento de la mar y de los peces, un arsenal de saberes que desembocó en el pensamiento colectivo de que su fuente de vida necesitaba siempre de un cuidado equilibrio, y que éste, si no se pescaba en armonía con el medio, se podía resquebrajar con suma facilidad.

Pescaron e intentaron conservar siempre el medio con sus especies después de muchos años de observaciones: comportamiento de las aguas, profundidades, costas, mareas, colores del cielo y mar... Todo lo que acabamos de ver, y lo que ahora plasmaremos, evidentemente se aplica perfectamente a nuestro estudio de la vieja costera de sardinas. Los cabildos de mareantes, en primer lugar por sus planteamientos conservacionistas y porque así se estropeaba menos la delicada y poco duradera carne de los peces, fueron partidarios de los sistemas de pesca basados en el uso de anzuelos y carnadas. Pero en algunos casos, muy claramente en el de la sardina, el pez se presentaba en



tan amplios cardúmenes que no había más remedio que permitir la utilización de redes o artes.

En este último caso, conscientes de que el uso intensivo de redes podía acabar desembocando en graves problemas para la conservación de la sardina, optaron por los artes menos agresivos: las “redes de deriva”. Pero tuvieron los regidores gremiales, y muchas autoridades municipales, que luchar continuamente (y a veces tolerar con intensa vigilancia) contra el uso de redes tan nocivas como los “trasmallos” y “traínas”.

La pesca de sardina constituyó una pesquería tan importante y compleja organizativamente, que en muchas zonas de la costa en la Baja Edad Media surgieron cabildos únicamente dedicados a ella. Las hubo en otras circunscripciones administrativas, pero la profesora Serna Vallejo ha estudiado en detalle el caso del Corregimiento de las Cuatro Villas de la Costa. Allí, dependientes de las cofradías mayores y más antiguas, se crearon las de San Emeterio y San Celedonio de Santander, Espíritu de los rededores de Laredo y los sardineros de San Vicente de la Barquera: “las menores se establecieron con posterioridad, desgajándose de las principales, para tratar de manera

particular de una costera en concreto, la de la sardina, desplegando para ello su actividad durante el verano”<sup>19</sup>.

## **LOS TRASMALLOS: LAS REDES MÁS PERSEGUIDAS**

Aunque pueda parecer tan obvio que no necesita explicación alguna, bueno sería recordar, sobre todo para comprobar el poder potencial y a la vez peligro de una posible esquilma de las redes frente a los aparejos y anzuelos, en qué consisten éstas. Básicamente una red pesquera está constituida por paños y armaduras exteriores. El paño, integrado por mallas, forma el cuerpo principal; de diferentes tamaños y formas dependiendo de la clase de pesca y lugar de las capturas. Está hecho de hilo de diferentes fibras, con la intrínseca peculiaridad de estar anudados en los cruces. La armadura exterior está formada por cabos de cuerda en la parte superior e inferior, denominados técnicamente “relingas”. Cabos más o menos numerosos sujetos al cuerpo principal permiten, finalmente, un manejo ágil de la red.

---

<sup>19</sup> Serna Vallejo (2000), p. 203.



Astui Zarraga, consumado especialista en la historia de las técnicas pesqueras, nos introduce perfectamente en el tema: “Las pescas con red, sobre todo las verificadas más cerca de la costa, han sido reguladas desde la época de fundación de las cofradías. Estas consideraban nociva la utilización de redes de pesca, sobre todo trasmallos y traínas, en las bocanas de los puertos y en las abras y ensenadas interiores”<sup>20</sup>.

Científicamente ya sabemos la razón, los pescadores de otras épocas conocían las consecuencias tras siglos de experiencias diarias: había que cuidar las playas y desembocaduras de las ríos. Allí estaba el inicio, y el “talón de Aquiles”, de la vida piscícola. Nada tiene de extraño la persecución de las cofradías sobre el trasmallo: se lanzaba en las playas, ensenadas y en general en sitios de poco agua. Probablemente uno de los más antiguos conocidos por el hombre, el trasmallo, con tres paños superpuestos de mallas de diferentes calibres y calado verticalmente con plomos o piedras en la relinga inferior y corchos o flotadores en la superior, tenía un tremendo poder depredador, especialmente peligroso para los alevines y peces de menor tamaño.

<sup>20</sup> Astui Zarraga (2003), p. 400.



Paño, relingas, corchos y plomos de una red de Trasmallo

Veamos algunos ejemplos de la persecución de este peligroso arte. En una fecha tan tardía como era el año 1769, las “ordenanzas de pesca de la Provincia de Ribadesella” en su capitulado número 25 hacían esta prohibición para los pescadores asturianos de Llanes, Ribadesella y abras de Barro y Niembro:

*“Y deseando que en las rías de esta provincia tengan en todo tiempo beneficio los matriculados en la pesca de peces que a ellas concurren y hay, se prohíbe enteramente se pueda en ellas echar ninguna red que no tenga la malla 3 pulgadas como queda dicho en el art. 13 a fin de que no se pesquen con ellas la cría de las truchas y de los demás peces de que habiendo observancia abundarán las rías y este tráfico y los pueblos más*



*regalía en su manutención y para que todo subsista se prohíben igualmente los trasmallos que es un red de tres paños los dos de malla crecida y el del medio más largo y ancho pero de malla muy menuda que coge todo género de cría que baje o suba quedando embolsada en el paño del medio ...”<sup>21</sup>*



Desde San Sebastián, el 8 de diciembre de 1306, el rey Fernando IV permitía mediante privilegio que la Cofradía de pescadores de Laredo añadiera a sus ordenanzas un nuevo capítulo prohibiendo el uso del trasmallo en la

cercanías de las playas<sup>22</sup>. Muy cerca, en el puerto de Castro Urdiales la ordenanza número 47 del reglamento gremial, aprobado en el año 1548, prohibía, con argumentos incluidos, el uso de redes peligrosas en la concha y playas de su distrito marítimo:

*“Otro sí dijeron: que por cuanto de se echar trasmallos, redes y traínas en la concha y muelles de esta villa y en las barras de Oriñón, Brazomar y Mioño, jurisdicción de esta villa, redundan en muy gran daño y perjuicio de dicho Cabildo y Cofradía y del servicio de Su Majestad y disminución de sus rentas reales, porque con los dichos trasmallos, redes y traínas, huye el cebo que está en las dichas barras con que se suele tomar y matar las dichas sardinas, ordenaron: que ninguna persona de la dicha Cofradía o fuera de ella no sea de echar ni eche en las dichas partes y lugares trasmallo, traína ni red alguna, so pena de haber perdido el tal trasmallo, redes o traína y pesquería aplicado para el dicho Cabildo y de seis mil mrs, la mitad para la Cámara de Su Majestad y la otra mitad para la Justicia ordinaria que lo ejecutare con que se*

<sup>21</sup> Pérez Valle (96), p. 147.

<sup>22</sup> Brígido Ortiz (2001), p. 113.



*guarde y quede en su vigor y fuerza la ordenanza que a dicha Villa tiene y trata sobre lo susodicho*"<sup>23</sup>.

Las actas de esta misma cofradía de Castro Urdiales demuestran, y esto es una clave de lo que en la realidad suponía, que en pleno siglo XIX había que seguir luchando contra el uso del trasmallo en las embocaduras de las rías, por la gran cantidad de pescadores furtivos que seguían habitualmente valiéndose de este arte<sup>24</sup>.

## ANTIGUAS Y CONFLICTIVAS TRAÍNAS

Otra de las redes más antiguas usadas en el Cantábrico en la pesca de sardinas (y otros peces) es la traína o traíña. Básicamente era un arte de playa, muy primitivo y sin copo. La denominación ha dado lugar a muchos errores de bulto en la interpretación histórica de su origen y características, pues evolucionó en el siglo XIX hasta convertirse en una red de cerco, también denominada traíña (artes largados desde las revolucionarias y rápidas embarcaciones popularmente denominadas traineras). Pero, con nombres al final guales, las realidades son bien

diferentes: la primitiva traína, la que nosotros ahora vamos a estudiar, era un arte de tiro y playa; mientras que la traína del siglo XIX corresponde a un sistema de cerco propio ya de los inicios de la pesca capitalista y contemporánea en el litoral cantábrico, y con claras raíces de origen en el País Vasco. La antigua traína se manejaba en playas desde tierra, y la moderna se lanzaba en mar abierto.



<sup>23</sup> Ojeda y Garay (2003).

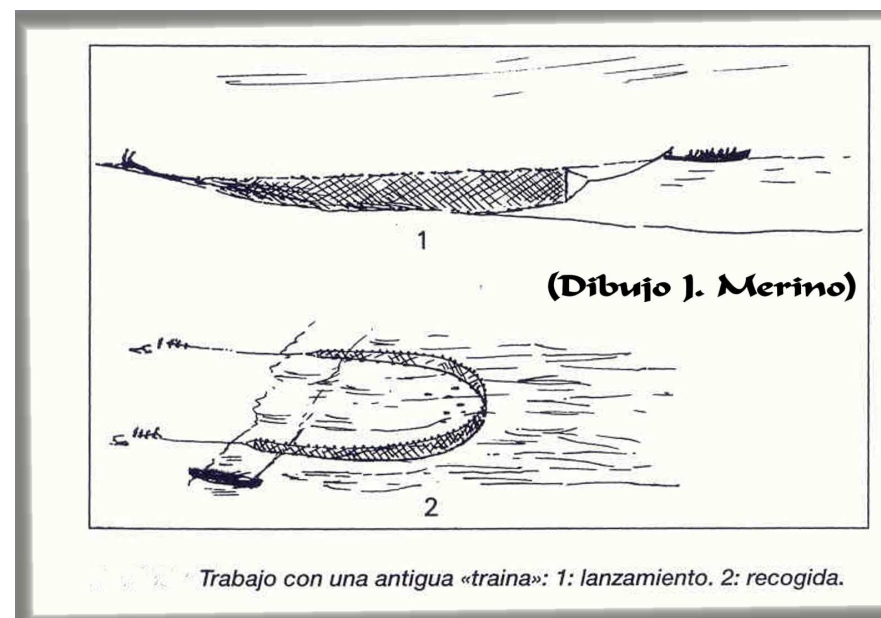
<sup>24</sup> Ojeda San Miguel (2005).



Técnicamente la traína consistía en una, o varias empalmadas entre si, piezas de red de forma rectangular (podían alcanzar hasta los 200 o 400 metros de largo). Iban provistas de relingas superiores con flotadores e inferiores con lastres. Se largaban siempre desde zonas de tierra próximas a la orilla de la mar, bien manualmente o con la ayuda de un pequeño bote, en dirección perpendicular. Después de realizar en la largada un trazado de semicircunferencia en las aguas cercanas a la costa, se volvía hacia el mismo sitio desde el que se había partido. Acto seguido la red se cobraba desde tierra, para lo que los pescadores tiraban de los cabos que salían como prolongación de las relingas. Preferentemente las traínas se empleaban con buen tiempo en primavera y verano, y tanto en aguas dulces como en playas.

Como bien señala Pérez Valle, eran redes muy similares a las que los asturianos empleaban en la pesca del salmón, conocidas precisamente como “traineras” por las gentes de Ribadesella: “El arte era simple, en la cuerda inferior se colocaban piedras para que la red calase a fondo y en la superior el número de corchos necesario para mantenerla verticalmente desde la superficie... El sistema de utilización de la red era también muy sencillo. Se llevaba en un batel..., dejando uno de sus extremos en tierra desde donde se comenzaba a calar. El batel, después de

atravesara lo ancho el río seguía a lo largo de él un trecho hasta que, ya de nuevo en tierra, tirando de ambos extremos de la red se sacaba ésta con los plateados salmones<sup>25</sup>.



De nuevo ha sido Astui Zarraga el que mejor ha realizado la descripción de esta ancestral forma de pescar:

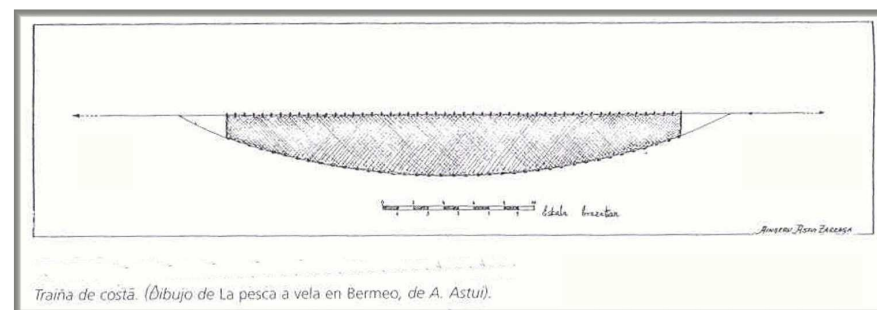
<sup>25</sup> Pérez Valle, ob. cit., p. 102.



“Las traínas de costa eran redes de tiro, es decir, dejando uno de los cabos de sus cabeceros a cargo de algunos pescadores en tierra, otros se metían en el agua e iban extendiendo la red en un semicírculo, volviendo a tierra con el cabo del otro cabecero. A continuación se tiraba de ambos cabos arrastrando la red hacia la costa atrapando en su interior a todos los peces que encontraba en su recorrido. Estas redes carecían de copo, pero como eran de caída superior al fondo en el que trabajaban, el embolsamiento que formaban acogía a todo el pescado capturado<sup>26</sup>.

Esta red se podía utilizar también con la ayuda de embarcación en aguas más profundas cercanas a la costa. El método era similar: una lancha llevaba a bordo la red, aunque uno de los cabos de cabecera se mantenía en tierra. La embarcación, algo alejada de tierra comenzaba a largar la red en rumbo paralelo a la costa hasta formar un semicírculo. Cuando la lancha tenía a la gente en tierra por el través, ambos, lancha y gente de tierra comenzaban a arrastrar el arte recorriendo el

término que se consideraba oportuno. Tras ello, la lancha se acercaba a tierra y entregaba el otro cabo cabecero a los pescadores que allí se encontraban para que, tirando de ellos, fueron acercándola a la costa. La lancha se interponía entre la red y la costa para evitar que los peces pudieran escapar por el semicírculo abierto de la red (se golpeaba el agua con los remos o se arrojaban piedras para que los peces, asustados, se dirigieran al interior del semicírculo de mallas), hasta que ésta llegaba a su costado, embarcándola con todo el pescado que contenía<sup>27</sup>.



<sup>26</sup> En las playas de Vizcaya y Santander las traínas por lo general tenían entre 50 y 260 metros de longitud y alrededor de 5 metros de alto. Para halar con cierta facilidad, las redes llevaban unos palos de 85 cm. atados a cabos que salían de las relingas. Rodríguez Santamaría (11), p. 26.

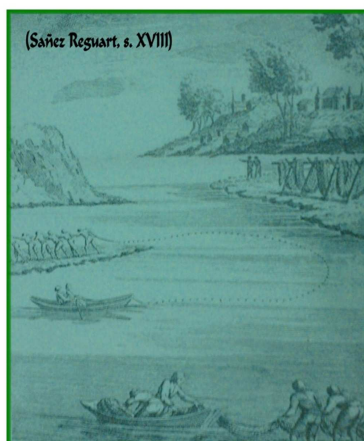
Las cofradías, como enseguida comprobaremos, obsesionadas por cuidar las desembocaduras de las rías y

<sup>27</sup> Astui Zarraga, ob. cit., pp.400 y 401.





playa, al pensar que allí desovaban las sardinas y otros peces y que allí también se refugiaban los alevines, siempre estuvieron en contra del uso de las traínas. En la mayor parte de los casos prohibieron taxativamente su uso. Así, en el ámbito de las villas portuarias la traína acabó prácticamente desapareciendo; pero no así en las zonas rurales cercanas a rías y playas: “en la costa eran, en algunos casos, completamente legales; concretamente cuando se utilizaban fuera de los límites establecidos por las ordenanzas de las distintas cofradías”<sup>28</sup>.



Red salmonera. El funcionamiento resultaba ser muy parecido al de la traína del Cantábrico.

Como todas las cofradías defendieron celosamente sus playas y abras, el uso de la traína provocó siempre muchos problemas. Sigamos, como la mejor forma de ver de lo que estamos hablando, los casos hasta ahora mejor documentados. En San Vicente de la Barquera, puerto pesquero con una rica ría, una ordenanza gremial fechada en el año 1455 intentaba controlar lo más posible la acción destructora de las traínas:

*“Otrosi: Ordenamos que los Sardineros, ni otros pescadores de la dicha Cofradía, que non sean osados en echar trayna de Costa en esta barra nin en la de Oriambre, salvo, como es acostumbrado: e si la echaren por cerco o sardina, que echen en largo de mar una estacha, e asi echada, que alcen la un de la trayna, en tal manera, que no jaguen a tierra, e si a tierra jaguaren, que pierdan el pescado que tomaren, e sean prendados por la pena de la carta que el Rey mandó, y lo que fuere a bien visto del Mayordomo y Procuradores”<sup>29</sup>.*

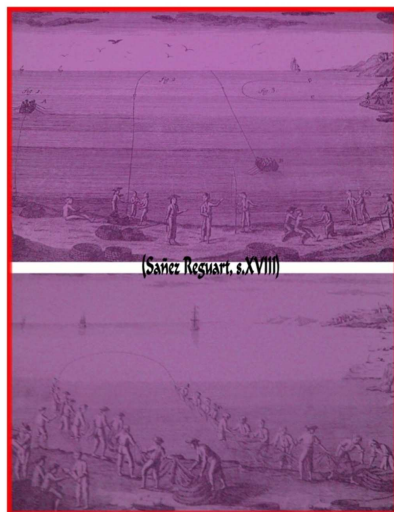
Datada en 1467, otra nueva ordenanza de la cofradía de San Vicente seguía apuntando el uso de traínas:

<sup>28</sup> Ibidem, p. 401.

<sup>29</sup> Sainz Díaz (86), p. 516.



*“Otrosi: Pusieron e ordenaron que ningun Cofrade sea osado de ir a la mar a pescar sobre Domingo, nin sobre fiesta vigilada, fasta otro dia el sol fuera, nin fuera la barra, nin en canal, nin traynar, ni xibiar, nin otro oficio de pescar, so pena de seiscientos maravedis a cada uno por cada vegada; la tercia parte para el Mayordomo, y la otra tercia para los Veedores”<sup>30</sup>.*



(Sanchez Reguarr, s.XVII)

Red de Jábega andaluza. Con bastantes diferencias de armazón, pero el lanzamiento y recogida de una traina norteña era muy parecido.

En la bahía y playas de Santander, tal como ha estudiado Casado Soto, siempre bajo la vigilancia de la Cofradía, la “red de traínar” era ampliamente utilizada en los siglos XVI y XVII: se marcaba con una estaca de madera clava en la costa el sitio en que cada barco iba a traínar<sup>31</sup>.

A pesar de tener una costa rocosa, con muchos acantilados y pocas playas y rías, en Castro Urdiales la cofradía de San Andrés persiguió, con ordenes clarísimas de prohibición, el uso de traínas<sup>32</sup>. En la cercana ría de Bilbao sabemos también que en el año 1488 se originó un largo y voluminoso pleito por el uso generalizado de “treynas”, en el que se vieron involucrados los concejos de Portugalete, Bilbao, Baracaldo, Zorroza y Tapra<sup>33</sup>. Tampoco la cofradía de Bermeo permitía el uso de traínas dentro de la bocana del puerto<sup>34</sup>.

Los ayuntamientos también intentaron controlar la pesca en sus rías, sobre todo hasta que las cofradías impusieron claramente su control sobre la actividad pesquera desde el

<sup>30</sup> Ibidem, p. 518.

<sup>31</sup> Casado Soto (79), pp. 87 y 88.

<sup>32</sup> Ojeda San Miguel (2005).

<sup>33</sup> Erkoreka (93), p. 28.

<sup>34</sup> Astui Zarraga, ob. cit., p. 401.



siglo XVI; tal como ocurrió en Deba, cuando en el año 1394 se prohibió echar traínas en el río y canal<sup>35</sup>. Todavía en el siglo XVI los concejos de Guetaria y Zarauz arrendaban parte de su costa para la pesca de traínas. Sabemos asimismo que en el interior de la bahía de la Concha de San Sebastián no se permitía el empleo de redes de trañar<sup>36</sup>. Dentro de la bahía de Pasajes, algo que han puesto de relieve Brakham y López Losa, en los primeros siglos de la Edad Moderna estaba muy extendido el uso de trasmallos y traínas, a pesar de que las autoridades locales y provinciales perseguían duramente a los pescadores responsables<sup>37</sup>. Y ya en el extremo más oriental del Cantábrico, la cofradía de Fuenterrabía tenía prohibido el uso de traínas dentro de Amuitz; aunque a veces, si las circunstancias eran de necesidad extrema, como en épocas de hambruna o la falta total de parrocha para carnada, la veda se levantaba puntualmente<sup>38</sup>.



Probablemente, y seguro que debido a la enorme riqueza sardinera de sus playas y desembocadura del río Asón, ha sido la costa de Laredo la zona más conflictiva en el uso de las traínas. También es verdad que sobre la cuestión nos han quedado muchos documentos. En una fecha tan temprana como es el año 1306 ya encontramos en Laredo una ordenanza contra el uso indiscriminado de traínas:

*“Otrosí, que ninguno no heche trasmallo sino engarmado ni trayna en lo viejo del villano a dentro, sino a cualquiera que le fallaren en este*

<sup>35</sup> Arizaga (2000), p. 26.

<sup>36</sup> Astui Zarraga, ob. cit., p. 401.

<sup>37</sup> Barkham y López Losa (99).

<sup>38</sup> Astui Zarraga, ob. cit., p. 401.



*lugar que la quemén e que peche el que lo hiçiere çient maravedis”<sup>39</sup>.*



**Laredo (Ilust. Española y Americana)**

Casi treinta años más tarde, el 24 de septiembre de 1335, la villa de Laredo y Santoña establecieron una concordia para regular el uso de traínas y pesca en las playas:

<sup>39</sup> Brigido y Ortiz, ob. cit., p. 113.

*“Sepan quantos esta carta vieren como nos el concejo de Laredo leyendo y presentes Juan Fernández Portugal y Juan Perez de Bareyo, alcaldes de la dicha villa al tiempo, e nos el concejo e cavildo del lugar de Santa María de Puerto, e Gonzalo García de laverde, e don Alonso de Garvijos, alcalde de Puerto, con otorgamiento de Pero Sánchez de Limpias, abad del dicho lugar de Puerto, que está presente al otorgamiento, otorgamos e conocemos que fazemos postura y avenencias en uno por razón de las traynas que echavan del Villan de Santoña e del Canto de laredo dentro de la ribera de la mar, ponemos que alguno me no sea osado de echar traynas dentro de la barra e cualquiera que las echare e traynare leyendo savido por buena verdad por pesquisa verdadera que sea fecho sobre ello que le quemén la trayna y el vatel con que la echare y que peche en pena cien maravedis de los buenos desta moneda que nuestro señor el rey don Alonso mandó labrar que hazen diez dineros el maravedí que hazen sesiceintos maravedis para las justicias e para las guardias de los dichos lugares que lo olieren de aver e, porque esto sea guardado acordamos que demas de cada conçejo, omes, e pinazas, que echen piedras allí donde*



*entendieremos que cumplen y si entendieremos que se pornan de cada año hechemos y otras si entendieremos que seran menester porque se mantengan e se guarden y en esta costa que se fiçieren e fiiesemos que la paguemos nos el conçejo de laredo la mitad y nos el conçejo de Puerto la otra mitad”<sup>40</sup>.*

La progresiva pujanza del puerto de Santoña acabará desembocando en una parcial habilitación para el empleo de traínas en aquellas costas<sup>41</sup>, a pesar de que Laredo trató siempre de imponer su antigua titularidad jurisdiccional sobre las aguas marinas, tal como hicieron también otras villas del litoral cántabro:

“En efecto a lo largo de las Edades Media y Moderna, las Cuatro Villas de la Costa se repartieron el control jurisdiccional sobre la totalidad de la costa de Cantabria. Esta prerrogativa les otorgaba, en la práctica, el aprovechamiento exclusivo del derecho a la pesca y al comercio marítimo, de tal modo que, cualquier otra localidad costera estaba privada del ejercicio a tales actividades si no era con licencia de la villa

correspondiente y pago de la tasa consiguiente. De este modo, San Vicente de la Barquera controlaba el sector costero comprendido desde Ribadedeva hasta más al Este de Novalés; Santander desde Punta Ballota hasta el canal de Galizano; Laredo desde el cabo Quintres hasta la ría de Oriñón, y Castro Urdiales desde este último punto hasta el canal de Ontón. Es preciso reconocer, no obstante, que a partir del siglo XVI este monopolio se fue rebajando gracias a que las localidades afectadas lograron, a base de constantes pleitos, ejecutorias reales que les permitió romperlo arguyendo la necesidad de abastecerse de artículos de primera necesidad para su sustento.

Los conflictos generados por esta competencia jurisdiccional entre Laredo y otras localidades vecinas, fueron incesantes”<sup>42</sup>.

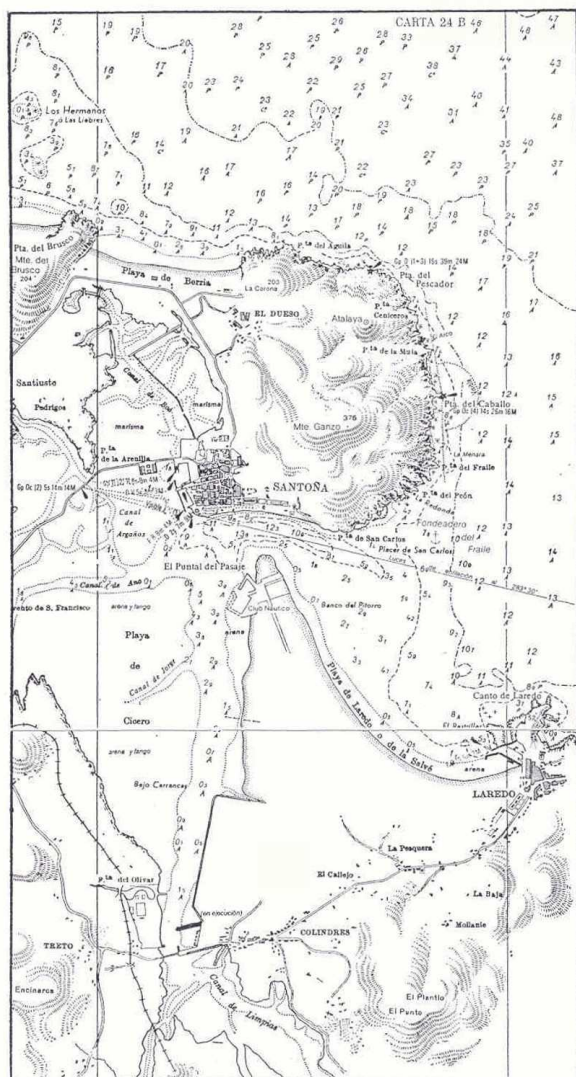
---

<sup>40</sup> Ibidem, pp. 115 y 116.

<sup>41</sup> Gallego Jiménez (2003), p. 192.

---

<sup>42</sup> Rodríguez Fernández (87/88), p. 20.



Por los excelentes trabajos de Agustín Rodríguez, sabemos que en el año 1571 la Justicia de Laredo metió en la cárcel de la Villa a varios vecinos de Argoños y Colindres por pescar con un barco a la traína en el canal de La Salvé<sup>43</sup>. Pero los verdaderos problemas surgieron con la cada vez más activa plaza de Santoña, hasta el punto de que hubo que llegar a una concordia en el año 1579 levantando, con ciertas condiciones, la mano sobre las traínas:

*“Otrosi, que los pescados que los vezinos, e moradores en el dicho lugar de Puerto, ansi los presentes, como los venideros, que mataren, e tomaren dentro de la barra, e fuera della, e lo que ansi mataren sean tenidos, e obligados de los llevar; e lleven a vender a la dicha villa de Laredo esto se entienda de todos, e cualesquier pescados que ansi los dichos vezinos, e moradores en el dicho lugar de Puerto tomaren, e mataren, salvo de aquellos pescados que tomaren, en traynas a los dichos vezinos del dicho lugar los quisieren salar para su provisión, e mantenimiento, e lo puedan hazer, pero que los tales pescados que ansi en las dichas traynas tomaren, e salaren en el dicho lugar, ni de alguno dellos los dichos vezinos,*

<sup>43</sup> Ibidem, p. 21.



*e moradores en el dicho lugar del Puerto, que no puedan hazer, ni hagan cargas dellos para mulos, ni para otras bestias, ni otra carga con alguna, salvo que lo puedan trocar a pan, o carne, e a legumbres, e otras cosas algunas para sus provisiones y mantenimientos”<sup>44</sup>.*



**Jávega malagueña con tiro parecido a la traina (Ilust. Española y Americana)**

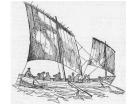
*“Otro si, que en razon de las traynas, como en que manera sean, e deven guardar de ellas deven usar los vezinos, e moradores del dicho lugar del puerto, e los vezinos, e moradores en la dicha villa de laredo, que se guarde e tenga las posturas, e condiciones, e artículos, e ordenanzas que en la dicha razón cerca dello está constituydo, articulado, y ordenado entre el Concejo de la dicha villa de Laredo, e los cofrades, e Cabildo, e Comunidad de la Cofradía de San Martín de la dicha villa, e los vezinos, e moradores del dicho lugar del Puerto.*

*Otro si, que si algunas traynas, o pescaos de ella vinieren a la dicha villa en miércoles, o viernes, e Sábado, que no sean tenidos de echar para provisión de los vezinos de la dicha villa el quarto de tal pescado a parte de los que han de vender ...”<sup>45</sup>*

A pesar de todos los reglamentos, concordias y ordenanzas, la pesca con traina, de forma furtiva, fuera de lo establecido legalmente, siguió siendo muy habitual. Un ejemplo: en el año 1609, sin el preceptivo permiso, tres vecinos de Santoña fueron sorprendidos pescando a las

<sup>44</sup> Gallego Jiménez, ob. cit., pp. 277 y 278.

<sup>45</sup> Ibidem, p. 280.



doce de la noche a la traína con un barco en el puntal de La Salvé<sup>46</sup>.

Aunque fuera ya de nuestro campo cronológico, hay que señalar que en las últimas décadas del siglo XIX y primeros años del siguiente, cuando ya el poder de control de las cofradías era prácticamente inexistente con la llegada de la economía de mercado, los reglamentos de pesca de algunos distritos marítimos permitieron la existencia de traínas. Este fue el caso de Castro Urdiales, cuya Junta local de Pesca decía en el año 1906: “*Que la traína se permite en las playas bravas durante los meses de septiembre a mayo inclusive también durante la noche, pero no bajando la malla de 26 milímetros*”<sup>47</sup>. Rodríguez Santamaría publicaba en el año 1911 que entre Vizcaya y la provincia de Santander, las zonas más habituales, funcionaban alrededor de 125 traínas, en las que se empleaban cerca de 900 hombres y 60 barcos auxiliares<sup>48</sup>.



Desembarco del General Serrano en Castro Urdiales (Ilust. Española y A.)

La mayor parte de lo anteriormente expuesto corresponde a las prohibiciones, a intentos de limitar, el uso de la traína efectuados por cofradías o concejos de las villas de cierto desarrollo urbano. Sin embargo, existió otro mundo, el rural cercano a la costa, en el que los campesinos pescaron generación tras generación con traínas y sin dar explicaciones a nadie. En un trabajo antropológico sobre la comarca de “Siete Villas”, Montesino y Roscales han puesto de relieve que muchas de las familias que

<sup>46</sup> Rodríguez Fernández, ob. cit., p. 21.

<sup>47</sup> Ojeda San Miguel (2006), p. 26.

<sup>48</sup> Rodríguez Santamaría (11), p. 26.

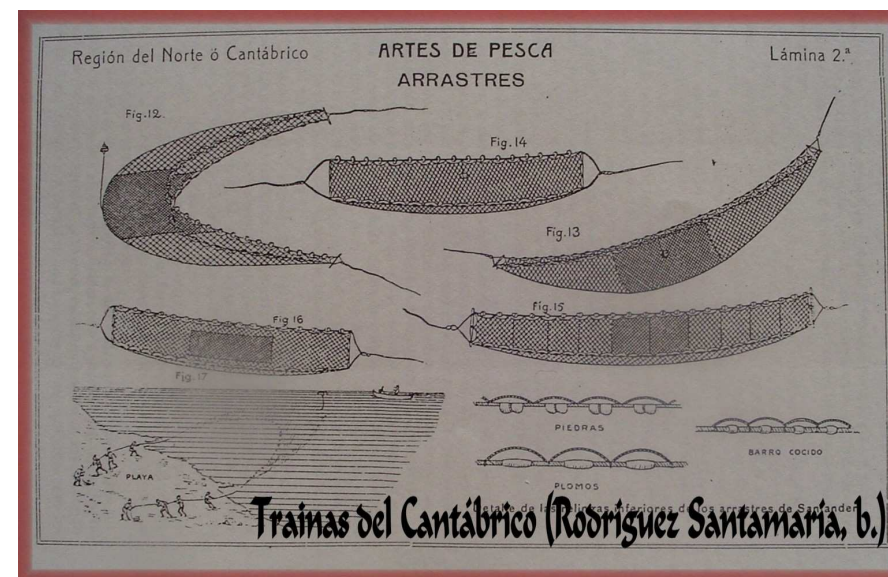




explotaban los abundantes molinos de marea de Ajo, Isla y Noja, en la Ensenada de Quejo y ría de Ajo, han pescado con traínas hasta hace muy pocos años. Estas gentes, además de su trabajo en los molinos y en la tierra, complementaban los ingresos familiares con el marisqueo y pesca con traínas en los ríos y costas próximas a sus casas. Sobrevivientes de esta actividad nos han dejado un testimonio de primera mano de lo que durante muchos siglos eran traínar en el Cantábrico:

“A la caída de la tarde, cuando comenzaba a anochecer, las cuadrillas de 5 a 10 o 12 miembros, que formaban la bancada de la barquilla de remos, eran convocados por chavales de confianza, los cuales daban el aviso de pesca, casa por casa. *Traínar* era una actividad colectiva propia de la pesca artesana a la que, durante las mareas altas o normales (nunca en mareas muertas o bajamar), acudían tanto hombres como mujeres, agrupados en función de sus lazos de parentesco o de sus alianzas vecinales, acaparados por la oscuridad de la noche (la pesca duraba hasta el amanecer) y debidamente coordinados para burlar la vigilancia de la Guardia Civil y de la Comandancia de marina. Si alguna embarcación era sorprendida practicando esta modalidad de pesca prohibida, sus

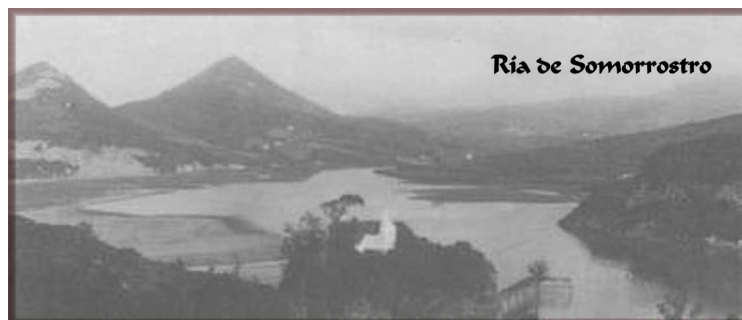
miembros eran detenidos y multados, al tiempo que se requisaban sus artes ilegales de pesca, así como la propia embarcación que, en ocasiones, las autoridades, como represalia, prendían fuego.



Los grupos de pesca estaban perfectamente jerarquizados en función de la propiedad de la barquilla y de las artes (generalmente del patrón), de los grados de pericia en su manejo, de las habilidades como pescadores que poseyeran los



miembros de la tripulación y del mayor o menor conocimientos que las personas tuvieran de los lugares idóneos para pescar. Lugares que, en el momento del lance o de la echada, se señalaban mediante las denominadas marcas, o referencias (árboles, montes, rocas, espadañas de las iglesias, luces, etc.) que se tomaban en cuenta a la hora de evitar los peligros propios de la roca, donde se corría el riesgo de dañar o perder el arte.



Las principales zonas para trañar eran la costa, que requería trañas de hasta 80 brazas; la bahía, donde se faenaba con redes de 50 o 60 brazas, y la balsa o regatas, en la que 10 o 25 eran suficientes... Siempre debía trañarse a favor de corriente, para contrarrestar la resistencia adversa de ésta, facilitando el arrastre y evitando la pérdida del arte. La primera barquilla que llegaba al lugar

de pesca tenía derecho a ocupar preferentemente el espacio donde se produciría la echada o priemr lance de la red (a seis u ocho brazas de profundidad). Para ello, se dejaban en la orilla dos o tres pescadores, encargados de sostener uno de los cholones, mientras la barca, en la que iba la red palmeada, es decir, correctamente plegada, iniciaba la navegación semicircular del barco, desplegando el arte a manos del patrón. Una vez verificado el calamento, se producía el atraque de la embarcación y la arribada a tierra, donde los restantes miembros de la cuadrilla de pesca se hacían cargo del cholón del pie, e iban halando lentamente la red, al tiempo que se movían en dirección a los pescadores que se habían quedado en tierra. De este modo, una vez juntado el grupo de faenantes se halaba hacia tierra la pesca embolsada...

La pesca se trasladaba al pueblo y repartida según un sistema sujeto a las siguientes normas: al barco y a la red, en suma al dueño de la barquilla y de los artes, se le asignaba la mitad de lo capturado y el resto, una vez restadas las partes individuales (la cena) que cada pescador tenía derecho a percibir para su consumo familiar, se sorteaba entre la tripulación. Para ello, se hacían tantos montones,



partes iguales o quiñones como pescadores hubieran acudido a faenar. Éstos, se iban colocando de cara a la pared y se sometían a un sistema de sorteo, mediante el cual se les iban asignando los montones correspondientes.

Si se había salido a “pesca para vender”, es decir se esperaba la asistencia de compradores intermediarios, las capturas eran subastadas, una vez retenidas las cenas y la parva, formando un monte mayor del que el barco se llevaba la mitad, los hombres una soldada y media y las mujeres y chavales auxiliares una soldada.

Mientras tenía lugar la distribución de la pesca, generalmente en casa del dueño de la embarcación, las mujeres limpiaban una parte de los peces menos aptos para la venta y los freían. De este modo, se organizaba la parva (comida de madrugada) en la que participaban los miembros de la bancada.

Al día siguiente, las mujeres acudían a vender la pesca a los mercados locales y a las aldeas rurales del entorno. En los “malos momentos” la pesca se intercambiaba por productos del campo: maíz, patatas y alubias.



La cuadrilla de mar o de pesca, que compartía una misma cultura de trabajo, solía coincidir con el grupo primario de sociabilidad (cuadrilla de tierra) en los momentos de asueto. Aunque era frecuente que los miembros de estas cuadrillas o grupos amicales contuvieran miembros de otras cuadrillas de pesca. De ahí, que la prudencia en las conversaciones, no descubriendo nunca los sitios de pesca o la importancia de las capturas, fuera una de las estrategias decisivas a la hora de evitar la competencia de unos grupos que se disputaban un mismo espacio y unos recursos piscícolas relativamente limitados. En las labores de restauración de las redes (adobar) intervenían tanto los hombres como las mujeres, si bien estas últimas lo hacían en mayor número. En esta



peculiar forma de división del trabajo familiar y de las ayudas mutuas, a la mujer no sólo le correspondía ser un miembro más de la bancada, sino que sobre ella recaían la mayoría de las labores auxiliares de desmallar el pescado de las redes, organizar el espacio doméstico...<sup>49</sup>.



## ENMALLE: EL SISTEMA PRECONIZADO POR LAS COFRADÍAS

Traínaban los campesinos ribereños, los ancianos que ya no podían salir a pescar en barco, y los pescadores cuando necesitaban carnada. Pescaban todo aquello que se terciaba en la largada, y sobre todo sardina de cualquier tamaño. Pero, ya lo sabemos, la sardina grande, la que mejor se comercializaba, era la que comenzaba a llegar en primavera y se mantenía en la costa hasta el otoño. Comenzaba entonces la costera de sardinas, fundamental para la vida de los pescadores integrados en las cofradías. Con barcos muy pequeños, chalupas sardineras, lanchas menores, bateles y botrinos<sup>50</sup>, se pescaba en las aguas de las rías, abras, bahías y ensenadas, nunca muy lejos de la costa.

La costera de las sardinas, igual que el resto de las pescas, estaba reglada en cada puerto a través de las ordenanzas gremiales, acuerdos y decretos de los órganos de gobierno de las cofradías. Una de las primeras cosas que ponían en

<sup>49</sup> Montesino y Roscales (97), pp. 52.54.

<sup>50</sup> Pinazas, zabras y desde el siglo XVIII lanchas mayores y kaleras boniteras, eran los barcos más grandes utilizados en las costeras más peligrosas de besugos y bonitos. Galiones, chalupas sardineras, en el siglo XVIII lanchas menores y botrinos, fueron las embarcaciones más reducidas con las que se iba al sardineo. En el mejor de los casos podían llegar a los 8,5 metros de eslora y 2 de manga, con un máximo de 12 remos y la posibilidad de utilizar vela mayor y trinquete.



claro era el calendario. Sólo se podía ir en busca de sardinas en Primavera y Verano. Nunca en medio de la invernial pesquería de besugos. Este es el caso, por ejemplo, de Castro Urdiales, cuya ordenanza número 21 expresaba:

*“Otrosí ordenaron: que ningún maestre, pescador ni navegante del dicho Cabildo ni fuera de el no sea osado de ir, ni vaya en chalupa ni otro batel, barco ni nave a menos de veinte y dos codos a la playa de lo alto, desde pasado el día de San Martín hasta el segundo día de la Cuaresma, so pena de haber perdido lo que así pescare con la chalupa, batel, barco o navío y dos mil mrs de pena, aplicados todos en la forma del Capítulo o Capítulos precedentes”<sup>51</sup>.*



Algo muy parecido ocurría en la especialmente rica en sardinas abra de Laredo. El 18 de enero de 1615, para mejorar y aclarar más los daños que suponía para el Cabildo seguir pescando sardina en tiempos de besugos, se añadieron algunas precisiones a los capítulos 26 y 33 de las ordenanzas aprobadas en el año 1577:

*“(...) el alcabala que se saca de esta pesquería de besugos para su majestad vale mas que todas las alcabalas que ay en esta villa y para el exerçicio de la navegación es la mas principal porque en ella se ocupa mucha gente y en quinze pinaças que salen de este cabildo van trescientos e çinquenta ombres e los mas mozos e unos sirven de pilotos e maestros y del gobierno de ellos y otros de marineros y de pescar y salen diez y doze leguas la mar adentro y ansi muchos mozos que van el las dichas pinaças se haçen abiles e suficientes para el serviçio de su majestad y esta pesquería de ordinario dura todo el mes de diciembre y de enero y la mayor parte de el de febrero y convendria mucho al serviçio de su majestad y a el bien de este cabildo que en començando a entrar a esta pesqueria del besugo çesasen otras y no se pudiese entrar en la mar a pescar con red ningun*

<sup>51</sup> Ojeda y Garay, ob. cit.



*otro genero de pescado porque de no haçerse asi resulta el çesar el trato del besugo y si se entra a pescar sardina en este tiempo u otro algun pescado y se vende a los arrieros o a las personas que haçen escabeche en esta villa quando se saca el besugo no ay quien lo conpre ny harrieros que lo lleven a Castilla fresco y ansi se saca de la mar se pierde y por pescado de poca consideración se pierde este que es de mucha y el alcabala de su majestad y visto esto me ha parecido a nos y a muchos de los de dicho cabildo que dello se trate entre todos y visto e que conviene en raçon de ello hagamos ordenanzas y supliquemos a los señores del Consejo de su majestad nos las confirmen...  
(...) y cuando ansimismo en empeçandose esta pesquería de besugos desde el dicho dia de San Andres en adelante hasta fin de febrero que ordinariamente se acava ninguna persona del dicho cabildo y desta villa ny de otra parte pueda entrar en la mar a pescar otro ningun genero de pescado con red para venderlo en esta villa, salvo abiendo primero pedido licencia y consentimiento a el procurador general alcalde y diputados que son y por tiempo fueren del dicho cabildo ya habiendoseles por ellos concedido en su ayuntamiento dicha licencia porque de lo*

*contrario se sigue el no gastarse el besugo y el ocupar a los arrieros que vienen a llevarlo a Castilla con sardinas y otros pescados de poca consideración y se pierden y no se gastan los besugos y su majestad y parte de su Real Haçienda y no poca porque el alcabala que saca dellos vale mas que todas... ”<sup>52</sup>*



Bien es verdad que también hubo años muy especiales en que lo ordenando por el reglamento gremial dejaba de aplicarse Este es el caso ocurrido en Laredo en el año

<sup>52</sup> Brígido y Ortiz, ob. cit. Pp. 153 y 154.



1715, cuando el Cabildo acordó el 30 de noviembre seguir pescando en el abra a pesar de haber finalizado oficialmente la costera de sardinas. La razón era de peso: la enorme abundancia de sardinas, más que probablemente parrocha, existente frente a la playa.<sup>53</sup>

Cuando las aguas superficiales del Cantábrico se empiezan a calentar en el mes de abril, y claramente cuando este proceso se acelera al empezar a fluir la corriente hacia el Oeste<sup>54</sup>, las cofradías daban permiso para que comenzase oficialmente la pesca de sardinas adultas. Pero, como ya hemos adelantado, únicamente utilizando redes de enmalle (los peces quedan atrapados al intentar atravesar la red). Técnicamente los hombres del Cantábrico conocían tres variedades de redes de enmalle: el “jeito”, las andanas de “fondo” y las “redes de deriva”.

En todos los puertos eran muy parecidas, podían existir pequeñas diferencias en las dimensiones, o si se largaban solas o unidad unas a otras, pero el caso de Bermeo puede servir de modelo en las redes de enmalle: 20 brazas de longitud por 10 o 12 de caída con una malla de 13,5 a 14 milímetros. Como indica Astui, “cuando se notaba que

había pescado enmallado, por haberse hundido los flotadores de corcho de la superficie, se halaba rápidamente del cabo llamado “txatela”, atrayendo la relinga de corchos, y cobrando de ese extremo, se apoderaban de la de lomos. Con ambas relingas a bordo se empezaba a cobrar el arte hasta tenerlo embarcado”<sup>55</sup>.



Las redes de enmalle (procedimiento de pesca también de origen ancestral), montadas entre las dos relingas, tenían siempre una configuración rectangular. Una vez largadas al agua, formaban una especie de velo flotante, pues los corchos de la relinga superior siempre eran más poderosos que los lastres de la inferior, en el que se enmallaban las sardinas al navegar por la corriente. Fundamental era que

<sup>53</sup> Serna Vallejo (2001), p. 431.

<sup>54</sup> La temperatura va subiendo de 12° c. en el mes de abril a 14°/15° en mayo, 16/17 en junio, 19 de julio y 20 en agosto. Ibáñez, ob. cit., pp. 47-53.

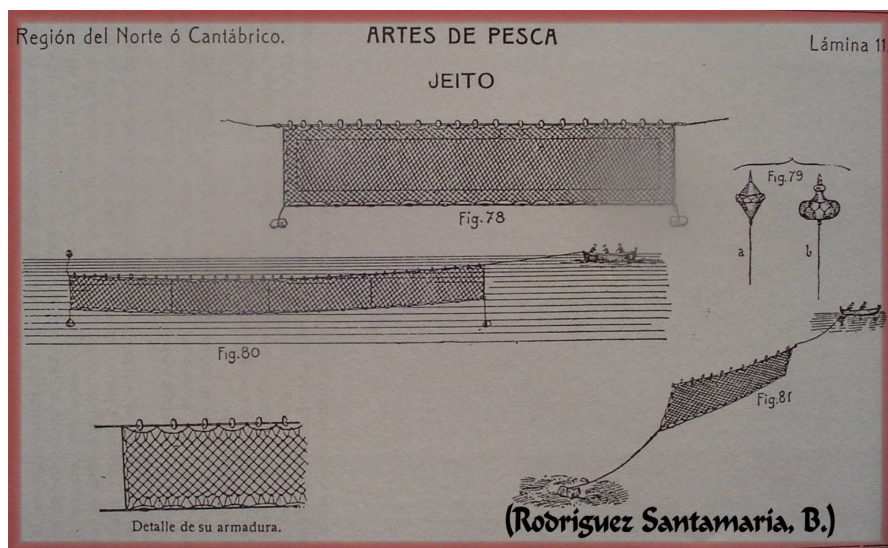
<sup>55</sup> Astui Zarraga (84), p. 14.



el arte estuviera siempre tenso; lo que se lograba desde la lancha jugando los pescadores con los remos, hasta conseguir que las mallas estuvieran bien abiertas. En la modalidad del “jeito” la red quedaba sujeta por un cabo a la popa del barco haciendo línea. Pero, sobre todo, la peculiaridad más acentuada pasaba por su utilización nocturna. Las redes de “fondo” eran muy parecidas, salvo por tener una mayor inmersión: se largaban al atardecer, se recogían a la mañana siguiente, quedando sujetas por fuertes piedras o lastres en la relinga inferior, y muy bien señalizadas por boyas de fuerte presencia.

Como comprobamos, el “jeito” y las redes de “fondo” correspondían a sistemas de pesca claramente nocturnos. Los pescadores sabían perfectamente que las sardinas tienden a subir hacia la superficie en horas crepusculares. Y lo hacen porque son peces dotados de un fuerte fototropismo positivo, subiendo a superficie muy en especial en los de plenilunios y noches muy claras.

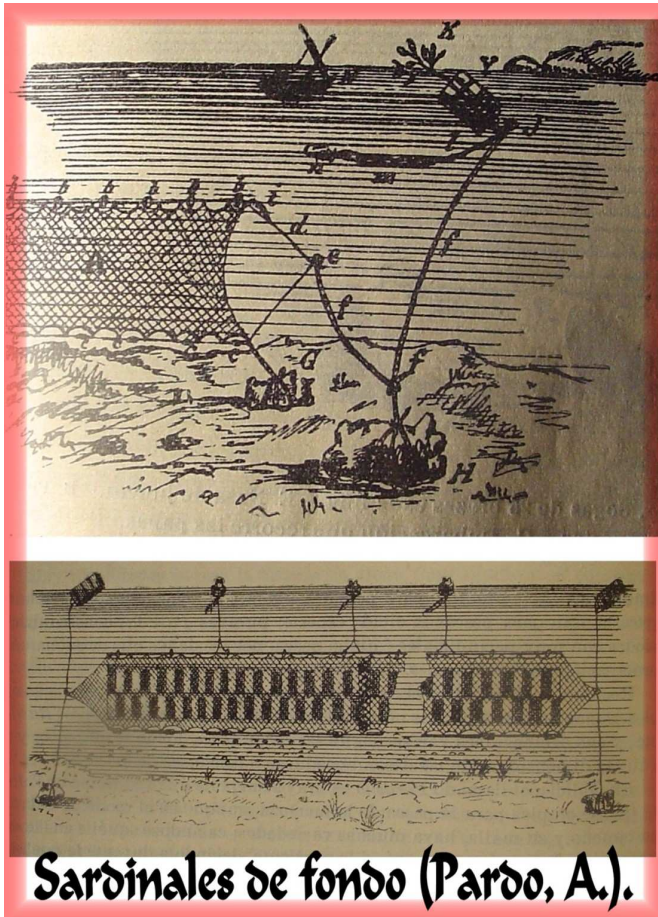
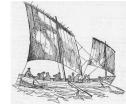
Podemos encontrar casos, como el de la costa de Ribadesella, en los que la pesca nocturna si estaba permitida por ordenanzas:



*“Por lo que toca a la pesca de sardina en los términos de esta provincia, se ha de usar de esta pesca desde el primero de julio hasta fin de septiembre aprovechándose para ella de redes que tengan 3 brazas y media de alto y 17 de largo, con malla de pulgada escasa y cebo de raba, de cuyo instrumento practicarán de día como de noche por ser pesca de enmallar y no de barrer a tierra, la que se ejecutará en el mar de 1 a 2 leguas de la costa en la inteligencia que de lo contrario se procederá contra el delincuente según se hallare por justo”<sup>56</sup>.*

<sup>56</sup> Pérez Valle, ob. cit., pp. 142 y 143.





Pero, por lo general, las cofradías del Cantábrico prohibían el uso del “jeito” y de las redes de “fondo” precisamente por ser de uso nocturno. Una vez más era una consecuencia del posicionamiento conservacionista de los cabildos. No podían permitir el manejo de redes de resultados demasiado masivos para la sardina. Hagamos de nuevo un pequeño repaso por las cofradías mejor documentadas. Una ordenanza fechada en el año 1467 prohibía salir a pescar antes del alba en San Vicente de la Barquera:

*“Otro si: Pusieron y ordenaron que ningún Cofrade que non vaya a pescar a canto, ni a bajura, nin a rochel, nin a sardina, nin xibiero a xibias, que no sea osado a salir fuera de la barra antes del alba, sopena que pierda lo que ese dia pescare, e mas veinte maravedis”<sup>57</sup>.*

Las ordenanzas de Santander también condenaban por demasiado dañino el uso del nocturno “jeito”<sup>58</sup>. En Castro Urdiales, añadiendo razones de seguridad en la navegación, tampoco se podía pescar nunca de noche, a no ser con permiso especial de los atalayeros:

<sup>57</sup> Sainz Díaz, ob. cit., p. 518.

<sup>58</sup> Casado Soto, o. cit.



*“que ninguno de los dichos maestros, pescadores y navegantes no sea osado de quedarse de noche en la mar con pinaza, batel o chalupa, ni otro ningun navio, desde el día de San Martin hasta el primer dia de Cuaresma con las dichas chalupas, hasta andar en las cuatro primeras semanas de cada Cuaresma y barcos pequeños, ni desde alli adelante hasta a pascua de Resurrección si no fuere con voluntad de los talayeros que fueren del dicho cabildo, so pena de cualquiera de los dichos maestros, pescadores y navegantes que lo contrario hicieren, haya perdido y pierda toda la dicha pesquería e incurra y caiga en pena de tres mil mrs por cada vez que lo hiciere, aplicado todo para cera, misas, limosnas y obras pias del dicho Cabildo”<sup>59</sup>.*

Solamente desde principios del siglo XIX, coincidiendo con épocas de turbulencia política y de debilitamiento del poder de los gremios de pescadores, empezó a ser consentida la pesca de sardinas por la noche<sup>60</sup>. Sobre todo, tal como denunciaban las autoridades marítimas de Castro Urdiales, parece ser que fueron los pescadores vascos los que comenzaron a utilizar masivamente las redes de “jeito”

<sup>59</sup> Ojeda y Garay, ob. cit.

<sup>60</sup> Pardo (06), p. 134.

en estos años<sup>61</sup>. Incluso se permitieron el lujo de pescar sardina para carnada con redes de “fondo” en época invernal: “Otra forma de emplear estas redes (...), era fondeándolas por uno de sus extremos con una pesada piedra y dejando libre el otro, marcándolo con un boyarín. La red quedaba a merced de las corrientes, borneando, y el pescado que pasaba se enmallaba. Estas modalidades se empleaban en invierno, tendiéndose las redes al anochecer y recogiénolas al amanecer. Se capturaba así la sardina de carnada para los besugeros”<sup>62</sup>.



<sup>61</sup> Ojeda San Miguel (2005).

<sup>62</sup> Astui Zarraga (84), ob. cit., p. 14.



## LEGALIDAD GREMIAL: REDES DE DERIVA

Menos agresivas, más acordes con el medio y con la especie, las “redes de deriva” constituyen la modalidad de enmalle preferida, y autorizada, por las cofradías: “Las redes de deriva son artes que se calan en el mar sin fijarlas al fondo. No se fondean y quedan a merced de los movimientos del mar que las hacen derivar capturando a los peces en su curso”<sup>63</sup>. En realidad, como muy bien ha destacado José María Merino, las redes de deriva no se abandonan, puesto que la lancha de los pescadores vigila de cerca y en muchas ocasiones están controladas desde el barco por medio de un largo cabo amarrado a la relinga<sup>64</sup>.



Red de Deriva (Pardo, A.).

<sup>63</sup> Arija Dufol, ob. cit., p. 124.

<sup>64</sup> Merino (97).

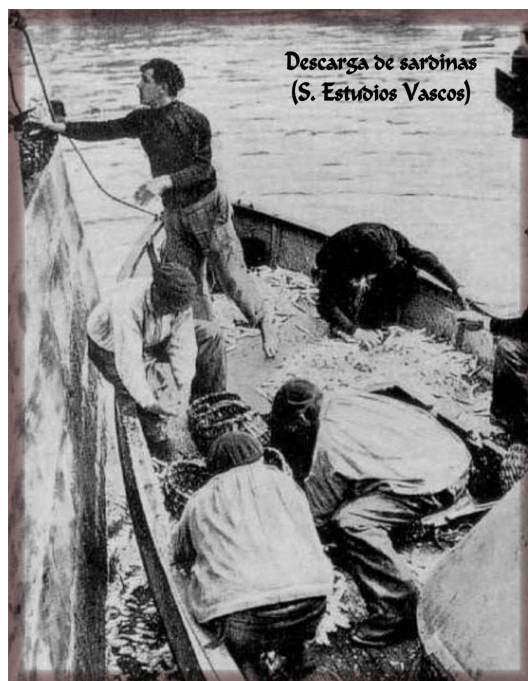
Siempre de día, los pescadores de sardinas localizaban los bancos o balamos de peces con ayuda de la propia naturaleza. Con la presencia de las aves: los gritos penetrantes de las gaviotas, los vuelos rasantes y zambullidas denunciaban con muchísima seguridad la presencia de sardinas. Los saltos nerviosos y la febril actividad de las bandadas de delfines también indicaban la proximidad de cardúmenes. El propio color del agua con abundantes y tupidas algas en superficie denotaban asimismo la más que probable existencia de bancos de sardinas<sup>65</sup>. Por último, el propio barbullado superficial de los peces, picando e incluso saltando, servían de señal detector a los pescadores sardineros.

Detectada la pesca, los tripulantes, en palabras propias del argot mariner de Castro Urdiales, “aposiaban” el barco (detenían la embarcación), preparaban la red de deriva, e inmediatamente empezaban a largarla. Avanzando lentamente el barco, la red se iba poco a poco tendiendo desde la popa. Una vez largada, la red de deriva trabajaba sola enmallando las sardinas que iban cerca de superficie. Luego, cuando los pescadores, a las ordenes del patrón de la chalupa o lancha, calculaban que había suficiente sardina enmallada, comenzaban a realizar la delicada

<sup>65</sup> En Castro Urdiales los marineros denominaban “cintura” a los bancos detectados por el color oscuro en superficie.



maniobra de halar. Las redes se levantaban a fuerza de brazos, aunque a veces, si la cantidad de pescado era muy grande y el peso en especial acentuado, se valían de la ayuda de un pequeño cilindro de madera a través del cual iba resbalando el arte. Si era posible, las sardinas se desmallaban en el mismo barco; pero si la pesca era muy copiosa, al llegar a puerto, ancianos, mujeres y niños lo hacían en los muelles.



Había que pescar de día por imperativo gremial, pero los pescadores procuraban estar en la mar justo al amanecer, o, si podían, esperar casi al anochecer, que eran los momentos de más movimiento en los peces:

“Para pescar sardina *á poco* durante los meses de Julio y Agosto, es siempre más a propósito el alba y la anochecida, es decir, entre el amanecer y la salida del sol y entre la puesta y la anochecida, por estar en esas horas las aguas del mar en sus máximas diferencias de temperaturas”<sup>66</sup>.

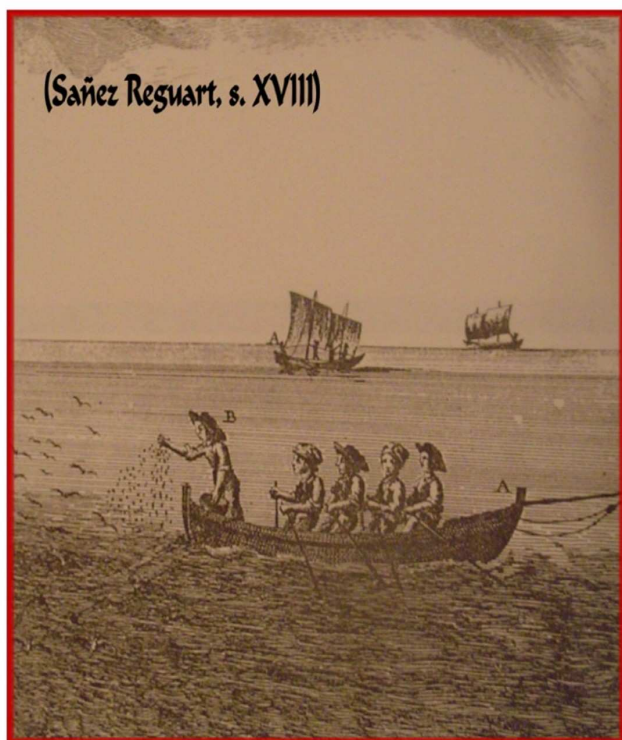
En unos antes y en otros puertos después, pero aproximadamente desde finales de Mayo y hasta Agosto, las gentes del Cantábrico pescaban sardinas con las mismas redes e introduciendo una pequeña variante: el macizo. Los peces tendían en los meses de más calor a estacionarse en las desembocaduras de los ríos y a moverse menos. Por eso había que engañarles de alguna manera para que se acercaran a la superficie y a las redes. Durante muchos siglos, en gran escala hasta la segunda mitad del siglo XVI, el macizo más común era el “güeldo”<sup>67</sup>. De ahí que a las redes se las conociera también como “redes de güeldar”: “Arte de deriva: Procede este

<sup>66</sup> Rodríguez Santamaría, ob. cit., pp. 182 y 183.

<sup>67</sup> Casado Soto, ob. cit.



nombre del *güeldo* o *yeldo*, porción de pececillos pequeños que se cogen con manga en las orillas y sirven de cebo para la sardina”<sup>68</sup>.



**Macizado de sardinas en el Cantábrico.**

Una de las zonas en las que más se recogía “güeldo”, y también con más problemas, fue la de Laredo/Santoña:

“Ese mismo año el Concejo de Puerto apelala sentencia que había pronunciado el Consejo Real a favor de Laredo, por la cual se debía permitir a los vecinos de esta villa coger “güeldo” para pescar en las rías y canales de Santoña. Entre ese año y 1532 se va a seguir pleito entre la Asamblea vecinal de Laredo y varios marineros y pescadores...

Ya hemos señalado que en 1529 hubo un pleito sobre la pesca del “güeldo” en la ría de la desembocadura del Asón, entre Santoña y Laredo. Esta villa había conseguido sentencia a favor para tomar dicho cebo de los canales próximos a Puerto. Entre 1543 y 1544 se producirá un litigio por los mismos motivos entre la villa de Laredo y los concejos de Bárcena y Escalantge sobre la posesión de la pesca de ese cebo en las rías y canales de sus términos. El 13 de julio de 1543 solicitan testimonio sobre el proceso por el mismo asunto entre Laredo y Santoña.

A mitad del siglo XVI se produjo un nuevo pleito por el asunto del cebo entre Santoña y Laredo. El concejo de Laredo procede contra el alcalde de

<sup>68</sup> Gallego Jiménez, ob. cit., pp. 192 y 193.



Santoña, Iñigo Ortiz de Unzueta, por desacato y se le acusa además de “*asonada y de perturbarles la posesión del güeldo y cebo en las rías de Busto, Berria, y Gomina para la pesca de sardina*”...

Por otra parte, el concejo de Laredo detenía y encarcelaba a los vecinos de jurisdicciones próximas que pescaban dentro de lo que esa villa consideraba su término. Defendían que, por el fuero de Laredo de 1200, les correspondía la jurisdicción civil y criminal desde el río “raposero”, que confina con Colindres, con toda la tierra, mar y canales que van desde el dicho río al arrenal de Puerto de Santoña, y hasta el brazo de agua que llega a la villa de Argoños. En toda esta zona, los vecinos de las villas y lugares ribereños no podían pescar sin licencia del procurador General de la villa de Laredo. Tenemos constancia que, en 1571, varios vecinos de Argoños y Colindres fueron sorprendidos cuando faenaban en la canal de La Salvé por la justicia de Laredo y los encarcelaron”<sup>69</sup>.



Después del “güeldo” empezó a usarse masivamente de macizo “raba” de huevas de bacalao llegada de Noruega. En el siglo XIX, aunque había variantes de un puerto a otro, las redes de deriva, con forma rectangular, tenían entre 50 y 65 metros de longitud, una caída vertical de aproximadamente 7 metros y malla de entre 12 y 13 milímetros. Con estas redes y en la variante de “al macizo” se faenaba siempre a plena luz; cuando más o menos se había largado la mitad de la red se empezaba a lanzar raba a ambos lados de la misma:

“Al largar los sardinales al mar, el patrón va echando *raba*, cebo que preparan en Noruega de la hueva del bacalao, y de allí lo mandan salado en unos toneles a propósito; y según se hace el

<sup>69</sup> Gallego Jiménez, ob. cit., pp. 192 y 193.



enguado, va viniendo la sardina al olfato del cebo. Al venir la pesca a la red, el patrón tira más cebo al mar para que la sardina se ciegue y acometa con más abundancia; una vez ésta cargada, largan la otra para cargarla también. Cogen entre los dos sardinales 15, 20 y 30 millares de sardina, y se van para el puerto desmallándola para venderla.

En el mes de Junio, Julio y Agosto, no salen más que una vez a pescar sardinas, y esto ha de ser por la mañana y por la tarde. Todo se pesca a cebo, y no consienten entre ellos mismos que ninguno pesque al xeito, porque esta pesca se hace de noche, y dicen aquellos pescadores que embala mucho la sardina el calar los sardinales de noche.

La sardina suele cogerse a dos millas, y cuatro de la costa; y cuando hay mucha abundancia, a media y una milla, habiendo algunas ocasiones que acomete tanta sardina a la red, que la sumerge 6 y 8 brazas, que si pilla fondos de roca gruesa, no sale ni red ni sardina por haberse enredado el paño a las piedras y quedarse en ellas.

Los sardinales son de largo de 45 a 50 brazas, de ancho de 3,5 a 4: en verano los patrones dejan cargar poco de pesca los artes, pero en otoño los dejan cargar mcho, porque como el tiempo es fresco, no se echan a perder ni la pesca ni los

sardinales: tanto es así, que ha habido ocasiones en que con un sardinal han pescado de 60 a 70 millares de sardina y no han querido pescar más<sup>70</sup>.



Los meses más importantes, no cabe duda, de la costera fueron siempre los veraniegos, pero la pesca de sardinas duraba más:

<sup>70</sup> La pesca en el Cantábrico... (G.Vela) (1885), p. 110.



“Muchos autores y hasta los mismos pescadores gallegos, creen que la época de la sardina en el Cantábrico dura tres meses; pero están completamente equivocados, porque según se puede apreciar en los estados respectivos esta época empieza, si la primavera es templada, desde fines de marzo, y si no lo es, desde mediados de Abril y termina en Octubre o Noviembre, según esté o no frío el otoño, permaneciendo por tanto en estas costas siete meses, si bien dentro de ese período de tiempo hay tres meses de más abundancia, que son: Julio, Agosto y Septiembre, por ser esta época en la que se estaciona la sardina en los puertos, cebándose entonces por medio de la raba”<sup>71</sup>.



## EN BUSCA DE MÁS SARDINA: EL EJEMPLO DE CASTRO URDIALES

También para los pescadores de la vetusta cofradía de mareantes de San Andrés en Castro Urdiales la costera de sardinas fue durante muchos siglos fundamental. Faenaban, sin que el Cabildo permitiera ningún cambio técnico hasta el año 1847, con redes de deriva y macizando con raba: 40 brazas de largo por 2,5 de caída, que según el Ayudante de Marina del distrito: *“La red cuando está calada forma una superficie plana vertical que nunca llega al fondo”*<sup>72</sup>. Las sardinas que habitualmente más se capturaban en las costas castreñas tenían entre 4 y 6 pulgadas de largo<sup>73</sup>. Pero el gran problema de este puerto, y en esta clase de pesca, estaba en que su costa, eminentemente rocosa, contaba con pocas playas: abra de Brazomar, Mioño y Orión. Zonas, además, y pensando el Gremio que eran el vivero y plataforma de desove, siempre muy protegidas y vedadas.

De Mayo a Noviembre se pescaba en las aguas jurisdiccionales castoreñas sardina “gorda” con redes de deriva y macizando con raba. En los meses de Marzo, Abril, y a veces en algunas semanas de Diciembre, la

<sup>71</sup> Rodríguez Santamaría, ob. cit., p. 183.

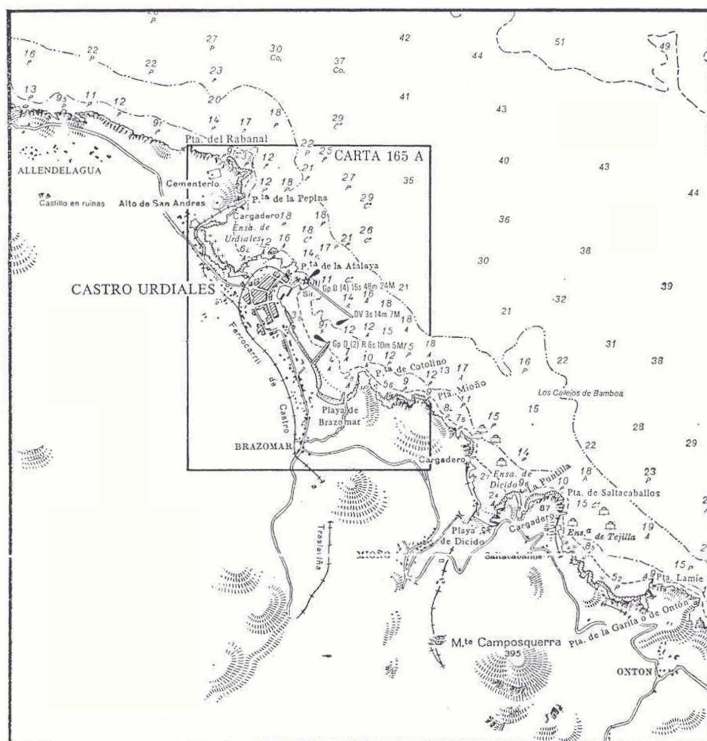
<sup>72</sup> Ojeda San Miguel (2005), ob. cit., p. 37.

<sup>73</sup> Ibidem, p. 12.





Cofradía permitía pescar también parrocha para usar como carnada salada en la costera de besugos, pero siempre que se emplearan redes de deriva aunque con mallas más pequeñas.



Sin embargo, la costa estrictamente de Castro Urdiales no daba para mucho; y por ello los pescadores tendieron desde épocas muy primitivas a buscar sardinas en otras aguas más ricas y próximas. Como es lógico, no sin problemas, pues se trataba de ir a aguas sobre las que legalmente no se tenía jurisdicción.

La abrupta costa castreña estaba flanqueada, y a no mucha distancia, pues se podía ir con algún esfuerzo con las pequeñas chalupas, lanchas menores y hasta botrinos, por dos de las zonas sardineras más importantes del Cantábrico: el Abra de Bilbao y el de Laredo. Sobre esta última zona señalaba Rodríguez Santamaría:



“En estos distritos que tienen fama de sardineros, sobre todo Laredo, cuyos pescadores son antiquísimos en esta clase de pesca, se reconcentran en muchas ocasiones las embarcaciones de Santander, Santoña, Laredo y Castro Urdiales, y algunas veces hasta los de Vizcaya; por eso las observaciones practicadas aquí pueden aplicarse a los demás puertos de la provincia, por existir entre ellos y estos dos distritos escasa diferencia...”<sup>74</sup>



La presencia de castreños en la costa de Laredo, con sonoros litigios y pleitos, está documentada muy bien desde el siglo XVI. En el año 1560 la cofradía de San Andrés y la de San Martín de Laredo mantenían un pleito en los tribunales, porque los pescadores de la villa pejina no querían dejar que los de Castro pescaran sardina en sus playas<sup>75</sup>. Más de veinte años después, en 1587, se repitió el mismo problema y el recurso a los tribunales<sup>76</sup>.



Más sonado fue todavía el altercado, una prueba más del empecinamiento de Castro Urdiales por pescar en aguas de Laredo, ocurrido en el año 1625. La Cofradía castreña consiguió en Madrid la promulgación de una Real Cédula

<sup>74</sup> Rodríguez Santamaría, ob. cit., p. 188.

<sup>75</sup> Archivo Histórico Provincial de Cantabria (A.H.P.C.). Protocolos Notariales, Carlos Peñavera, leg. 1706, folios 314-316.

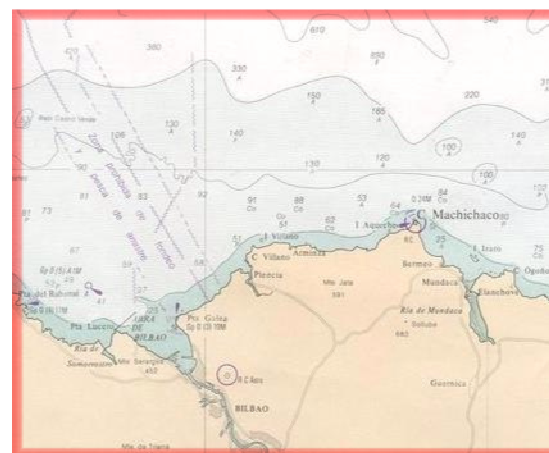
<sup>76</sup> A.H.P.C.. Protocolos Notariales, García Peñavera, leg. 1696, folios 313 y 314.



el 21 de Noviembre, en la que se permitía a sus agremiados pescar sardina en cualquier época del año y en cualquier lugar, como compensación a la falta de pinazas con las que ir a besugos, pues muchas de ellas habían ido a engrosar la flota de la Real Armada. Con aquel permiso en la mano se presentaron en el abra de Laredo a pescar sardina. Y los de Laredo entablaron en oposición un nuevo pleito, en el que argumentaban que los castreños habían mentido, y que únicamente faltaban en su puerto seis pinazas: tres que habían ido efectivamente a servir al Rey y otras tres que habían vendido. Además del engaño denunciado, los lardéanos decían que de seguir pescando los vecinos en sus aguas, ellos no podrían vender el besugo, ya que los arrieros preferirían ir a Castro a comprar sardina<sup>77</sup>.



A pesar de la oposición decidida del cabildo de San Martín los castreños siguieron, aunque siempre con muchos problemas y enfrentamientos, yendo a pescar a las playas de Laredo. Sin embargo fue por el Este, en el Abra de Bilbao, en donde más éxito tuvieron en la búsqueda de buenos caladeros de sardina.



La ría del Nervión siempre se ha visto por los historiadores como un magnífico canal comercial, como un gran puerto transportista desde el siglo XV, y con el paso de los siglos como una de las áreas industriales y económicas más dinámicas de la Europa contemporánea. Pero se nos olvida que también la Ría con su Abra ha constituido una de las superficies de agua en el Cantábrico más extensas y con

<sup>77</sup> Rodríguez Fernández, ob. cit., p. 41.

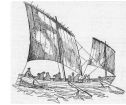


más recursos pesqueros. Ya hemos visto al principio de este trabajo que en las desembocaduras y abras tiene lugar buena parte del inicio de la cadena de la vida marina. Y en este sentido, la Ría de Bilbao o Portugalete en épocas preindustriales integró un soberbio hábitat para muchos peces por su alto contenido en materia orgánica, fruto de una serie de positivos ingredientes. Aguas poco profundas, con sustratos blandos de arena y fango muy dominantes en la orilla izquierda y bastantes manchones arenosos entre las predominantes rocas de la otra ribera<sup>78</sup>. Dispone, además, de una plataforma continental añadida, casi 25 Km. frente a Castro Urdiales, de las más grandes del Cantábrico.

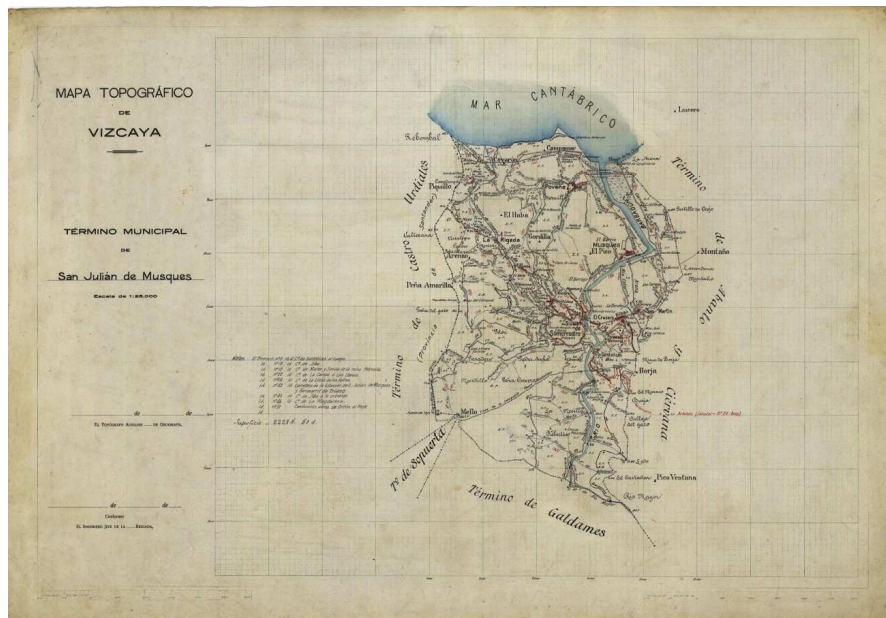
Pero, sobre todo, las aguas más ricas son las comprendidas en el embudo de tres millas entre Punta Galea y Punta Lucero. Es justo el lugar en el que se funden las aguas dulces fluviales con las saladas de la mar. El agua que llega allí del Nervión lo hace cargada de nutrientes y sustancias orgánicas arrastradas. Muy visible por el color tostado de la superficie, con esta mezcla el plancton se desarrolla con mucha facilidad y celeridad. Esto, junto con la buena luminosidad del agua, convierte al tramo final de la Ría y Abra en una auténtica huerta marina. Una zona en la que se desarrollan muchos alevines y vienen en busca de fácil alimento grandes cardúmenes en sus migraciones anuales, e, incluso, en otras épocas ballenas y abundantes delfines.



<sup>78</sup> Rallo (2001), p. 59.



No obstante, desde el punto de vista técnico y pesquero se pueden distinguir dos áreas: la propiamente de la Ría, en la que es bastante seguro y relativamente sencillo pescar; y el Abra, bastante más peligrosa por la presencia habitual de fuertes vientos del Norte, Noroeste y Sur, y grandes olas. Desde la Edad Media se han pescado anguilas, mielgas, mubles, verdes, doradas, brecas, y, sobre todo, sardinas en las dos variedades: individuos adultos desde primavera a otoño y, más al interior, parrocha en casi todo el año.

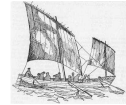


No ha sido precisamente esta zona mimada por los investigadores de la historia pesquera, pero, aunque no muchas, contamos con referencias medievales de actividad en la Ría. No se han encontrado ordenanzas gremiales propiamente pesqueras, aunque el contenido de las cartas puebla y las ordenanzas de la Baja Edad Media señalan muy a las claras la importancia de la pesca de sardinas<sup>79</sup>. Señales de actividad pesquera temprana también se pueden hallar en muchas advocaciones religiosas típicamente marineras en tradiciones populares y nombres de templos en bastantes villas y concejos (Algorta, Bilbao, Sestao y Santurce): San Telmo y San Nicolás, por ejemplo<sup>80</sup>. Algunos de los medievalistas que han estudiado Bilbao han podido detectar el gran peso específico que la pesca tenía en la Villa en el siglo XIV. Estuvieron allí, organizados en su propia y específica cofradía, pescadores, y contaron con privilegios reales, como otras villas vecinas más costeras, para incluso poder salir en busca de besugo<sup>81</sup>. Los caminos y plazas de las orillas de la Ría permanecieron llenos en los siglos XIV, XV y XVI de regatonas y vendedoras de sardinas, teniendo un particular

<sup>79</sup> Erkoeka, ob. cit. y Ciriaquiain-Gaiztarro (90), pp. 241-244.

<sup>80</sup> Zabala (92/93), pp. 92 y 93.

<sup>81</sup> Del Val (2003).



protagonismo como centro del comercio sardinero Portugalete<sup>82</sup>.



Toda aquella espléndida zona sardinera estaba muy cerca de Castro Urdiales; pero vedada y fuera de su jurisdicción marítima. No obstante, “desde las primeras décadas del siglo XVII los pescadores castreños se encontraron con una gran oportunidad, tan glosa, que era imposible no intentar aprovecharla: la mayor parte de las localidades de la ría del Nervión, con Portugalete a la cabeza, pasaron a especializarse en el practicaje y lemanaje de las embarcaciones mercantes que subían hasta Bilbao, y abandonaron casi del todo las antiguas faenas pesqueras. Así, prácticamente de repente, las gentes de Castro Urdiales (cuando todavía Santurce no era nada, una simple y pequeña aldea, y no, como siglos más tarde, un potente centro pesquero) se encontraron con dos fenómenos que había que explotar. En primer lugar, el Abra, un rico caladero sardinero, al que podían acudir sin contrincantes. Y, por otra parte, un mercado, el de Bilbao, que reclamaba la llegada de pescado fresco, tanto para satisfacer la demanda propia como la de los arrieros que hasta allí se acercaban”<sup>83</sup>.

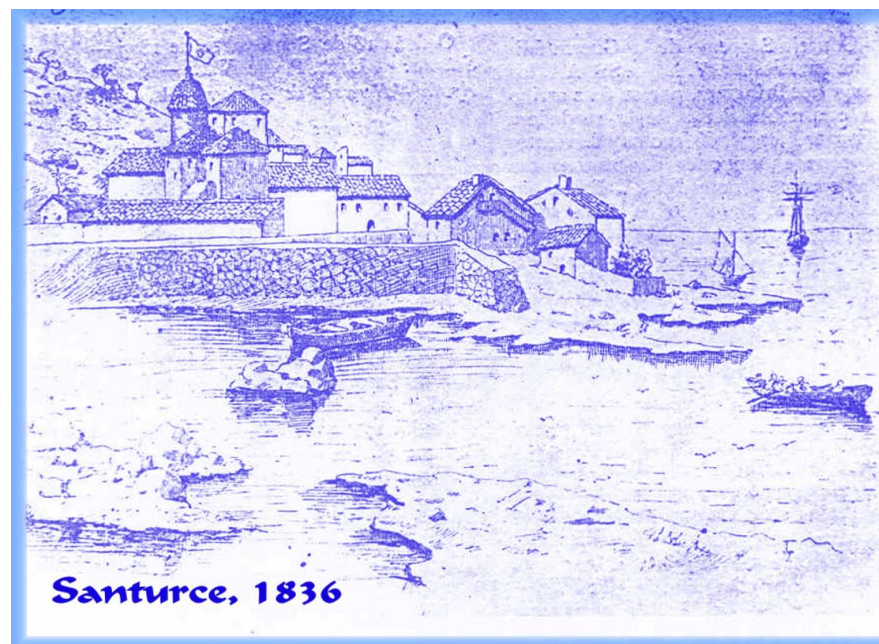
<sup>82</sup> Erkoreka, ob. cit.

<sup>83</sup> Ojeda San Miguel (2003), p. 15.



base en lo que entonces eran las pequeñas calas de Santurce y Ciérvana, bajo el pretexto de que así evitaban los peligros de la navegación.

Hasta comienzos del siglo XIX los pescadores castreños fueron los dueños y señores del Abra. Allí pasaban pescando sardinas desde Abril a Octubre, aunque sobre todo la temporada de verano. El Abra estaba muy cerca de Castro. Los pescadores, no sin riesgos, podían llegar con facilidad con sus lanchas sardineras; y, además, con una ventaja añadida: podían vender la pesca en Bilbao y otras localidades ribereñas sin pagar, como obligatoriamente tenían que hacer en su villa de origen, alcabalas. Sólo un pequeño problema coartaba aquella expansión, y es que las ordenanzas del cabildo de San Andrés prohibían hacer noche fuera de Castro por razones de seguridad, impidiéndoles pescar, y luego entrar a vender hasta Bilbao. Idearon una coartada en la misma dirección argumental: pasaban semanas y semanas sin volver a casa, haciendo





(Retablo del Mar de Sebastián Miranda)



(Retablo del Mar de Sebastián Miranda)





## BIBLIOGRAFIA

Arija Dufol, Francisco. *Pesquerías en Cantabria*. Santander, 1984.

Arizaga Bolumburu, Beatriz. *La Pesca en el país Vasco en la Edad Media*. Itasas memoria, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, nº 3. San Sebastián, 2000.

Astui Zarraga, Aingeru. *Cambios en las técnicas de pesca: Ecología versus Economía*. *La Pesca y el Mar: cambio sociocultural y económico*. Zainak, nº 25, 2003.

Astui Zarraga, Aingeru. *Kantauriko bragerodun ingurasarea, inportazioa bilakaera*. Itasas memoria, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, nº 3. San Sebastián, 2000.

Astui Zarraga, Aingeru. *La Pesca en Bermeo en el siglo XIX*. Bilbao, 1984.

Barkham Huxley, Michael y López Losa, Ernesto. *Pasajes, puerto pesquero. Pasaia. Memoria histórica y perspectivas de futuro*. San Sebastián, 1999.

Brígido Gabiola, Baldomero y Ortiz Real, Javier. *La Cofradía de pescadores San Martín de Laredo. Historia de una institución milenaria*. Laredo, 2001.

Canales Celada, Gonzalo. *Molinos de marea y estuarios. Un modelo de desarrollo sostenible*. *Litoral Atlántico*, nº 1, Anuario de Arquitectura y paisaje. Santander, 1997.

Casado Soto, José Luis. *Pescadores de la villa de Santander entre los siglos XVI y XVIII*. Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa, vol. 1. Santander, 1979.

Ciriaquiain-Gaiztarro, M. *Monografía histórica de la Muy Noble Villa y Puerto de Portugalete*. Bilbao, 1990.



Creach, Paul V. Notes sur la biologie et la morphologie de la sardine dans le fond du Gife de Gascone. VII Congreso de Estudios Vascos. Biarritz, 1948.

Cubillo de la Puente, Roberto. El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX. León, 1998.

De Vega Domínguez, Jacinto. Técnicas, sistemas de pesca y comercialización del pescado en las costas de Andalucía a finales del Antiguo Régimen. Studia Historica. Historia Moderna, nº XI, Salamanca, 1991.

Del Val Valdivielso, María Isabel. Bilbao en la Baja Edad Media (desde la perspectiva de *género*). Bidebarrieta, nº XII. Bilbao, 2003.

Erkoreka, José Iñaki. Estudio histórico de la Cofradía de Mareantes de Portugalete; orígenes, organización y funciones. Bilbao, 1993.

Flor Rodríguez Germán y Martínez Cedrún, Patricio. La costa de Laredo. Santander, 1997.

Gallego Jiménez, Alberto. Conflictividad y lucha por el espacio de una villa costera del Antiguo Régimen. Santander, 2003.

Giraldez Rivero, Jesús. El conflicto por los nuevos artes: conservacionismo o conservadurismo en la pesca gallega a comienzos del siglo XX. Historia y Ecología. Ayer, nº 11. Madrid, 1993.

Gracia Cárcamo, Juan. El sector pesquero en la historia del País Vasco: esbozo de los conocimientos actuales y problemas abiertos a la futura investigación historiográfica. Itasas memoria, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, nº 1. San Sebastián, 1996.

Gutierrez Vela, Rafael (editor). La Pesca en el Cantábrico descrita por uno de aquellos pescadores. Revista de pesca marítima. Madrid, 1885.

Ibáñez, Miguel. Oceanografía física del Golfo de Vizcaya. Bilbao, 1984.

Labayru, E. J. Historia General del Señorío de Vizcaya. Bilbao 1895/1903.

Merino, José María. La Pesca. Vitoria, 1997.

Montesino, Antonio y Roscales, Mary. Arar, moler y pescar: Antropología social de los molinos de marea. Litoral Atlántico, nº 1, Anuario de Arquitectura y paisaje. Santander, 1997.

Ojeda San Miguel, Ramón y Garay Javier. Notas históricas del Noble Cabildo de Pescadores y Mareantes de San Andrés y San Pedro de Castro Urdiales. Bilbao, 2003.

Ojeda San Miguel, Ramón. Crecimiento pesquero, novedades técnicas y tensas transformaciones: Castro Urdiales, 1850-1890 (Una visión a través de los fondos documentales de la Ayudantía de Marina). Castro Urdiales, 2005.



Ojeda San Miguel, Ramón. Las malas costeras: Castro Urdiales (1890-1936). Castro Urdiales, 2006.

Ojeda San Miguel, Ramón. Pescadores de Castro Urdiales. Estudio histórico del sector pesquero tradicional (siglos XII-XIX). Castro Urdiales, 2003.

Pardo, Ángel. Diccionario de los artes de pesca más usuales en las costas de España. Anuario estadístico de la Pesca marítima de España. Madrid, 1906.

Pérez Valle, Juan José. El Noble Gremio de Mar de la villa y puerto de Ribadesella. Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos, nº 148, año 2. Oviedo, julio/diciembre, 1996.

Rallo, Ana. El bentos del Golfo de Vizcaya. Oceanografía del Golfo de Vizcaya. San Sebastián, 2001.

Rodríguez Fernández, Agustín. La Pesca en Laredo durante el siglo XVII. Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa, vol. VI, Santander, 1987/88.

Rodríguez Santamaría, Benigno. Diccionario ilustrado, descriptivo y estadístico de los artes, aparejos, e instrumentos que se usan para la pesca marítima en las costas del Norte y Noroeste de España. Madrid, 1911.

Rodríguez Santamaría, Benigno. La sardina en la provincia de Santander. Anuario de Pesca Estadístico correspondiente al año 1907. Madrid, 108.

Sainz Díaz, Valentín. Notas históricas sobre la villa de San Vicente de la Barquera (2ª e.). Santander, 1986.

Sañez Reguart, Antonio. Diccionario histórico de los artes de pesca nacional (5 vol.). Madrid, 1791.

Sauvage, H. E. La Grande Pêche. Paris, 1889.

Serna Vallejo, Margarita. Algunas cuestiones en torno a la Cofradía de Hijosdalgo, navegantes y pescadores de San Martín de Laredo. El Fuero de Laredo en el octavo centenario de su concesión. Santander, 2001.

Serna Vallejo, Margarita. Una aproximación a las cofradías de mareantes del Corregimiento de las Cuatro Villas de la Costa. Rudimentos Legales. Revista de Historia del Derecho, nº 5. Jaén, 2003.

Zabala, Aingeru. Devoción religiosa de los marineros vizcaínos al final del Antiguo Régimen a través del nombre de los navíos. Bermeo, nº 9, 1992/1993.



**CASTRO URDIALES, 2006**



*Ramón Ojeda San Miguel*

**ANGULAS, LANGOSTAS Y PERCEBES**



No son muy abundantes los estudios de carácter histórico centrados en cuestiones pesqueras. En la cornisa cantábrica las publicaciones hoy al alcance de los lectores demuestran que los pocos investigadores que han abordado este complicado mundo de los pescadores se decantan por análisis institucionales de las cofradías, por las perspectivas económicas y sociales, o por los estudios de las técnicas en las capturas. En este último caso, la mayoría de las publicaciones suelen abordar las formas de pescar en las grandes costas: besugo, sardina, anchoa, bonito y merluza. Pero se suelen olvidar de otras actividades consideradas, siempre en comparación con las anteriores, menores: marisqueo y pesca de especies menudas.

Este es el caso, tal como refleja el título con el que se encabeza esta pequeña publicación, de la pesca de angulas, y del marisqueo de langostas y percebes. Es cierto, como acabamos de plantear, que estas labores siempre han sido complementarias de la pesca con mayúsculas; pero también lo es que en muchas zonas del Cantábrico, incluido el puerto de Castro Urdiales, supusieron el logro de unos importantes ingresos añadidos para las siempre

depauperadas economías familiares de los pescadores. Más aún, indujeron ciertos hábitos, a los que podemos calificar como de importancia cultural, muy extendidos: arraigadas prácticas gastronómicas y aficiones a la pesca, que muchas veces dan el salto desde el profesionalismo a la práctica deportiva.

Por utilizar un símil marinero, en este estudio nuestra atalaya de observación se sitúa en Castro Urdiales, pero siempre intentaremos abordar todas las cuestiones con una perspectiva mucho más amplia. Nunca olvidemos que el Cantábrico funcionó durante siglos como una casa común, incluidos los recursos técnicos, para todas las villas portuarias en allí asentadas.

Metodológicamente recurriremos a la imprescindible historia oral generada por el rico arsenal de conocimientos de nuestros pescadores más veteranos, y sobre todo al rescate de las publicaciones descriptivas que sobre estas actividades pesqueras aparecieron desde mediados del siglo XVIII a comienzos del XX. En este sentido, y nunca acabaremos de hacer justicia con sus extraordinarios trabajos, recuperaremos gran parte de la ingente obra del cabo de de la Marina Don Benigno Rodríguez Santamaría. Observador incansable del mundo pesquero en los últimos años del siglo XIX y primeros del siguiente; y famoso





entre los historiadores de la pesca por su Diccionario técnico<sup>1</sup>. Los trabajos de Rodríguez Santamaría tienen la ventaja añadida para nosotros del observatorio en el que se situó: vivió a lo largo de 14 años en la antigua provincia de Santander, y durante mucho tiempo ejerció su profesión en Laredo.



esta actividad. Probablemente fue el enciclopedista francés Duhamel Du Monceau el primero que a mediados del siglo XVIII observó y describió la pesca de angulas en el río Orne<sup>2</sup>. Labor que siguió, aunque repitiendo muchas de las apreciaciones del sabio galo, el ilustrado español Antonio Sañez Reguart, ya con evaluaciones dedicadas más al caso particular de los ríos de la vertiente cantábrica peninsular al finalizar el siglo XVIII<sup>3</sup>. El antes citado Benigno Rodríguez nos dejó también un trabajo monográfico sobre las angulas, publicado en el año 1909<sup>4</sup>. José María Navaz<sup>5</sup> y Manex Pagola<sup>6</sup> nos han brindado jugosos detalles sobre este mundo. Y, por último, sin duda, en tiempos más próximos ha sido José María Merino el investigador que más páginas ha dedicado a la angula en su enciclopédico libro sobre la pesca<sup>7</sup>.

## ANGULAS

Ciertamente no son muy numerosos los autores que han abordado de forma pormenorizada la pesca de angulas. Pero sí suficientemente exhaustivos en sus descripciones, como para conocer con bastante detalle los pormenores de

---

<sup>1</sup> Rodríguez Santamaría, B. Diccionario ilustrado, descriptivo, valorado, numérico y estadístico de los artes, aparejos, e instrumentos que se usan en las costas Norte y Noroeste de España. Madrid, 1911.

---

<sup>2</sup> Duhamel Du Monceau. Traité general des pesches et histoire des poissons. Paris, 1769/77.

<sup>3</sup> Sañez Reguart, A. Diccionario Histórico de los Artes de la Pesca Nacional. Madrid, 1792.

<sup>4</sup> Rodríguez Santamaría, B. Las angulas en el Cantábrico. Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1908. Madrid, 1909.

<sup>5</sup> Navaz, J. M. Historia de una angula que se convirtió en anguila. Sociedad oceanográfica de Guipúzcoa. San Sebastián, 1965.

<sup>6</sup> Angula edo txitxardin arrantzan aldaketa vatus Aturri behere aldean. Zainak, 25. San Sebastián, 2003.

<sup>7</sup> Merino, J. M. La Pesca. Vitoria, 1997.





**Litografía: angulero vasco**



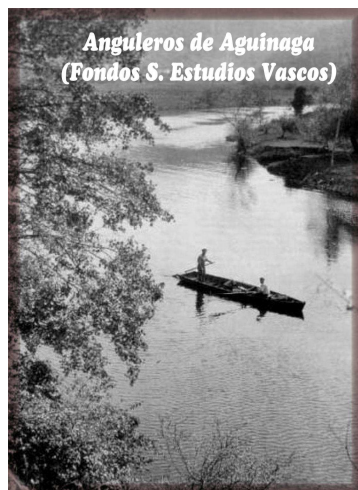
Angulas ha habido en todos los ríos del Cantábrico. Pero la pesca de esta especie ha alcanzado en unos sitios más importancia que en otros: las rías de Brazomar, Mioño y, sobre todo, Guriezo/Oriñón, en Castro Urdiales; Bidasoa, Oría, Deba, ría de Ondarroa, Nervión, en Bilbao; Asón, ría de Suances; Sella y Nalón, en Asturias; y Foz, Eo y Ribadeo, en Lugo.

“Las angulas, por lo general y casi invariablemente, arriban a los ríos todos los años en principios de Noviembre, haciendo su entrada en ellos desde el mar; siendo los principales ríos del Cantábrico adonde arriban estos pececillos el Bidasoa, el Orio y el Deva, en Guipúzcoa; la ría de Bilbao, en Vizcaya; el río Asón, en Santander; las rías de Pravia y Navia, en Asturias, y las de Ribadeo y Foz, en Lugo; pero también se pescan, aunque en menor cantidad, en los demás ríos pequeños, tales como el de Pasages, el de San Sebastián, el de Ondarroa, el de Lequeitio, el de la Requejada, el de Ribadesella y, también poco, el de Vivero; pescándosele asimismo en los alrededores de Santander, en Algorta y en la





playa de Santurrarán, de Ondarroa, por ser todos muy próximos a los ríos”<sup>8</sup>.



**Ría de Ondarroa**

Por todos los ríos; pero probablemente ha sido el País Vasco la zona de mayor cultura angulera. Destacaban por su fama gastronómica las angulas de Aguinaga, Sasiola y la Isla de Bilbao.

Aunque a nosotros nos interesan sobre todo las técnicas de pesca, para entender bien los pormenores se hace imprescindible realizar cuando menos un somero recorrido por los aspectos biológicos más llamativos de las angulas.

Ni que decir tiene que en realidad la angula es una anguila en su última fase de larva, justo cuando penetra en los ríos procedente de la mar. Peculiaridad intrínseca de las anguilas son las variaciones de color que van adquiriendo con la edad y épocas de reproducción. Las larvas son prácticamente, como cristales, casi transparentes. Únicamente cuando empiezan a entrar en los ríos se hacen más grasientas y comienzan a pigmentarse con tonalidades castaño/negruczas. Por eso, durante muchas décadas se apreciaban más las angulas blancas que las negras (las transparentes, al ser cocidas, se tornaban blancas). Las anguilas tienen, en opinión de los especialistas, una biología muy complicada y difícil de estudiar. Tanto es así, que hasta comienzos del siglo pasado sabíamos muy poco de esta especie. Fue el oceanógrafo danés Johannes Schmidt el primero que de una forma clara describió los

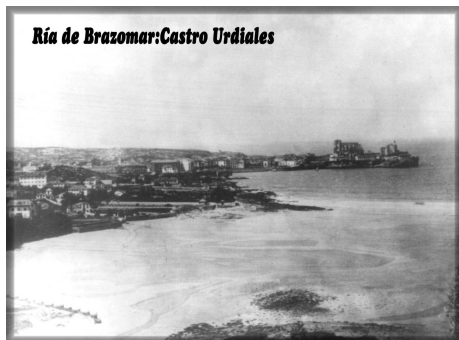
<sup>8</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 126 y 127.







grandes rasgos del comportamiento biológico de las angulas.



Las anguilas adultas que viven en los ríos, justo en el momento en que adquieren un color plateado y llega la época de la reproducción, buscan, especialmente en rutas nocturnas, el camino de la mar. Navegan hasta llegar al mar de los Sargazos. Allí tiene lugar la reproducción, muriendo muy poco después. Los huevos flotan en el agua entre los 400 y 500 metros de profundidad: se incuban gracias a la luz y a temperaturas que oscilan entre los 16 y 17°C. Cuando nacen las larvas son de “color” transparente, y así se mantienen durante aproximadamente tres años. Parece ser que únicamente sobreviven las angulas que son arrastradas por las corrientes marinas hasta las costas europeas.

Cuando arriban a nuestro continente, con una longitud de unos 70 milímetros, están ya en la última fase larvaria. Justo en ese instante, en auténticas bandadas, empiezan a remontar los ríos por la noche. Por el día permanecen en reposo enterradas en el fango y arena. Siempre de noche, las angulas al subir por los ríos son capaces de salir de su lecho: si el suelo de las orillas, por efecto de la lluvia o del rocío, está húmedo pueden serpentear por prados, huertos y caminos, hasta llegar a algún estanque u otro riachuelo. No obstante, aunque no está todavía muy claro, parece ser que no todas las angulas remontan los ríos; y algunas permanecerán en la costa, en ensenadas, hasta convertirse en machos<sup>9</sup>.



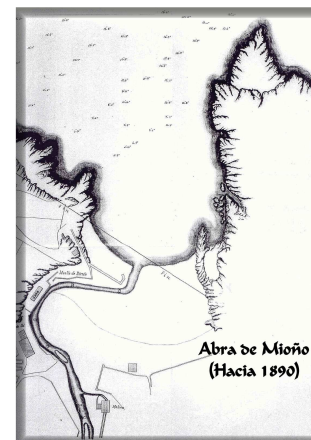
“Estos pececillos vienen formando grandes bandos; son siempre al entrar en los ríos de color blanco, muy tiernos y muy apreciados para la venta, si bien entre ellos, pasados los primeros

<sup>9</sup> Merino, ob. cit., p. 280.





días, se mezclan algunos de color negro, de los que subieron al principio y se quedaron en el río. Estos bandos no cabe duda que es el producto del desove efectuado en ese mismo año, desove que, seguramente, empieza a verificarse en verano, arribando las primeras angulas en Noviembre, y siguen desovando hasta Abril, es decir, durante un período de ocho meses, porque aun cuando son en su aparición primera de 7 a 7,25 centímetros, son completamente larvas aun transparentes y dado su crecimiento, como demostraré luego por las observaciones del acuario, no cabe ni puede suponerse que estas angulitas sean producto de desoves del año anterior, porque si en sólo tres meses crece en agua parada casi tres centímetros, en un año hubiera crecido mucho más de lo que tiene cuando entra en los ríos. Y, además, si fuera producto del desove del año anterior, forzosamente serían de color negro y no blanco, puesto que, según mis observaciones, el color blanco lo pierden los pocos días de su presentación en el río.



Es condición especialísima en estos diminutos peces, la de penetrar en los ríos y subir por ellos en cantidades grandísimas, todos unidos perfectamente cual si fueran uno solo, y es que sin duda esto les da fuerza y les anima para ser más valientes y vencer los innumerables obstáculos que en ellos encuentran. Como son sumamente débiles y efectúan la subida a los ríos en los peores meses del año, por ser la época de las lluvias y nieves, y por lo tanto, de las riadas que aumentan la intensidad de las corrientes, la angula aprovecha para entrar en ellos las mareas, viendo de este modo perfectamente, pues de lo contrario no sería posible que pudiesen caminar; y con todo, casi siempre necesitan lo menos quince minutos para

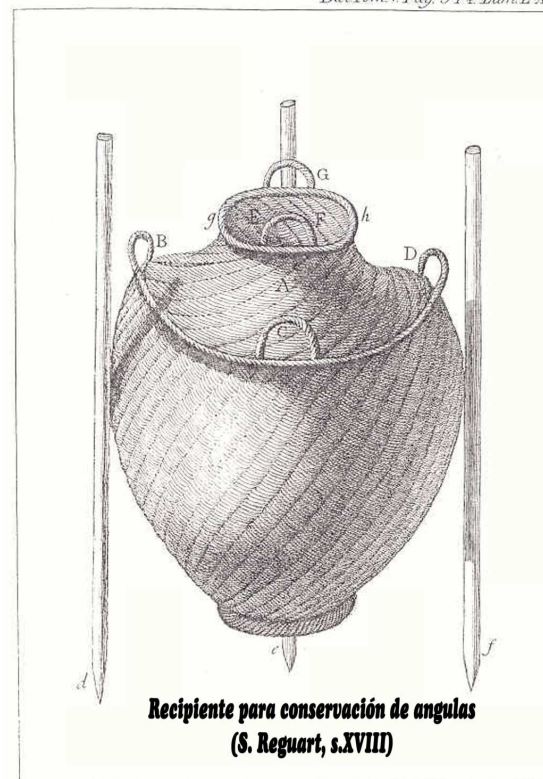




recorrer un Kilómetro. Pero a pesar de la ayuda poderosa que les presta la marea, para evitar la corriente que les haría parar, en vez de caminar por el centro del río, lo hacen generalmente por ambas orillas, y esta es la razón para que se les pesque en estos lugares con frecuencia, siendo, a mi juicio, la causa de la subida de las angulas a los ríos las mareas, toda vez que tan sólo se pescan desde que empieza a subir el agua hasta que ha bajado unos dos pies, es decir, durante unas cinco a seis horas. De manera, que si no fuese esta ayuda, la angula no podría entrar en los ríos: esto se prueba muy bien con ver que en mareas muertas hay que pescarlas más próximo al mar por no poder subir, y según la marea va avanzando y siendo más viva, más suben ellas, y porque puestas en un riachuelo llamado Mantilla, en la playa de Laredo, los días 5 y 6 de Enero de este año, unas cuantas angulas, en donde corría el agua con alguna velocidad, no pudieron, aunque lo intentaron, vencer esa corriente, y dejándose ir hacia atrás, pero nadando en sentido diagonal, lo atravesaron hasta ganar la orilla, por la cual, caminaron perfectamente, libres ya del obstáculo que les impedía continuar su marcha en contra de la bajada del agua; y por eso, aun cuando la marea dura unas seis horas, las

angulas sólo se pescan, por término medio, cuatro a cinco horas, porque en las mareas muertas las cogen menos de ese tiempo.

*DiccTom.V. Pág. 344. Lam. L.XX.*



Para llegar las angulas a los ríos, deben viajar muy profundamente hasta que se aproximan a las costas, puesto que no hay pescadores que





recuerden haberlas visto en el mar en bandos, ni tampoco mezclarse entre sus redes o aparejos, y como lo mismo ocurre con las anguilas, puesto que, fuera de las costas, en las proximidades de los ríos, no se les pesca en el mar en ninguna forma, esto me hace suponer con bastante fundamento que estos peces hacen su vida en el mar, cuando bajan desde los ríos para efectuar el desove en los fondos, en cuevas y escondrijos, quizá a las mismas profundidades que sus afines congrios de gran tamaño”<sup>10</sup>.



“Las angulas entran en el río siempre de color blanco aun transparentes, con tamaño mínimo de 7

a 7,25 centímetros, y en cada marea suben varios bandos producto de distintos desoves, porque entre las de 7 centímetros las hay también de 7,25 y 7,50, lo cual explica que las últimas nacieron antes que las de 7 centímetros, y suben estos bandos al río uno tras otro. Se pescan siempre durante la noche, antes de amanecer, y las que no han sido pescadas se profundizan al fondo del río la mayoría, y algunas son devueltas al mar con la marea, y esto da lugar a que al día siguiente vayan pescadores a esos sitios donde se calaron, y pesquen también angulas, pero ya muy pocas, porque una vez que van al fondo, suben muy poco a la superficie; sin embargo, algunas veces lo hacen mezclándose con los bandos que vienen del mar, y de ahí, el que al pescar aparezcan en un cedazo angulas blancas, la mayoría, procedentes del mar, y angulas negras de 8 centímetros y a veces de mayor dimensión, porque las angulas al irse al fondo, como se meten ya en las cuevas, entre piedras, fango y demás, la diferencia del agua, temperatura y otras circunstancias las hacen coger en seguida más consistencia cambiando el color blanco por el negro, y una vez que en el río se van desarrollando y adquiriendo más fuerza, se acostumbran al agua dulce y pasan al límite

<sup>10</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 127 y 128.





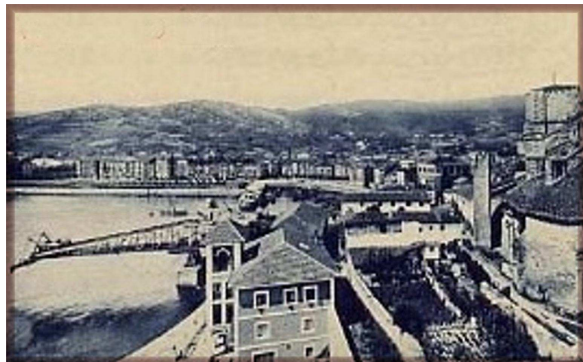
superior de los ríos. Pero lo que pudo observarse en el Asón, es, que la angula, bien con el color blanco, o bien con el negro, permanece en las aguas del río desde su entrada en ellos sin salir de los lugares que alcanza la marea hasta que pasa al color verde, porque sin duda como nace en el mar, desea cambiar esta agua por la dulce, no rápidamente, sino viviendo unos cuantos meses en la salobre. Ya entonces, perdido el carácter de angula y adquirido el de anguilita, con el tamaño mínimo de 10 centímetros, se interna y recorre el río hasta su límite superior. Esto se ve muy bien observando los ríos, pues en el fondo de la parte bañada por agua de mar se encuentran con más frecuencia angulas negras, aunque hay casos, muy pocos, en que también se encuentran anguilillas pequeñas, mientras que en el fondo del resto de esos ríos, lo que abunda, son anguilas verde claro muy bonitas, todavía crías, con tamaños de 10 a 25 centímetros, que habitan debajo de las piedras, en las cuevas y entre el fango. Las angulas, por lo general, suben a los ríos durante cinco o cinco meses y medio consecutivos, que son: 1º de Noviembre a 1º o 15 de Abril. Los tres primeros meses son siempre blancas, en general, pues aunque se mezclan algunas ya desde los primeros

días algo negras, éstas son muy pocas en relación con aquéllas, pero al cuarto y quinto mes, o sea en Febrero y Marzo, ya se mezclan bastantes del color negro, porque, como se explicó antes, muchas de las ya fijadas en el río suben con días de lluvia, a veces borrascosos y otros sin viento, del fondo a la superficie, y siguen río arriba hasta el límite de la marea uniéndose a alguno de los bandos que entran del mar.





Las angulas en el río se ponen negras mucho más pronto que en el acuario, pues allí durante la primera semana ya empiezan a obscurecerse primero por la cabeza, siguiendo luego por el lomo hasta que le alcanza después a los costados; en cambio, en el acuario, según se verá en la observación correspondiente, no deja el color blanco hasta los veinte días de estar en él; pero en esto puede influir la alimentación, agua corriente, diferencia de fondo, etc., etc.



Tan tierna y sensible es la angula, que cuanto más hacia el mar se le coja más blanca es; pero se ha observado que si tiene que recorrer el río hasta el límite que baña la marea y hay alguna corriente fuerte que la obligue a tener que forzar demasiado su marcha para poder nadar, ese color blanco se

convierte en pálido enseguida por tener que recorrer distancias para ella muy grandes si se tiene en cuenta su escaso desarrollo”<sup>11</sup>.

“El desarrollo de estos peces hasta llegar a la anguila, puede dividirse en dos períodos: uno muy corto desde su aparición en los ríos, con tamaños de 7 a 7,25 centímetros y color blanco hasta el de 8, en que ya se ve en general la coloración negra, y otro desde esta dimensión y color negro hasta los 10 centímetros y color verdoso muy claro, con todas las apariencias de anguila y en cuya dimensión deja ya de ser transparente.

Su crecimiento es bastante lento, puesto que, según se verá en mi observación al final de este párrafo, necesita cerca de cuatro meses para crecer 2,5 centímetros; pero esto pudiera ser debido a sus condiciones de vida y resultar que en el acuario con agua parada, distintas temperatura y quizá sin tanta alimentación como en el río y mar, su desarrollo no sea tan activo, en cambio engorda más rápidamente que crece, por cuanto en ese período de tiempo la angula que al principio

---

<sup>11</sup> Ibidem, pp. 130 y 131.





pesaba tan sólo 166 y cinco miligramos, al final de él ya alcanzaba un peso de 560 miligramos”<sup>12</sup>.

“La influencia que ejerce la luz, de cualquier clase que sea, sobre la angula es tal, que la obliga completamente a prescindir de ella, siendo esta la causa de que estos peces no puedan pescarse de día ni aun siquiera de noche como haya luna; y por eso la angula es quizá el único pez que se pesca menos tiempo, porque en cada mes tan sólo se les coge por regla general unos quince días cuando arriban a los ríos, que siempre sucede desde principios de Noviembre a mediados de Abril. Esta particularidad también la tiene la anguila, porque busca siempre el fondo del río, y tan sólo suele verse muy contadas veces cerca de la superficie; pero cuando esto sucede es presagio de tormentas en el verano, o tempestades en el invierno. Igual le ocurre a las angulas que quedan en el río, pues hay veces que con días muy nublados, río muy revuelto y poca luz, y hasta en días de lluvia calma, se ven subir del fondo y andar en la superficie de un lado a otro en corta cantidad, y todas desde luego de

color negro, pescándoseles entonces aun siendo de día.

Así, pues, las angulas se aproximan a la boca de los ríos, y si hay luna, como la luz de ésta penetra hasta el fondo por el poco calado que representan los puntos de pesca, a lo sumo 6 metros, retrocede y no entra, y por esta razón suele pescárseles desde las mareas o pleamares de las seis de la tarde a las seis de la mañana, o sean unos quince días seguidos, en los cuales a esas horas no hay luna, pues puede ocurrir que la marea sea a las seis de la noche y salga la luna a las diez, y en ese caso la pesca se hizo de seis a nueve; pero por lo general coinciden los días de pesca con las dos semanas de luna nueva que no se ve, y cuarto creciente que se ve muy tarde.

Las mareas de seis, siete, ocho y nueve no son las mejores, porque suben muy pocas angulas y por tener muy poca fuerza el agua, y hay veces que ni siquiera compensan las angulas cogidas por cada individuo el gasto de la luz; sin embargo, en esas mareas muertas si hay mal tiempo o contraste, estos hacen subir más el agua y llevar mayor cantidad de estos pececillos a los pescadores.

Las mejores mareas para la pesca de estos peces en todos los ríos del Norte de España, son siempre las

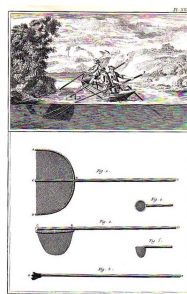
---

<sup>12</sup> Ibidem, pp. 132 y 133.





pleamares de una, dos, tres y cuatro de la mañana, en que no hay luna, porque son en las que sube el agua mucho, empujando a grandes bandos de angulas. Además no hay necesidad de ir a buscarlas tanto hacia el mar, toda vez que, como antes dije, la angula tan sólo sube con el auxilio de la marea, y si esta es floja no avanza en el río desde su entrada más que, por ejemplo, una milla; hasta allí llegan, y en el que quiera pescarlas tiene que bajar a aquel lugar, mientras que en las pleamares de una, dos tres y cuatro de la mañana llegan hasta el límite superior de la jurisdicción de la Marina, entre cuyo punto y la embocadura del río hay en algunos sitios hasta seis millas y siempre algún pececillo o puerto de mar cuyos habitantes son los que más directamente disfrutan de este beneficio.



*Cedazos en el siglo XVIII*  
*Enciclopedia francesa*

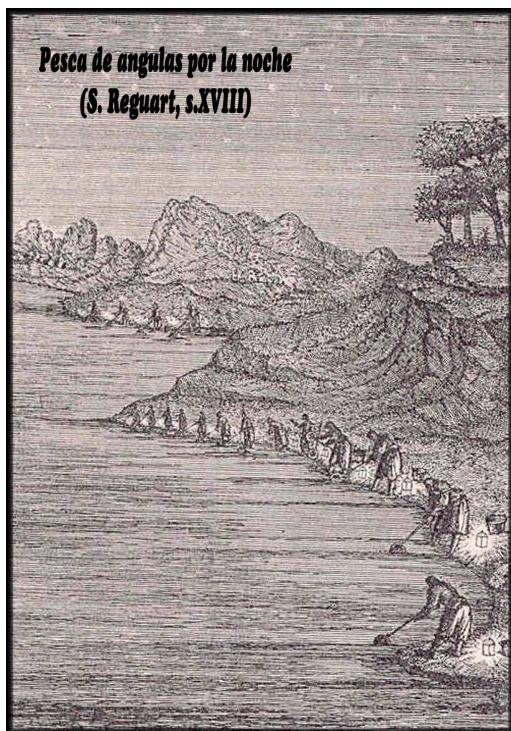
La opinión de algunos pescadores y otras personas que suponen que la angula viene a la luz, porque sólo se pesca con farol de noche, es completamente infundada, no sólo por la razón que acabo de exponer, sino que la siguiente observación práctica hecha en el acuario, y cuya luz del farol sirve, como demostraré en el capítulo siguiente, para otras cosas muy distintas a las de atraer el pez a ella<sup>13</sup>.

Nada sabemos, por el momento, de antes; pero es muy posible que las técnicas de captura de la angula, como tantas otras cuestiones (barcos, redes...), llegaran al Cantábrico al finalizar el siglo XVIII desde las costas vascofrancesas. Tal como señalaron Duhamel Du Monceau y Antonio Sañez Reguart, en el río Orne se pescaban con cedazos, a modo de salabardos, hechos con crin y sujetos a una larga vara. Con la ayuda de un farol y de un barril de almacenamiento, por las noches se concentraban en sus orillas grandes cantidades de gente.

<sup>13</sup> Ibidem, pp. 137 y 138.







Tradicionalmente, en los siglos XIX y XX, en las costas cantábricas se han pescado angulas con cedazos. Con pértigas más o menos largas, con redeños más o menos planos, según las peculiaridades de cada región, los cedazos o salabardos anguleros tenían el aro de madera, que a través de unas cuñas en forma de “Y” con tres puntas se unían al mango. Si los ríos eran pequeños, el cedazo era también más reducido de tamaño, con solo dos puntos de

unión en forma redondeada o cuadrada. En el País Vasco hasta hace muy poco tiempo estos redeños se fabricaban utilizando pino norte de Escandinavia en las varas, y listones de castaño previamente mojados en los aros. Cuerdas trenzadas y alambres fueron también los materiales más comunes en la fabricación de la red.

“Los aparejos de pescar las angulas son tan antiguos como lo es el curricán para el bonito, pues los más ancianos no han conocido otro que el cedazo, el cual no ha sufrido otras transformaciones que cambiar en algunos sitios la red de cabo por la de alambre, ser la rejilla al natural o pavonada y tener los aros de madera o de hierro, encontrando en las cinco provincias marítimas que componen el Cantábrico las clases cuyos dibujos se acompañan.

Los cedazos grandes que tienen un pie de gallo hacia delante, son siempre usados entre dos embarcaciones, pues el hombre de una lo mete en el agua y le suspende por el mango, y el de la otra embarcación le ayuda a levantar halando del cabo; se usan en las bocas de los ríos o en profundidades no menores de 20 pies, y sólo pescan angulas ya de color negro, porque las blancas, según se demostró antes, no van nunca, al subir al río, por el fondo,





sino cerca de la superficie, debido sin duda a ser la primera vez desde que nacieron que frecuentan aquellos lugares, y desconocer quizá que su vida sucesiva tendrá que ser verdaderamente en el fondo y entre el fango, porque la anguila, dada su forma, tiene pocos medios para poder nadar a cierta altura, y muchos para andar en profundidades”<sup>14</sup>.



“*Cedazo*.- El arte de pesca así denominado es casi de exclusivo uso en las Provincias Vascongadas, empleándose para la pesca de angulas en los ríos y durante la noche con luz artificial.

Consiste este arte en un cedazo de forma semiesférica provisto de un mango largo que sirve para calarlo desde la popa de las embarcaciones y de una rabiza larga que sirve para recogerlo cobrando de ella desde la proa.

Hasta hace poco tiempo se pescaba la angula en las orillas de las rías, pero ahora se fondean los botes en medio de las mismas y se cala el cedazo contra la corriente.

No hay que confundir este arte con el que también suelen denominar de la misma manera en las costas de Galicia a un arte de rodeo cuyo verdadero nombre es *cerco real*”<sup>15</sup>.

Con los mismos instrumentales se han pescado angulas en dos variantes: desde la orilla de los ríos o desde las características barcas planas de las rías (las *alas* vascas); en este último caso con la ayuda de cables elevadores y

<sup>14</sup> Ibidem, pp. 140 y 141.

<sup>15</sup> Rodríguez Trujillo, R. Descripción de los diferentes artes de pesca usados en las provincias marítimas del mar Cantábrico. Recopilación hecha por el alférez de Navío D. Ramón Rodríguez Trujillo. Anuario de pesca y Estadístico correspondiente al año 1907. Madrid, 1908, p. 31.





con las pértigas de los cedazos más largas. Los cedazos se introducían en el agua, y sobre la arena y fango, se movían hasta ir saliendo a la altura de los hombros del pescador. Las angulas así capturadas se introducían en una muy característica caja de madera. Indudablemente, las mejores zonas de pesca estaban en los estrechamientos de los ríos con corrientes rápidas y fuertes. Los pescadores, acompañados de sus inseparables faroles de aceite o carburo, trabajaban por la noche y con mareas vivas, preferentemente dos días antes y dos después de la luna nueva.

“Las angulas se pescan generalmente de dos modos o formas distintas, que son: a flote y desde tierra. La primera está reservada a los inscriptos en las industrias de mar, por cuanto se ejerce en embarcaciones que pescan en jurisdicción de la marina, si bien se burla con mucha frecuencia este derecho por falta de medios para hacer efectiva la vigilancia, lo cual da motivo a que pesquen en esas aguas más terrestres que inscriptos.



Esta forma de pescar consiste en arrimar a las orillas la chalana o bote, pues ambas embarcaciones se usan, si bien más la primera que el segundo, fondearla, con un solo hombre, provisto de un farol pequeño que se cuelgue en una arqueta a al costadote la embarcación en forma que mire la luz hacia el centro del río. Hecho esto, se espera el paso o subida de las angulas o se ve va en su busca, al notarlas por medio del reflejo que produce la luz del farol en la superficie del río, se mete al agua el cedazo a favor de la corriente, o





sea en contra de la subida de los peces, con lo cual, se cogen las que acierten a entrar en él, porque aunque se pescan muchas, se escapan la mayoría.

Las chalanas o botes por lo general están muy juntos y suele haber tan sólo 6 metros de una a otra por las orillas. La pesca desde tierra varía poco de la de a flote: se efectúa por un solo hombre en cada puesto, y consiste en fijar un sitio a propósito para esperarlas, clavar una horqueta en el suelo y colgar en ella el farol alumbrando el río, o, como en algunos ríos de Guipúzcoa, amarrarlo a la cintura, y al pasar las angulas se mete el cedazo en contra de la subida, según se explicó para la pesca a flote.



Estos puestos son por lo general fijos, respetándoseles mutuamente unos a otros a pesar de que no se compran y de ser muchos de ellos de propiedad particular, por estar situados en terrenos labrantíos o prados que lindan con el río. Los puestos de pesca los hacen variar a veces las angulas y así, los que son buenos por los muchos peces que por allí pasan, se ven a veces transformados en peores debido a que a lo mejor la corriente pasa por ellos y forma remanso en otros que antes eran malos, porque la angula busca siempre el agua más tranquila para la subida.

En las mareas vivas y cuando no hace mucho frío, hay ríos como el Asón, en Limpias, en donde se reúnen algunas noches para pescar más de 200 personas entre tierra y a flote, a ambos lados del río en una extensión de dos millas próximamente, constituyendo esto un espectáculo muy hermoso, porque parecen esas doscientas o más luces en dos hileras, vistas desde lejos, una población.

A esta pesca en noches buenas se dedican también desde tierra muchas personas ricas por distracción, pero el número de pescadores más frecuentes es el de 60 en cada marea, como término medio.





La mayoría de los pescadores de estos peces la constituye siempre los de las embarcaciones a ambos lados del río, pues los que pescan desde tierra serán la cuarta parte de aquéllos y cada vez van siendo menos, porque a lo mejor hay que mojarse, y si no pasan por allí las angulas hay que tener paciencia, mientras que con la embarcación se va de un lado a otro en seguida y a voluntad del que tripula la chalana o el bote.



Generalmente la mayor pesca de estos peces se hace desde las orillas, bien a flote, bien desde tierra, porque estos pececillos, como se dijo antes, huyen del centro de la corriente y van lamiendo las márgenes de los ríos, a no ser que el centro esté muy tranquilo en cuyo caso lo cogen todo.

La luz de los faroles no tiene más objeto, a pesar de lo que creen algunos, que el de alumbrar el río y ver por ese medio si pasan o no angulas y ver las que se pescan de cada vez, porque si así no fuese, en noches completamente oscuras y por añadidura de invierno, ¿cómo sabrían los pescadores lo que hacen? Repito que he observado mucho todas estas cosas y puedo asegurar que la angula es contraria a la luz, y la de los faroles tan sólo sirve para alumbrar la superficie del río y ver la subida de los peces y la forma en que puede meterse el cedazo en el agua para poder apresarlas, ya que estos pececillos a su entrada en el río, siguen siempre muy cerca de la superficie del agua.

Para la pesca de las angulas en las provincias de Guipúzcoa y Vizcaya, suelen ser mejores los vientos del Sur, y, en cambio, en las de Santander y Asturias, lo son los de tercero y cuarto cuadrante; en uno y otro caso las angulas se esparcen por el





río más, y en vez de formar una sola línea, o a lo sumo dos, cubren la mayor parte de la superficie del mismo, facilitando así el medio de pescar muchas más”<sup>16</sup>.

Un caso especial, muy apreciable en tierras guipuzcoanas, es la construcción, para mayor comodidad en las faenas pesqueras, de escaleras en las orillas del río y de refugios/trampa (zotalak) también en las riberas<sup>17</sup>. De todas formas, aunque consideremos al actividad angulera ya como tradicional, lo cierto es que la comercialización de la angula no tiene cronológicamente más allá de un siglo.

“La cantidad de angulas que puede pescarse como máximo por una sola embarcación en una noche y con un solo hombre, llega hasta 60 Kilogramos, pero esto es muy excepcional, pues lo corriente es pescar cada embarcación en una noche cinco o seis Kilogramos, y cada vez que se mete el cedazo al agua, pueden pescar a lo sumo una libra. El Kilogramo de angulas suele venderse, como precio medio o corriente, a 1,25 peseta y en la provincia de Santander; de 60 céntimos a una peseta en las

provincias de Asturias y Lugo; de 2 pesetas en la provincia de Vizcaya, y de 3 a 5 pesetas en la de Guipúzcoa. Dichos precios son los corrientes en los ríos de las cinco provincias del Norte de España, a excepción de Bilbao, en cuya ría valen siempre mucho más, porque los bilbaínos son muy especiales para la angula y pagan por ella algunas veces precios extraordinarios y verdaderamente caprichosos; pero esto no puede en manera alguna servir de regla ni de norma para este trabajo.



La cantidad de un año o costera, tomando por ejemplo el río Asón, en Limpias, es como término medio 6 Kilogramos por cada día y persona, y siendo unas 60 las dedicadas a esta pesca, obtienen al día 360 Kilogramos, que multiplicados por 70 días que puedan pescar al año como término

<sup>16</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 141-143.

<sup>17</sup> Mereino, J. M. Pesca artesanal de angulas desde “zotalak”. Itsas Memoria, nº. 4, San Sebastián, 2003, pp. 651-656.





medio, dan un total de 25.000 Kilogramos, los cuales, vendidos a 1,25 pesetas, suman 31.500 pesetas; bastante más de lo que produce el salmón en esta ría.



Y en cuanto a las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa producirán quizá lo mismo, porque si bien valen más caras, en cambio, no se pescan tantas como en el Asón.

El mejor río del Norte de España donde la producción es verdaderamente grande, es el río de S. Esteban de Pravia, el Nalón, en el cual hay noche que se reúnen entre mar y tierra unas 800 personas, extrayendo al año unos 51.700 Kilogramos, parte de las cuales exportan cocidas y en fresco, vendiendo el resto a las fábricas, de las

cuales obtienen un producto de 26.150 pesetas. En el resto de Asturias y en Lugo esta pesca es de poca importancia.

La forma de venderse son por lo general dos. Vivas en parte de Vizcaya, todo Santander, parte de Asturias y todo Lugo, y muertas cocidas, en Guipúzcoa, parte de Vizcaya y parte de Asturias. En el primer caso la angula se vende con medida, y con la baba que suelta, que forma una espuma blanquecina, vendiéndose por Kilogramos en Asturias y Lugo; teniendo necesidad de venderlas con su espuma en algunos sitios, porque, de venderlas limpias, perdería el vendedor quizá la cuarta parte de los peces que pudiera contener el caldero que las conduzca. Y en el segundo caso siempre se vende por peso, así que no tiene el vendedor pérdida alguna de importancia.

Respecto a la baba o segregación de estos peces, también hice observaciones con varias angulas, metiendo un Kilogramo de ellas secas en un pequeño bote de hoja de lata, sin salida para el agua por el fondo, y a las veinticuatro horas pesé sólo las angulas limpias y habían perdido 80 gramos de su peso, a las cuarenta y ocho en que se murieron tenían una pérdida total de 130 gramos que habían convertido en espuma o baba. El





segundo medio, cocidas, usado en varios puertos de mar, permite aprovechar todo su peso, pero como se pierden más pronto cuando pescan abundantes, tan sólo cuecen las que se calculan pueden vender en aquel día y el siguiente: el resto las conservan vivas hasta dos y tres días después. En Guipúzcoa necesitan cocerlas, porque se dedican a exportarlas y da mejor resultado de este modo, pero se les saca mucho del gusto, puesto que compradas vivas y cociéndolas el consumidor, están mucho más gustosas que volviéndolas a preparar casi de nuevo al comprarlas ya cocidas.

La venta de estos pececillos se hace por lo general en los pueblos más próximos al río; y en algunas provincias, como Vizcaya y Guipúzcoa, se envían a las plazas de Bilbao y San Sebastián, que las consumen en gran cantidad, utilizándose también bastante en Lequeitio, Bermeo y San Juan de la Arena para la fabricación de conservas, cosa que no ocurre en la provincia de Santander, pues todas se venden en fresco y casi siempre al día, ofreciéndolas a domicilio sin llevarlas al mercado público. En Vizcaya y Guipúzcoa, aunque cuesten más, en cambio las venden por peso, es decir, por libras, y en Santander por cuartillos, siendo la cuarta parte o más de espuma y agua, y usan una

medida de hoja de lata parecida a las usadas para medir la leche. En Asturias y en Lugo también suelen venderlas por Kilogramos, tanto se pongan cocidas, como vivas.



Las angulas se conservan un, dos y hasta tres días en algunas ocasiones, y de varios modos: uno de ellos es colocándolas en un caldero de hoja de lata, pero sin agua, pues unas con otras producen una segregación o baba que las conserva vivas; sólo que en este caso perecen muchas veces las del fondo por el peso que sobre ellas causan las demás.







También se conservan cocidas un par de días, como hacen en Guipúzcoa por venderse así en el mercado; pero para esto tienen que estar cocidas con un tacto especial, porque si no muy fácilmente se pasan, y secadas a la sombra, según luego explicaré. Y, por último, se conservan lo menos cuatro días, teniéndolas en seco en un cedazo, o en un caldero de hoja de elata con agujeros para que expulse por ellos la baba.



En el Norte de España no se exporta la angula viva al interior, porque aparte de ser poco productiva, es muy expuesta y requiere cuidados grandísimos al hacerla llegar viva a su destino; por lo que tan sólo

abundando mucho en algunos sitios, se suele dedicar a conservarla en latas, como se indicó antes.

Hasta ahora a nadie se le ocurrió formar a una orilla del río un pequeño depósito que les permita conservar en agua corriente las angulas vivas por más tiempo que el reseñado anteriormente, especie de vivero, del cual podrían extraerse con facilidad por medio de un cedazo”<sup>18</sup>.

Tal como se ha comentado al principio, se han capturado angulas en todas las desembocaduras de los ríos del Cantábrico. En Castro Urdiales, de forma profesional o deportiva, tradicionalmente sus vecinos han sido anguleros en la ría de Brazomar, Guriezo, Mioño y, en menor medida, en Pobeña. Pero ha habido, como muy bien ha descrito Rodríguez Trujillo, localidades y puertos en los que la angula ha adquirido una particular importancia. Este sería el caso de Orio:

“Las pescas que vende la cofradía que todavía se está organizando, también las compran para exportarlas a San Sebastián, vendiéndose la sardina y anchoa por medidas de 20, 10 y 5

<sup>18</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 143-146.





Kilogramos que denominan doble decalitro, decalitro y medio decalitro. Las costeras se dividen en dos: la de anchoa que empieza cuando se presenta, en marzo casi siempre, y se acaba a finales de Mayo, y la de la sardina que empieza en Junio, terminándose en Septiembre. Después se pescan en la ría angulas mujeres, dedicando el resto del tiempo a las faenas del campo.

La pesca de la angula que les produce mucho y a la que se dedican casi todos los pescadores de la localidad durante el otoño y en el invierno, la efectúan de noche desde el puente de hierro, enviando la pesca obtenida a San Sebastián en donde la venden a muy buen precio<sup>19</sup>.

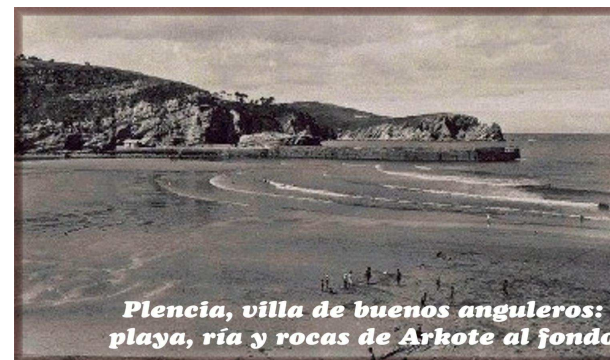
También hace un siglo la pesca de angulas tenía bastante intensidad en Zumaya:

“A la pesca de la angula se dedican desde otoño los 20 bateles que antes citamos, y el procedimiento empleado para la pesca de la angula es el mismo que se utiliza en este litoral, de luz y cedazo, con la particularidad que la pesca obtenida

la venden después de cocida y a una peseta la libra por término medio.

Existiendo tan buenos río como hay en Guipúzcoa, es una lástima que no haya quien trate de averiguar la vida o algo de las costumbres de la angula, todavía tan desconocida, contribuyendo con los datos que se adquiriesen a aclararla y fomentar su desarrollo.

Esta pesca si se procurase explotar en forma práctica, desterrando de los ríos la dinamita que tantos estragos causa en ellas, como en la trucha y en el salmón, constituiría una industria muy lucrativa<sup>20</sup>.



<sup>19</sup> Rodríguez Trujillo (1908), ob. cit., p. 44.

<sup>20</sup> Ibidem, p. 50.





Ya en tierras vizcaínas, en Lekeitio la actividad angulera tenía también gran predicamento entre sus vecinos:

“Angulas.- Estas ya se ha probado en las estaciones biológicas que son la cría de la anguila. Se pescan en invierno en las rías durante los meses de Diciembre, Enero y Febrero. Generalmente verifican esta pesca elementos extraños a la mar y toman parte en ella mujeres, valiéndose de las bayas que manejan desde las puntas salientes en el curso de las rías y también metiéndose en el agua, con teas encendidas, que deslumbran a las angulas, que cogen fácilmente levantando las bayas. La mejor ocasión para cogerlas es en el repunte de las mareas en la pleamar, y sobre todo en las arriadas. Esta pesca se vende en fresco y para las fábricas, a las que no basta la pesca de la región, sino que se ven obligadas a importar bastante cantidad para sostener su trabajo. La preparan en aceite y su precio varió en 1906 de una a dos pesetas el Kilogramo”<sup>21</sup>.



## **Limpias**



<sup>21</sup> Ibidem, p. 100.





Muy cerca de nosotros, de Castro Urdiales, estaba el gran salmonero y angulero río Asón:

*“Pesca en el río Asón.- En el río Asón, cuya parte de agua salada cae dentro de la jurisdicción de esta Dirección, se explota como riqueza de grande importancia la pesca del salmón y de la angula, aunque los abusos por parte de los pescadores, contraviniendo las leyes de pesca, hacen que vayan desapareciendo estas especies.*

*La angula se coge de noche desde tierra con un simple cedazo y una luz, como ya hemos explicado para la región guipuzcoana, recogándose simplemente la especie con el cedazo, ofuscada o atraída por la luz del farol. Indistintamente efectúan esta pesca mujeres y hombres, y es tan grande la importancia de esta menuda pesca, muy apreciada hoy día en el mercado, que en ocasiones supera en valor al de la del salmón extraído”<sup>22</sup>.*



Hasta el momento de la venta, fundamentalmente en San Sebastián, uno de los centros comerciales más activos en esta pesca, las angulas se mantenían vivas en viveros a partir de la segunda década del siglo pasado. En realidad era una empresa de difícil consecución: morían cerca del 50% de ellas. Con el nivel de precios que siempre ha tenido esta pesca, las muertas, lejos de desaprovecharse, se cocían inmediatamente. Éstas y las vivas se vendían al por menor; pero no de cualquier forma; pues si se cocían en vivo se quedaban rizadas y con la carne muy tiesa. En Guipúzcoa el cocido tenía lugar utilizando siempre bastante agua y residuos de tabaco. Las angulas vivas eran introducidas en un barril o barreño de madera, y sobre ellas se vertía el agua de tabaco hirviendo, previamente filtrada a través de un trapo. Después de gran agitación y

<sup>22</sup> Ibidem, p. 145.





violentas convulsiones, las angulas morían en muy pocos segundos. Más tarde, pero todo seguido, los pececillos eran lavados con mucho agua; y se volvían a cocer en agua con abundante sal. Finalmente, sin sal, sobre arpilleras, se colocaban a secar al aire libre.

“Dos son las formas de cocerlas: una como en Guipúzcoa para la venta, y consiste en matarlas primero con un poco de tabaco envuelto en un trapo, lavarlas muy bien después al caño de una fuente sobre un cedazo para que suelten la espuma o baba; se ponen a cocer en agua dulce echando por cada litro de agua una libra de sal; cuecen tan sólo unos cuatro minutos y luego se sacan del caldero con un tenedor, y se extienden en una sábana o lienzo blanco para que se sequen, siempre a la sombra, y una vez conseguido, ya pueden venderse; y la otra consiste, igual en todas las provincias, en prepararlas para comer en casas, fondas, etcétera, procurando cocerlas con agua dulce una vez bien lavadas, echándolas antes un poco de sal, y después de estar hirviendo cuatro o cinco minutos se retiran del fuego, haciéndoles luego un refrito de aceite y ajo frito que se incorpora a

la cazuela que contiene las angulas; este es el único guiso conocido en casi todo el Cantábrico. La angula, antes de cocerla es necesario matarla, porque si no, como me ocurrió a mi la primera vez, puestas en una cazuela con agua, estando ésta destapada, por alta que sea, huyen de ella por todos los lados, y por eso la muerte más rápida y mejor es un poco de tabaco, bien suelto, o bien envuelto en un trapito, porque se coloca en la cazuela y las hace morir en seguida”<sup>23</sup>.

Nuestro erudito imprescindible, Benigno Rodríguez Santamaría, ya perfilaba acertadamente lo que iba a ocurrir con la angula; cada vez menos abundante, extraordinariamente cara, pescada hasta la saciedad en nuestros ríos, incluso ya con trampas furtivas y sistema de auténtico arrastre. Como es de sobra conocido, muchas de las angulas que hoy se comercializan en nuestro país proceden ya de otras latitudes; ríos franceses de Ares, Capbreton, Bayona, Minizan, Burdeos y Nantes.

“Mi modesta opinión respecto a estos peces.- La pesca de la angula en el Norte de España si estuviese bien explotada sería quizá tan productiva

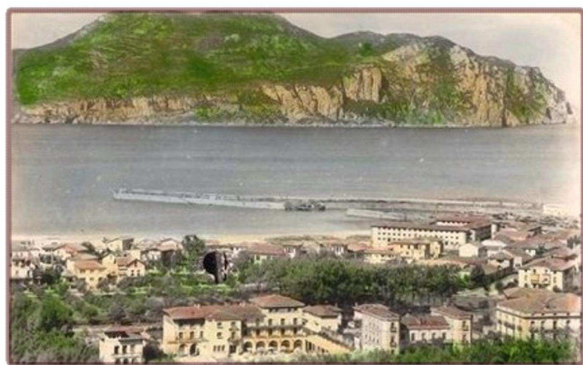
---

<sup>23</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 146 y 147.





como la del salmón, pues basta fijarse en los datos anteriores referentes a la ría de Limpias y se verá que sólo en un año, y calculando algo más bajo de lo que realmente se pesca, puede producir 31.500 pesetas; cantidad que no produce la pesca del salmón en dicha ría a pesar de dedicarse a ella más de 60 individuos; sólo que la primera se vende al menudo y parece que da poco, pero no es así, porque realmente produce más, porque tampoco tiene otros gastos que lo que cuesta un cedazo que vale de 6 a 8 pesetas y dura dos o tres años, y los de las velas que gasten en la marea para alumbrarse con el farol.



**Laredo/Santoña: zona de buenos pescadores de angulas en el Asón**

Para poder pescar más, teniendo en cuenta que la angula camina siempre como el salmón, río arriba, debiera variarse el antiguo cedazo por una red muy fina que pudiera en un momento largarse y cercar las angulas por el procedimiento del cerco, como se hace en el mar con las sardinas, anchoas y otros peces; es decir, cercar de momento a cada bando, porque el cruzar la red en el río no daría resultado alguno, debido a que por tener que ser muy tupida, a fin de que las angulas no pudieran escaparse por sus mallas, no podría soportar la corriente del río, que la rompería con mucha frecuencia.

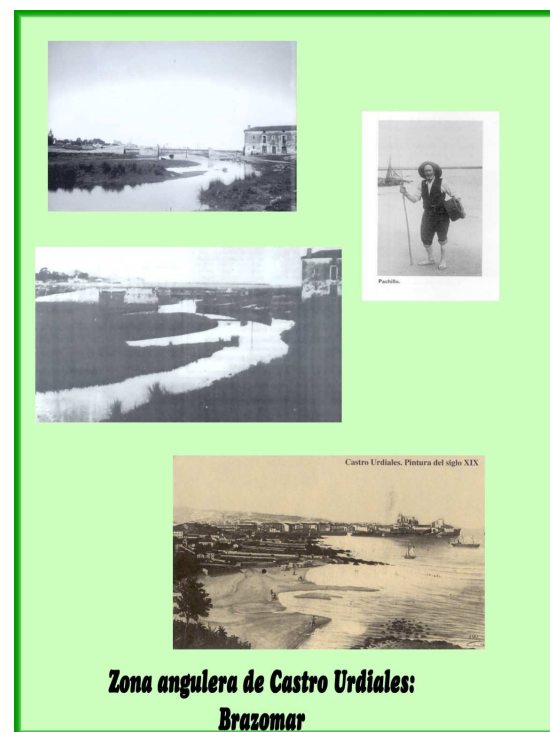
Todo esto, pudiéndose pescar estos peces con libertad absoluta como sucede hasta ahora; pero yo creo, y esta es mii muy modesta opinión, que aun cuando la angula no es de aquellos peces que demuestra su pesca mucho interés, como ocurre con el salmón y la trucha, y que si bien no falta en los ríos del Cantábrico, no abunda tampoco en forma que pueda servir de alimento a las clases pobres, puesto que cuando se llevan al mercado se venden bastante caras y no se hallan al alcance de los cortos recursos que para la vida disponen las clases trabajadoras, acaso pudiera conseguirse este abundamiento y abaratamiento a la vez, prohibiendo la pesca de estos pececillos tan





diminutos, que son quizá los únicos abandonados a toda protección oficial, puesto que si se recorre la Legislación de Pesca para el mar y los ríos de un siglo acá, se encontrarán en ella con frecuencia disposiciones encaminadas a proteger las crías de los peces, por lo menos cuando no sirvan para la verdadera industrias, tal ocurre con los mariscos, crustáceos y otros peces de los más conocidos en nuestra costas; ocurriendo lo mismo por parte de otros Ministerios con la pesca de los ríos de agua dulce: pero ni siquiera una de esas disposiciones ampara a las angulas de la persecución del hombre, bastante mayor que la de otros peces que puedan atacarlas en los río, que para complacer los estómagos de las personas ricas las destruyen sin compasión. Quizá se haya tenido en cuenta para obrar así, que la angula, al convertirse en anguila, es pez que puebla los ríos, y ni se consume ni se pesca casi entre la gente de mar; pero la verdadera angula, según se demuestra en este muy modesto trabajo, antes de convertirse en anguila, se pesca y para tan solamente en las aguas que están bajo la jurisdicción de la Marina, y por tanto todos los que a ella se dedican, bien a flote, o bien en tierra, caían de lleno dentro de cualquier disposición que pudiera dictarse por Marina para proteger a estos

indefensos animales que no constituyen una especie comestible para las clases pobres, sino para las clases privilegiadas, necesitándose cuando menos unos mil de ellos para componer una razón que se tome acompañada de otras cosas, pues solas serían demasiado poco<sup>24</sup>.



<sup>24</sup> Ibidem, pp. 147-149.





## LANGOSTAS

Existen, en opinión de los biólogos, muchas especies de langosta en el Planeta; cerca de 20. La que a nosotros ahora interesa es la denominada “común europea”, que en la Península Ibérica, y por este orden, se ha pescado abundantemente en Galicia, Baleares y en el Cantábrico. A diferencia del bogavante, la langosta no es un animal agresivo ni solitario. En cavidades rocosas, vive en comunidades relativamente grandes a partir de profundidades de 20 metros. Los ejemplares adultos del Cantábrico pueden llegar perfectamente a medir 40 centímetros<sup>25</sup>. Sobre las principales características biológicas de este marisco de nuestras costas, estas jugosas notas nos dejó en el año 1908 Ramón Rodríguez Trujillo:

*“Casco o caparazón de estos crustáceos.- Desde que la langosta adquiere la dimensión legal para su pesca, o sea 20 centímetros medidos desde el ojo al arranque de la cola, generalmente cambia de caparazón o casco una vez al año, que se conoce vulgarmente con el nombre de la muda. Este*

<sup>25</sup> Arbex, J. C. Arrantzaria. Evolución de la Construcción artesanal, de la Pesca y de sus Artes en Euskalherria. Bilbao, 1984, p. 263.

cambio se verifica en distintas épocas, según los tamaños, pero la principal muda suele efectuarse en los meses de Enero y Febrero, casi al tiempo en que las hembras verifican el desove, pero si los inviernos son benignos dicho cambio lo hacen antes; la hembra jamás muda el casco hasta que ha expulsado los huevos, y por eso el macho lo hace mucho antes.

Es verdaderamente curioso observar cómo la langosta se despoja de su cubierta o caparazón, logrando salir de él sin deformarse absolutamente nada. Para salir se abre la caparazón por el lomo en la unión del trozo de la cabeza con el resto del cuerpo y encogiéndose la carne, una vez despegada de toda la concha, con pequeño esfuerzo logra abandonar aquella vestidura volviendo a unirse los dos trozos de caparazón como si nada faltase de él. Al abandonar el casco puede verse al animal con una nueva cubierta tan sumamente delgada, que parece la telilla de un huevo cocido, después de quitar la cáscara exterior, pero en seguida va adquiriendo consistencia, y a los pocos días ya puede sufrir cualquier roce sin que le ocasione lesión alguna.

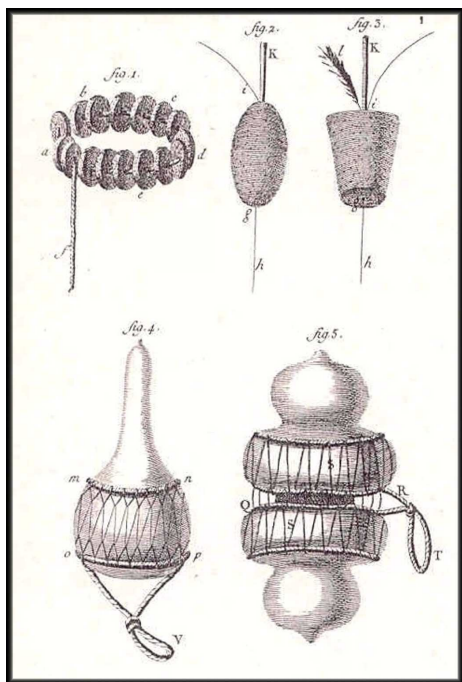
*Desarrollo de la langosta.- El desarrollo o crecimiento de la langosta debe ser demasiado*







lento, porque tarda lo menos cuatro años para adquirir la media o tamaño reglamentario para su pesca, o sea los 20 centímetros de longitud; después, al parecer, crecen más rápidamente, y sólo a partir de 20 a 21 centímetros es cuando se le encuentran huevos a la hembra; antes de esa dimensión no se ha encontrado alguna, ni aun por los pescadores más antiguos dedicados a esta pesquera.



*Enfermedad de este crustáceo.*- La langosta, como los demás crustáceos y peces del mar,, están sujetos a varias enfermedades, además de la muda y de las heridas que se causan con las patas unas a otras, sobre todo en las cetáreas y viveros, una de las enfermedades peores de este animal y durante la cual es muy nociva para la salud, debe ser la que se ocasiona por ciertas manchas de óxido que se notan algunas veces en su cubierta o caparazón, manchas que empiezan poco a poco y en algunas se extienden de tal modo, que llegan a cubrirle por completo produciéndoles la muerte y cambiando totalmente el color de su cubierta, que si antes era oscura, después de esa enfermedad resulta color de óxido de hierro. No cabe duda que la variación de color es producida por alguna enfermedad de la piel, la cual se manifiesta exteriormente en la cáscara o caparazón, y en estas condiciones se debe prohibir su venta por ser, como antes dijimos, nociva en esta circunstancia.

*Desove de esta pesca.*- Las observaciones que vamos a exponer sobre el desove de la langosta, son de una importancia grande, así que procuraremos exponer todos los detalles, en la inteligencia de que estas observaciones están





hechas en la ya citada cetárea de Castro-Urdiales, que es la más importante de todo el litoral.

La langosta empieza a estar en celo casi a principios de Septiembre, y si los pescadores desean pescar en el mes de Agosto y hasta Septiembre si se lo concediesen, es porque en esos meses se pesca mucha más langosta que en el resto del año; y aun cuando ellos crean que esto obedece a la bondad de las carnadas, no sucede así, porque las mismas carnadas tienen en Junio y Julio, y, sin embargo, la pesca es menor. La causa de este aumento de pesca en los meses de Agosto y Septiembre es precisamente debido a que, durante esa época, los machos persiguen a las hembras tan ciegamente y con tal furia, que no reparan, con tal de lograr su objeto, en meterse en una nasa y quedar prisioneros, pues ellos, cumpliendo sus deberes de reproducción, persiguen a la langosta hembra con tal ansia que se dan casos de coger cuatro machos por una sola hembra; y como en estas condiciones el perjuicio que se causa en esta pesca es muy grande, pues aparte de que se pesca a los machos antes de la reproducción, a las hembras se les impide hacer ésta y con ello se priva al mar de un número considerable de crías, por lo que sería conveniente prohibir en absoluto esta pesca

desde el 1º de Septiembre hasta terminar la época del desove.

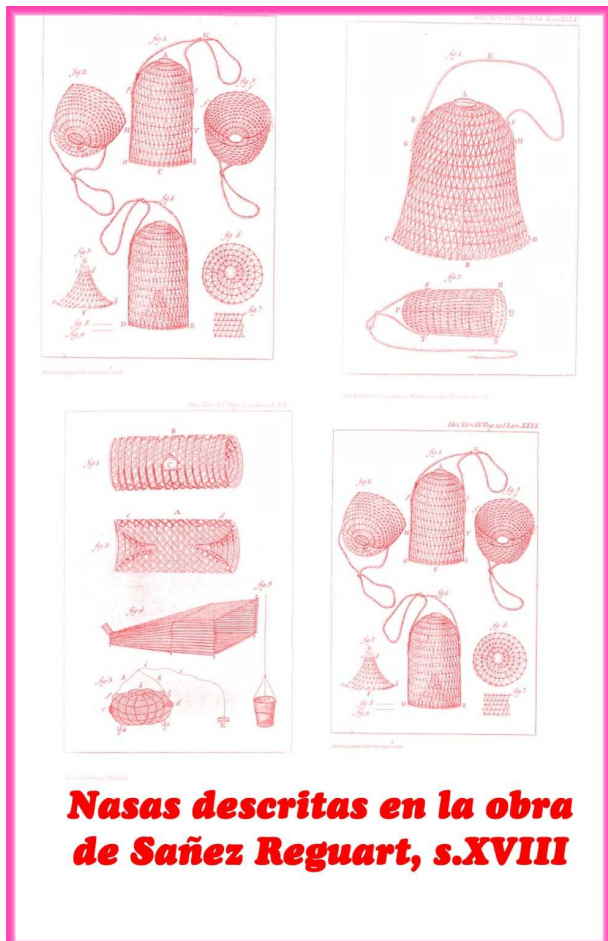
La época de la reproducción en esta costa es de Septiembre hasta Mayo, y si bien en todos los meses del año se encuentran algunas hembras con huevo, porque no los sueltan todas a un tiempo, estos son casos aislados.

Los meses principales de la postura, y por tanto cuando más hembras se encuentran con huevos, son los de Febrero y marzo, esto en circunstancias normales; pero si por casualidad el invierno es templado, el desprendimiento de los huevos en su mayoría se verifica en los meses de Enero y Febrero, adelantándose así debido a la bondad del tiempo que templá más las aguas. Ya en el mes de Abril existen muy pocas hembras con huevos, y a juzgar por las observaciones hechas al efecto, seguro no excederá del 4 por 100 por haberlo hecho ya en su mayoría en los tres primeros meses del año. En el mes de Mayo son muy escasas las que se encuentran en esas condiciones, pudiendo desde luego tomarse como base segura para el desove de este crustáceo los meses de Enero, Febrero y Marzo, y algunas, muy pocas, en Abril, y los de Septiembre, Octubre, Noviembre y





Diciembre para el celo, cópula y desarrollo de los huevos hasta su madurez.



Se ha observado que la hembra, fuera de la época en que tiene huevos, camina en el agua con la cola tendida lo mismo que el macho, pero cuando llega a este estado y empieza a tener los huevos ya visibles, que siempre sucede en los últimos quince días del mes de Septiembre, los oculta debajo de unos apéndices o aletas que tienen a ambos costados, y que fuera de esa época les sirven también para nadar; pero al ir creciendo estos huevos, aquellas aletas o apéndices son insuficientes para cubrirlos, y por tanto, si no se utilizase otro medio, estos huevos serían destruidos, bien por el roce en las piedras o rocas del fondo, bien porque una multitud de peces los atacaría destruyéndoles por completo, matando o exterminando esta especie; para evitar eso, la hembra vuelve la cola hacia el cuerpo formando un hueco, dentro del cual se van desarrollando y creciendo esos huevos sin temor a que nadie ni nada pueda causarles el menor daño; y a medida que van engordando aquélla, va abriendo más la cola sin dejar nunca al descubierto la menor señal de dichos huevos, ni hueco por donde puedan penetrar otros peces.

Extraída una hembra del agua cuando se halla en estas condiciones, abre la cola como si nada





temiera, haciéndolo por instinto y voluntariamente, dejando al descubierto muchos miles de huevos, si se le sumerge de nuevo en el agua en seguida vuelve a cerrarla.

Los huevos en este crustáceo están agrupados hasta que se sueltan en forma de racimo de uvas, y entre unos y otros racimos hay unas canales o huecos muy irregulares que los separan en secciones distintas; cuando están próximos a ser desprendidos del cuerpo de la hembra se aprecia en su interior, aun sin necesidad de microscopio, un puntito negro que resulta ser la langosta en forma de larva, con una envoltura color cereza o naranja, según su madurez, y de bastante consistencia.

La hembra se ayuda mucho para despojarse de los huevos, una vez que están en sazón, con el último par de patas, cuyas unas se prestan muy bien a ello porque no los estropea nada, y sin duda esta forma de las patas de la hembra, distintas de las del macho, obedece exclusivamente a que le sirvan para este oficio, o sea para la colocación y desprendimiento de los huevos.

La langosta macho desde Agosto a Enero ha llenado debidamente sus funciones para con la hembra, y por tanto no hay inconveniente en que se pueda pescar y vender en los meses de Febrero a

Agosto, ambos inclusive; pero esto no puede aconsejarse porque, como ya ha ocurrido, si se autorizase su pesca en Febrero y Marzo, que ahora está prohibida, a la sombra de la pesca del macho se pescarían muchas hembras, y así por este medio indirecto se causaría quizá tanto perjuicio a las hembras y a la pesca en general al pescarla cuando se halla vedada. Ahora bien, si esto no es conveniente concederlo por lo que respecta a los pescadores, en cambio sería más fácil permitir su venta a los dueños de cetáreas durante esos meses, porque siendo éstos pocos y personas a quines deben suponerse interesados en que esta pesca no merme, seguramente enviarán sólo los machos a las plazas y mercados para su venta; cosa que de todos modos sería un beneficio para las hembras que habitan las cetáreas, que quedarían más tranquilas y deshogadas si se les sacasen algunos machos, puesto que hay ocasiones que se reúnen de las dos clases en algunas de estas cetáreas, como la de Casto-Urdiales, unas 4.000 langostas; y si de ellas la cuarta parte de hembras están con huevos, con la salida de algunos machos se les





facilitaría el medio de que desarrollen mejor sus huevos”<sup>26</sup>.

Tradicionalmente en el Cantábrico, con la excepción de Asturias, la langosta se ha capturado siempre con cestas o nasas. Básicamente una cesta, con muchas variantes de forma, es un cesto trenzado con fibras vegetales, con aberturas de diferentes tamaños diseñadas para que el crustáceo pueda entrar en busca del cebo, pero que luego no pueda salir. En la costa norte peninsular se han utilizado en el trenzado varillas de mimbre, de junco, avellano y de castaño. Como magistralmente describió Benigno Rodríguez, las jaulas langosteras cantábricas han sido rectangulares, redondas, circulares y cilíndricas.

“*Nasa*.- Instrumento, al cual llaman también aparejo en algunos puertos de mar, destinado a la pesca de la langosta, labacante y cangrejos muy grandes, en todo el Cantábrico y que poco a poco va sustituyendo a la antigua red llamada rasgo o rasco.

Durante mi recorrido por el Norte de España he observado cuatro clases. Una, llamada cesta o nasa y también nansa, de forma redonda. Otra de forma

cilíndrica; pero más ancha que alta. Otra, también cilíndrica, más larga que alta. Y otra de forma especial muy alargada, parecida a una ratonera.

La primera clase es una nasa o cesta de forma redonda o circular, de uno y medio a dos metros de diámetro por veinticinco o treinta centímetros de alto en su centro; cerrada por su base o parte inferior y con una abertura circular en la superior, por la que entra dentro la langosta; pero solamente una a otra y de cola, impidiendo la salida los cuerpos del animal y la poca altura de dicho instrumento.

Esta nasa la construyen los pescadores con varas de avellano, castaño o mimbre verde, que con tiempo recogen en el monte para ese efecto, amarrándolas unas a otras con hilo fuerte de camba”<sup>27</sup>.

Las cestas de Castro Urdiales tenían peculiaridades muy acusadas:

“La segunda clase de nasa se emplea en la provincia de Santander, principalmente en el distrito de Castro-Urdiales, además de la anterior,

<sup>26</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., pp. 163-167.

<sup>27</sup> Rodríguez Santamaría (1911), ob. cit., p. 176.





y consiste en una cesta de forma cilíndrica más ancha que alta, compuesta por cuatro arcos de madera, gruesos, que van colocados a distancias próximamente iguales, o sean unos veinte centímetros de uno a otro, sujetándoseles con varas de avellano, castaño o mimbre, las que se amarran a los arcos, colocándolas en sentido vertical, y como son muy flexibles, al llegar al arco de la parte superior vuelven sus extremos hacia el interior de la nasa, sujetándose a un arito de madera redondo, que viene a formar la boca o entrada.

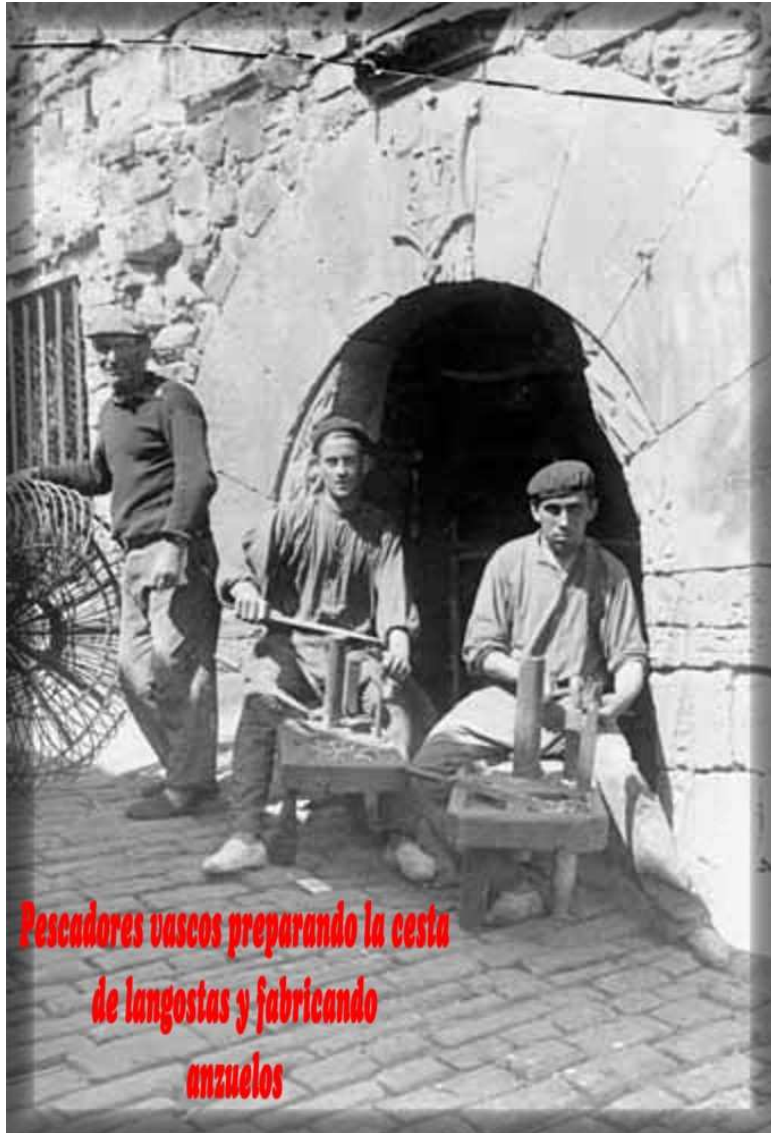
Las varas verticales que cruzan el fondo o parte inferior de la nasa se amarran a los arcos con piolilla delgada o hilo de camba fuerte; pero también las observé amarradas con alambre delgado.

Por lo general tiene un metro de diámetro por cincuenta o sesenta centímetros de alto y se ceba, como la anterior, con cabeza de bonito o atún u otra clase de peces, amarrándosele en la parte inferior ocho o diez Kilogramos de piedras para que baje al fondo y colocándose a las mismas horas, distancias y profundidades que la descrita anteriormente.

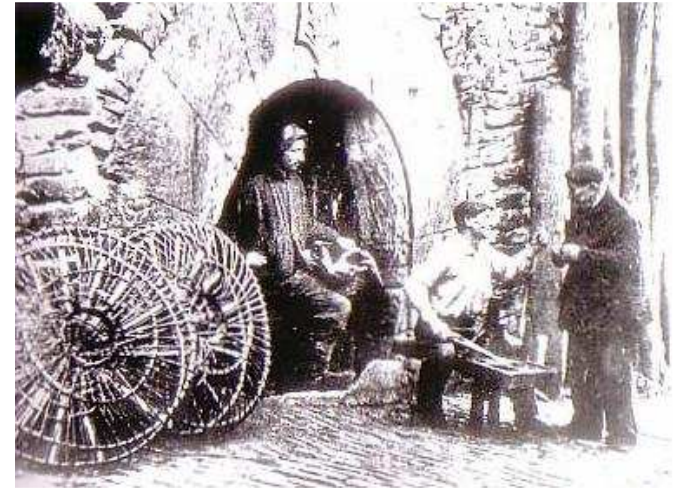


Para calarla se amarran unas a otras con un tirante; pero para evitar que las roben unos a otros no dejan visibles las boyas, sino que las calan, a fin de que queden entre aguas, orientándose por tierra respecto al sitio y recogéndolas luego al rastreo.





**Pescadores vascos preparando la cesta  
de langostas y fabricando  
anzuelos**



Se calan varias veces durante la noche; pero también acostumbran a hacerlo de día en muchas ocasiones.

Existen tan sólo unas ciento sesenta, con un valor medio de 900 pesetas, incluyendo los cabos o guías y las boyas, empleándose para la pesca de la langosta, labocante y cangrejotes grandes, y también es española.

La tercera clase de nasa es de origen francés y consiste en un cilindro de un metro veinte centímetros de largo por setenta centímetros de alto, y un metro sesenta centímetros de circunferencia. Tiene dos entradas, una por cada cabeza, pudiendo penetrar en ella dos langostas a





la vez, resultando, por tanto, más práctica que las dos anteriores.

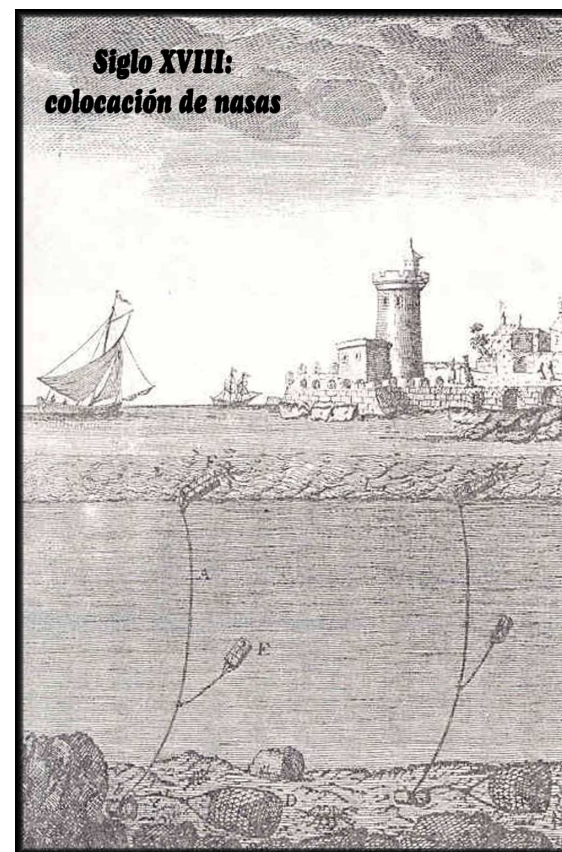
Está compuesta de seis arcos de madera redondos, de los cuales son dobles los de los extremos y los del centro y los demás sencillos, y a ellos van clavadas treinta varas de castaño o avellano, las que se sujetan por sus extremos entre los arcos dobles, clavándose luego en éstos y en los sencillos, procurando que la parte plana de la vara se coloque sobre el lomo del arco, quedando de este modo la parte redonda de dicha vara hacia fuera

A fin de facilitar la entrada de la langosta lleva en cada extremo un aro redondo de madera de diez y siete centímetros de diámetro, sujeto al interior de la nasa por medio de dos cordeles delgados, y para llenar el hueco que queda entre este aro y la nasa se le amarra una red fina en forma de embudo...

En su interior, y verticalmente a la posición natural de la nasa, lleva un cordel fino al centro con un palito en forma de cruz, al que se amarra el cebo o carnada que sirve para atraer la langosta, y a las varas de la parte inferior se amarran dos piedras para que baje al fondo.

En la parte superior tiene una tapa o puerta para poder sacar por ella el crustáceo y colocar la carnada, cuya puerta está construida con cuatro

tiras de vara delgada, formando un rectángulo, en el que se clavan dos trozos también de una vara en forma de X<sup>28</sup>.



<sup>28</sup> Ibidem, pp. 178 y 179.







“Y la cuarta clase que se empela por los pescadores guipuzcoanos aunque con menos frecuencia que las tres reseñadas, es una nasa de forma parecida a una ratonera, construida con varas de parra, madera que parece la mejor por lo mucho que dura.

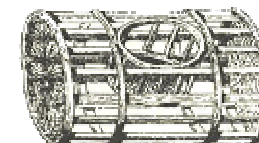
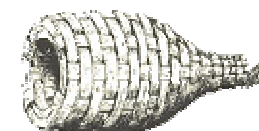
Se compone de cuatro aros, a los que van amarradas en sentido horizontal unas varas que cubren dichos aros, formando así la nasa, la que tiene en la parte superior una abertura circular, que es por donde penetra la langosta, impidiendo su salida las puntas sueltas de dichas varas.

Tiene uno o dos metros de largo y setenta y cinco a ochenta y cinco centímetros de alto con cinco centímetros de ancho los cuatro aros.

Esta nasa se cala en el mar suelta; es decir, que en vez de largarse en andanas como las otras clases y recoger todas ellas por medio de un brante tan sólo se fondea una a una con un pie de gallo, al que se amarra un cordel delgado, que termina en la superficie con una boya compuesta de varios corchos...

Aunque generalmente se emplean así hechas de varas, también las observé, particularmente entre los pescadores guipuzcoanos que van a pescar a la

provincia de Santander, forradas por fuera con rejilla de alambre muy estrecha, para evitar que por entre las varas penetren peces a comer la carnada o cebo que hay colocado para atraer al crustáceo...”<sup>29</sup>.



“*Nasas*.- Arte de cebo. Se le conoce con diferentes nombres, según los lugares en donde se emplean, y entre aquellos figuran los de *nansa*, *cestón*, *buytrón*, *butrón*, *botrín*, *botrino*, *garlito*, *gallinero*,

<sup>29</sup> Ibidem, p. 180.





*jaula, manga, monot, mornell, cuévanos, pamplonesa, trullón, etc.*

En principio todas se componen de una jaula o red, de junco o mimbre, cilíndrica, tronco-cónica, piramidal, etc., en su parte superior tienen un pequeño orificio generalmente circular que recibe el nombre de *cuello*, que se cierra a voluntad, pues sólo sirve para extraer la pesca, en la parte inferior va provista de un embudo o *faz*, cuyo orificio es de las dimensiones proporcionadas al tamaño de los peces que se han de capturar. Este orificio recibe los nombres de *garganta, tragador o enguillador*, y sirve para dar entrada a la pesca, que atraída por el cebo que se coloca dentro de la *nasa*, queda en ella preso, por impedirle la salida la colocación y forma de garganta.



En esta región este arte de pesca sólo se emplea para la langosta, sin tener gran desarrollo esta pesquera, y los que generalmente se usan son de dos clases: la del modelo español y la del modelo francés.

La nasa española, que es la que ha dado hasta ahora mejor resultado, está construida de juncos y mimbres, teniendo de diámetro de 1,10 metros y de 90 a 100 varitas de junco, y se calan con tres carnadas, tres pesos y tres boyas, una de éstas al medio del cordel con que se calen, y tiene por objeto que si se fondea con demasiado cordel no se enganche en las rocas, otra a pique y la tercera con un poco descuello por si la corriente arrastrase a las otras boyas y sumergiese la que está a pique.

El modelo francés, que empiezan a utilizarlo ahora, se distingue, aparte de su forma, por su construcción sencilla y económica.

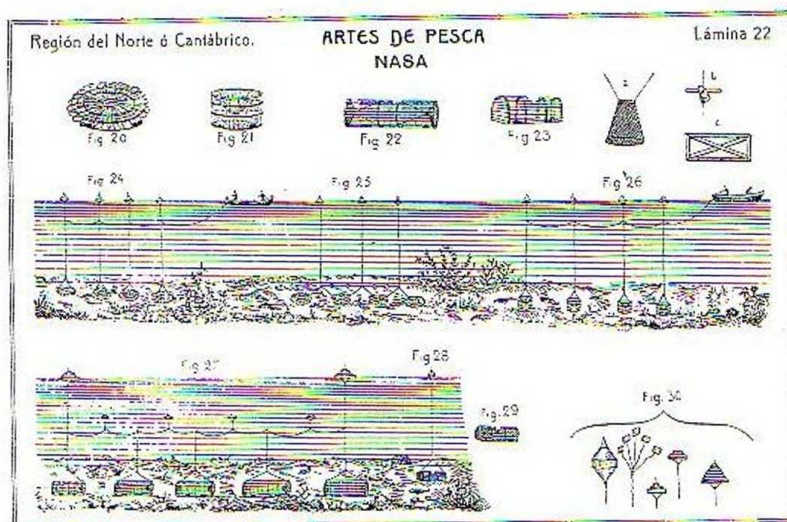
El material es de varas de castaño y de fácil fabricación, por lo que su costo es muy económico, 2,50 pesetas.

Se han realizado algunos ensayos con *nasas* de ambos modelos construidos con alambre galvanizado. El ensayo ha resultado un fracaso, porque la langosta no entra en *nasas* de metal. Atribuyendo los pescadores este fracaso a que la





langosta se lastima o experimenta alguna sensación molesta al rozar con sus patas los alambres”<sup>30</sup>.



(Rodríguez Santamaría, 1911)

En la antigua provincia de Santander las cestas de langostas, en la mayoría de las ocasiones, eran fabricadas por los propios pescadores:

“*De nansas o cestas de langostas.*- No existen en esta provincia fábricas para la construcción de esta clase de instrumentos, sino que los mismos

pescadores son los que los confeccionan, proveyéndose de varas en montes comunes o privados. Por lo general, estas cestas se construyen en otoño e invierno, porque en esa época es cuando están verdes las varas y cuando las hay a propósito, puesto que en otro tiempo ya están los árboles sin ellas, y son de castaño, de avellano o de mimbre”<sup>31</sup>.

En este seguimiento que estamos haciendo de los textos más jugosos descriptivos que han quedado de época, hay que señalar que, aunque la langosta esté presente en todo el Cantábrico, el peso de la actividad extractiva no era el mismo en todos los puertos. En la costa guipuzcoana parece ser que era en el Distrito marítimo de Pasajes/Fuenterrabía en donde más gente estaba dedicada a la búsqueda de este crustáceo, e incluso en ciertas épocas del año iban en su busca a zonas más alejadas:

“Para la pesca de la langosta se empela como embarcación el batel, tripulado con dos o tres individuos, y como arte la cesta o nansas, que convenientemente cebadas con cabezas y desperdicios de pescados, son calados en lugares

<sup>30</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., pp. 30y31.

<sup>31</sup> Rodríguez Santamaría, B. Los pescadores del Norte y Noroeste de España. Su vida social y particular por provincias. Madrid, 1916, pp. 212 y 213.





apropiados, que necesariamente han de ser de fondo rocoso. En esta costa, que es sumamente acantilada, son muy contados esos lugares, los cuales se encuentran entre caco Higuier y punta Turrilla, a distancia de aquella de unas 2 millas.

Cada batel cala unas 25 cestas, y el número de embarcaciones que se dedican a esa industria es de 20, sin incluir a las que salen fuera de esta región para ejercitarla en las costas de Santander y Asturias, pues algunas embarcaciones a principios del mes de Mayo se trasladan a las referidas costas para explotar esta industria.

La campaña dura los meses de Mayo, Junio y Julio, y el 31 de este mes cesa por mandato de la ley que señala el principio de la veda desde el 1º de Agosto.

El número de ejemplares que cada batel coge durante la temporada es, por término medio, de 200, teniendo un precio medio de 3 pesetas, y el número total de langostas cogidas en esta Dirección es de 4.000, con un valor aproximado de 12.000 pesetas.

Los que explotan esta industria en las costas de Asturias van contratados, haciendo el convenio con los acaparadores en la siguiente forma:

Manutención pagada, y cada ejemplar mayor de 0,20 centímetros de longitud les pagan 1,75 pesetas, y si es menor el tamaño, este precio cada dos.

Puede aproximadamente calcularse que el beneficio neto que al fin de la temporada obtiene cada tripulante es de 250 pesetas, mantenido<sup>32</sup>.

Algo menos, pero en Zumaya también tenían acreditada fama sus langostas:

“La langosta, de la misma manera que los calamares, también la envían a los diversos pueblos del litoral, y las épocas a que se dedican a la pesca de estas especies son Junio, Julio, Agosto y Septiembre...”<sup>33</sup>

Ya en tierras de Vizcaya, aunque no demasiados, algunos pescadores de Plencia, Arminza<sup>34</sup> y Bemeo sacaban bastante jugo a la pesca langostera:

<sup>32</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., p. 37.

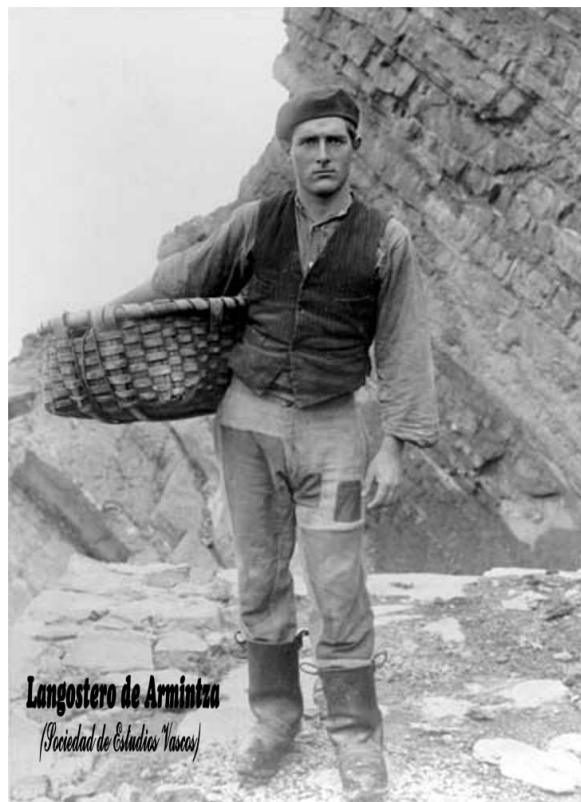
<sup>33</sup> Ibidem, p. 50.

<sup>34</sup> Ochoa de Zabalegui Iriarte, T. Estudio Histórico del puerto de Arminza. Vitoria, 1998. “La especie más descargada en ese año (1906) en el puerto fue la langosta, iniciándose una importante especialización de los pescadores de Arminza en la pesca de este crustáceo que dio merecida fama al puerto en toda Bizkaia”, p. 88.





“Bermeo: A la pesca de la langosta tan sólo van unas cuatro embarcaciones con cinco tripulantes que llevan 30 o más cestas, vendiendo la pesca para Bilbao y Vitoria”<sup>35</sup>.



Los bermeanos, tal como ha rescatado Astui, capturaban la langosta con sistema muy parecidos a los de Castro Urdiales:

“Se pescaba en verano con nasas. La nasa era una cesta de forma esférica o cilíndrica con una entrada en forma troncocónica.

Se cebaba con la cabeza del bonito metida en su interior. Para fondearlas, se colocaban dentro varias piedras de lastre y , al objeto de conocer el lugar donde se dejaron, se le marca por medio de un boyarín. Se largaban de noche y se recogían al amanecer en verano.

La langosta acudía a cebarse y entraba fácilmente por la parte ancha de la boca, pero le era imposible salir debido a que sus mismas patas y antenas le estorbaban al ser más estrecha la boca de salida de la cesta”<sup>36</sup>.

La langosta, en otros tiempos importante, en los años iniciales del siglo XX tenía cada vez menos peso en Ondarroa:

<sup>35</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., p. 121.

<sup>36</sup> Astui, A. La pesca en Bermeo en el siglo XIX. Bilbao, 1984, p. 20.





“La pesca de la langosta en Ondarroa se efectúa por bateles, dedicándose a ellas unas 19, que llevan por término medio<sup>38</sup> cestas o nasas cada uno.

De estas embarcaciones, 14 suelen ir a la Dirección de Santoña, haciendo allí costera; y los cinco restantes pescan para el puerto, vendiendo la obtenida en Ondarroa en Saturrarán, Deva y Uberuaga de Ubilla, y si abunda envían algunas a San Sebastián. Como esta pesca produce ya muy poco la van abandonando, y cada año se dedican menos a ella”<sup>37</sup>.

Particular importancia tenía este marisqueo en Asturias. Tanto por la riqueza de la costa, como por ser la zona del Cantábrico en la que se pescaba de forma más intensiva y con técnicas totalmente diferentes:

“*Rasco*.- Arte para la pesca de la langosta y otros crustáceos, y que cuando se calan en limpio, es decir, sin carnada, sirve para pescar la raya, el raón, cazón, pernegel y anchovas.

<sup>37</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., p. 107. Algunos pleitos conservados en los archivos guipuzcoanos demuestran que en el siglo XVIII, especialmente en los puertos de Zumaya y de Ondarroa, la pesca de langostas con cestas alcanzó un gran desarrollo. Muchos pescadores se colocaban en otros puertos, caso del vizcaíno de Plencia, para dedicarse a este tipo de marisqueo. Erkoreka, J. I. y Salmerón Murgiondo, G. Itsas Arrantza. San Sebastián, 1998, p. 77.

Se compone de una sola pieza de red de 60 brazas de longitud y de un solo paño, con 7 mallas de ancho, con una luz de 21 centímetros. Se fabrica con hilo del número 3 y se relinga con cabos de 21 milímetros de mena, llegando a tener la red lista de todo 30 brazas de longitud. Va provista la relinga superior de pequeños corchos machos, tres por braza, y en la relinga inferior lleva piedras cuando el arte se va a calar. El hilo con que se une la relinga superior al paño de la red, lo denominan los pescadores de este litoral *imallo*, procurando que entre la red y la relinga quede mucho descuello para poner la carnada cuando pescan la langosta. La inferior se une también a la red en la misma forma, aunque no dejan tanto descuello.

La carnada en la relinga superior se coloca sobre el *imallo* próximamente en su medianía, sujetándola con una vuelta de *pindilluela*. En la relinga inferior se sujetan las piedras por medio de unas cuerdecitas también con la vuelta de *pindilluela*. Este arte si no se cala en limpio se ceba con rayas, cabezas y entrañas de bonito y otros desperdicios.

A los extremos de la red se le deja un sobrante a la relinga superior con una longitud de una braza para unir una red con otra, y esto se hace hasta unir





cincuenta de estas redes según convenga al pescador.

A los extremos de la redes cabezas y a los sobrantes de sus relingas se amarra un cabo de longitud mayor que el fondo donde se calan estos artes, haciéndose firme su chicote a un boyarín que hace el servicio de marca para poder llevar estos artes; a media agua va un corcho sostén para tener tesa la cuerda del boyarín y que no se enganche en las rocas.

La embarcación que se emplea para la explotación de la industria pesquera con este arte son los botes y las traineras con tripulaciones de 3 a 10 hombres, según el número de redes. El patrón que quiere calar en el veril de la roca, lo primero que hace es sondear con un escandallo de plomo con sebo, y encontrado aquél, va largando el arte al mismo tiempo que va haciendo sondas para que el arte siga al veril. El objeto de calar el rasco en estos sitios tan incómodos y peligrosos es por la mayor abundancia de la especie en estos lugares. Una vez calado el arte, el patrón y tripulantes toman enfilaciones regresando a puerto, como sucede con los volantes<sup>38</sup>.

No obstante, a comienzos del siglo XX en Asturias cada vez también se empleaba más la nasa francesa:

“*Nasa*.- La utilizada en este litoral para la pesca de la langosta es del sistema francés. Se compone de unas tiras circulares de madera de castaño de la misma forma que la de los aros que sujetan la tablazón de las pipas. Estos aros tienen 54 centímetros de diámetro y cada nasa se compone de 6 de estos aros que van equidistantes unos de otros en toda la longitud de la nasa, que es de 1,30 metros. A estos aros se le clavan unas tiras o varillas de la misma clase de madera separadas entre sí unos 5 centímetros hasta formar un cilindro que se refuerza con otros seis aros colocados sobre los mismos sitios de los primeros, quedando las tiras horizontales entre ambos aros.

En los extremos se cose una red en forma de embudo de 30 mallas en la circunferencia base, y de 16 en la boca, donde se coloca otro arito de la misma clase. Estos embudos se mantienen tesos por medio de unos tirantes que van entrados de extremo a extremo, procurando que las bocas de los embudos no estén en el mismo eje. En la

<sup>38</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., pp. 245 y 246.





parte superior se coloca una puerta para sacar los crustáceos cogidos y colocar la carnada, y en la inferior se ponen dos piedras para que la nasa se vaya a fondo. La carnada mejor para la pesca de la langosta son las cabezas y entrañas de bonito.

Estas artes se calan en andanas de 10 nasas de la manera siguiente. En las cabezas de lanzazas y en la misma línea de las puertas van firmes los chicotes de un cabo, y el seno de éste se hace firme a una tira quedando en forma de pata de gallo. Al extremo de cada pata de gallo se coloca una pequeña boya o flotador, que tiene por objeto mantenerlas extendidas. Por estos flotadores se les pasa un segundo cabo que se denomina *tirante*, y a los flotadores extremos se les amarran dos cabos de suficiente largo para que en sus respectivos chicotes se afirmen dos boyas grandes que sirven para marcar el fondeo de las nasas.

Para efectuar este calamento se meten las andanas convenientemente preparadas y cebadas en embarcaciones de 20 a 30 pies de quilla, tripulada por 3 o 5 hombres. Se ceban estas nasas colocando la carnada sujeta dentro del arte por medio de una vuelta de ballestrinque hecho en un cabo que se amarra cerca de la puerta de la nasa.

Una vez que la embarcación llega al sitio de la pesca, se echa al agua la boya y con ella la primera nasa, se navega después en la dirección que se quiere dejar tendida la andana y se va largando cabo y tirante hasta llegar a la segunda nasa y flotador que también se arroja al agua, y así sucesivamente hasta llegar a la última, con la cual se echa la otra boya al mar, quedando la andana tendida en la línea de las dos grandes boyas. Además de quedar señalado el fondeo de esta manera, los pescadores toman enfilaciones a tierra por si las boyas faltasen, en cuyo caso para levar la andana hay que rastrearla por el *tirante*, que los pescadores de este litoral llaman *recegar*. Pasada una hora y media después del fondeo, y si el tiempo es bueno, levantan las andanas metiendo una boya a bordo, y por su cuerda llegan al primer flotador y pie de gallo, después entran del *tirante* hasta que llegan al segundo flotador con su correspondiente pie de gallo, y así sucesivamente levantan toda la andana”<sup>39</sup>.

---

<sup>39</sup> Ibidem, pp. 247-249.







Muchos eran los pescadores de la antigua provincia de Santander que en los meses estivales salían en busca de langostas. Y entre ellos muchos también en Castro Urdiales con sus pequeños botes y botrinos:

“Las pescas de costa comprenden la boga, el calamar, el camarón, la salvera, la langosta, la angula y otras muchas especies finas, que se cogen con trasmallos y aparejos de mano. Se dedican a esta pesca la mayor parte de las barquillas y botes existentes en este puerto, tripulados por dos o tres hombres en distintas épocas y horas, empleando palangres pequeños, guadañetas, aparejos de mano de diversas clases, según la especie que desean

coger, redes anguleras, cestos, que ya hemos descrito al describir la importancia pesquera y descripción de artes para Santander”<sup>40</sup>.

El alférez Ramón Rodríguez Trujillo, afortunadamente para nosotros, precisamente por la cultura langostera existente, nos ha dejado la más pormenorizada descripción de los sistemas de pesca de langostas en la costa norte, centrada en las actuales aguas cántabras:

*“De la langosta en general y forma de pescarla.-* La pesca de este crustáceo constituye en el Cantábrico el medio de vida de muchos pescadores durante el verano, que es la época de pescarlo en todo el Norte de España, y aun cuando los beneficios no son muy grandes si pescan para las cetáceas, porque éstas sólo las pagan a 1,85 pesetas, en cambio pueden pescar hasta tanto que los malos tiempos les impiden tender los aparejos por no existir veda para los que así la efectúan, y como entonces la carnada para cebo de estos crustáceos, que es la cabeza de bonito, abunda tanto y les resulta muy barata, obtienen tanta utilidad quizás como los pescadores que lo hacen

<sup>40</sup> Ibidem, p. 150.





aisladamente para enviar la pesca a las plazas y mercados de las poblaciones.

Siendo la provincia de Santander la que más gente dedica a la pesca de la langosta, y la que cuenta con mayor número de cetáceas (algunas de las cuales pueden servir de modelo), y la que cuenta, por tanto, con mayor número de artes y embarcaciones, a ella nos referimos porque de estas observaciones prácticas podrá deducirse con bastante exactitud lo concerniente a las demás provincias del Cantábrico en lo que se refiere a la pesca de este crustáceo, puesto que las aguas de todo el Norte de España están igualmente batidas en sus costas y será muy escasa la diferencia que exista en sus fondos dentro de la distancia de tres millas.

La pesca de la langosta se efectúan en toda esta provincia a distancias variables de la costa desde una a tres millas, y por excepción suele efectuarse a cuatro; pues siendo este crustáceo de la especie sedentaria siempre se le encuentra dentro de esa distancia en cuyos fondos vive constantemente, excepto las crías que hasta cierta edad se internan en el mar.



Los sitios donde habita son fondos de roca o peñascos y de cascajo; así se explica que se cojan algunas con el caparazón completamente lleno de lapas pequeñas, como ocurre a las rocas, pero estas lapas en vez de ser oscuras y estar cubiertas de limo, son perfectamente claras y limpias de hierbas. Por lo general, vive este crustáceo en profundidades variables que oscilan entre las 20 y 30 brazas.

En toda la provincia, y con ligeras excepciones, puede decirse lo mismo de las demás del Cantábrico, la pesca de la langosta se lleva a cabo





con el aparejo llamado nasa o cesta que ya hemos descrito.

Aunque no se ha visto como penetran en su interior las langostas, deben verificarlo de cola, fundándose esta suposición o creencia en que los cuernos de este crustáceo por un lado, sus patas por otro, y la poca altura de las cestas o nasas, son inconvenientes muy grandes para hacer fácil la entrada de frente; en la inteligencia de que para hacerlo así tendría que echar los cuernos para adelante y amadrinar las patas al cuerpo, y esto es perfectamente imposible, porque para amadrinar las patas al cuerpo tendría que hacerlo girando éstas para atrás, y como la langosta el giro lo hace hacia delante, al forzarlo para atrás le produciría dolores o molestias que le harían renunciar a entrar por la carnada o cebo que hubiera dentro de la nasa, mientras que penetrando de cola, patas y cuernos giran para adelante pegándose al cuerpo, reduciendo notablemente su volumen; pudiendo así, con una pequeña inclinación que haga, penetrar dentro de la cesta. Decimos inclinación, porque hay muchas langostas que tienen más altura que el interior de la cesta, y por eso si entrase verticalmente no lograrían su intento, teniendo, por tanto, que inclinarse unos 45°, y además volver la

cola hacia el cuerpo. Respecto a este punto hay pescadores que no creen pueda entrar de este modo, puesto que no vería la entrada por tener los ojos en sentido contrario a ella, pero como el diámetro de la cesta o nasa es de uno y medio o dos metros, a la langosta le sobran medios para cogerse con las patas a las varas de ella, y recorriéndola toda buscan la entrada dejándose caer dentro con un pequeño esfuerzo; porque no hay que olvidar que los peces, como los de más animales de la tierra, tienen su instinto, el de conservación les obliga muchas veces a discurrir quizás con buen acierto.

Una vez la langosta dentro de la nasa ya no le es posible salir, puesto que no es tan fácil el ascenso como el descenso, porque las sombras de las varas de la cesta, las puntas sueltas de ésta y la pequeña abertura de entrada dificultan todos sus movimientos, y precisamente esto robustece más la opinión de que hace su entrada de cola, toda vez que si entrara de cabeza al notar la abertura de entrada, seguramente no descendería al fondo, mientras que penetrando de cola no se da cuenta de esto hasta que está ya dentro, concentrándose entonces a dar vueltas alrededor y comer el cebo.

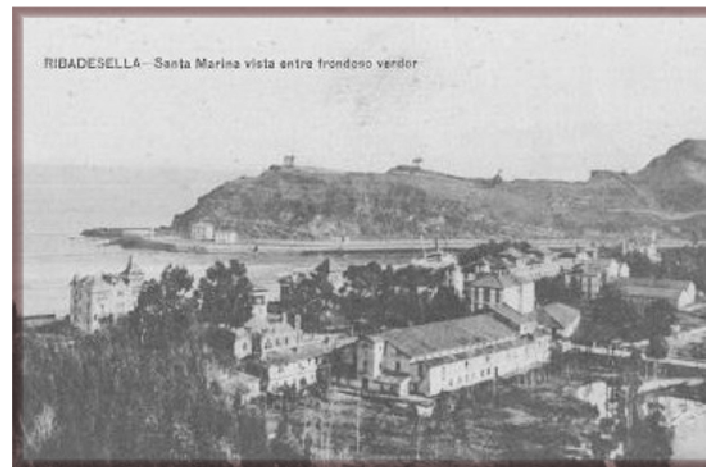




Cada cesta de éstas lleva en su base amarradas dos piedras opuestas con objeto de hacerla bajar al fondo y además dos o tres carnadas, que por lo general consisten al principio de la costera en panchos y otros peces chicos, los cuales los venden dedicados a la pesca de la sardina que los cogen mezclados con aquélla. Pero como esta carnada además de costarles cara no les es más a propósito para la pesca, cogen muy poca langosta; en cambio, desde Julio hasta el final de la costera, se usan como carnadas las cabezas del bonito y atún que abren por la mitad y con el interior hacia arriba, las arriman a las varas y allí sueltan la grasa, que produce una fosforescencia muy grande constituyendo de noche un atractivo para llamar a estos crustáceos y hacerles entrar en las nasas.

Estas cestas son hechas de varas de castaño o avellano, o de mimbres, con la separación necesaria a fin de que la langosta pueda ver la carnada desde fuera por entre unas y otras, y lleva cada una un pie de gallo al cual va unido un cordel con una boya que puede ser de corcho, madera o de hojadelata, y por debajo de la superficie del agua se pasa un tirante que sujeta todas las cestas o nasas de un mismo dueño, operación que se hace el primer día de pesca y luego no queda sino levantar

cada día las cestas, extraer de dentro la langosta, colocar nuevas carnadas y soltarlas luego al fondo.



El número de cestas que lleva cada embarcación varía mucho, pues mientras en unos puertos usa cada barco 15 o 20, en Santoña hay embarcación que lleva 40 y hasta 50, y por eso en el estado que publicamos se determina este dato con la debida claridad.

Por lo general no penetran en cada cesta como máximo de cinco a seis langostas en cada echada, pero esto es bastante raro, porque lo más corriente son tres, pudiendo largarse al fondo la nasa al obscurecer para levantarla al amanecer, y largarla





nuevamente, después de cebada, para levantarla a las doce o a la una del día; pero hay algunos que sólo prefieren pescar de noche, porque la grasa de las cabezas de bonito y atún las atraen mejor que de día.

A pesar de que cada barco tiende, como término medio, unas 30 cestas, sólo suelen pescar en cada echada unas seis langostas, de lo que se deduce que en muchas de esas cestas no entra ninguno de estos crustáceos, pero se tienden por si quieren penetrar en una u otra. La superficie que alcanzan las cestas en algunos puertos no bajará de tres millas, porque cada pescador las tiende en tres o cuatro andanas o hileras, mediando unas 24 brazas entre una y otra cesta.

El centro principal de la pesca de estos animales en toda esta provincia es Quejo, en la Dirección de Santoña, en cuyo punto se reunían hasta ahora, además de los de Santoña, Colindres, Isla y Laredo, 16 embarcaciones vizcaínas, que, o bien pescaban para enviarla por su cuenta a las plazas de Bilbao y San Sebastián, o bien lo hacían para dos cetáreas existentes entre dicho punto y Castro-Urdiales; pero como esta pesca desde hace unos dos o tres años produce muy poco, pues los dueños de esas cetáreas sólo pagan a los pescadores por

cada una mayor de 20 centímetros 1,85 pesetas y no se pesca un día con otro, por lo general, más de seis langostas por cada embarcación, teniendo que emplear unas tres personas, que sólo ganan un jornal de 3,75 pesetas, de las cuales hay que deducir las carnadas, que al principio de costera les cuestan bastante caras, y permanecer toda la noche en guardia además del trabajo grande que al tendido y levantado de las nasas, han dejado de ir a pescar, no sólo los de Santoña y Laredo, sino también casi todos los de Colindres, los cuales se dedican ahora a la pesca del abocarte, por la noche, con el arte denominado red o jeito, que aun cuando, como ya hemos dicho, irroga perjuicios para el porvenir, de momento parece les produce más utilidad que la pesca de la langosta.

El precio de cada cesto o nasa con pie de gallo, boya, etcétera, es próximamente de 5 a 7 pesetas, y como el que posee 50 representa lo menos unas 250 pesetas, tiene, además de su jornal, que no debe bajar en ningún caso de 3 pesetas diarias libres (porque hay que estar casi constantemente en el mar, sobre todo de noche), que sacar el interés de ese pequeño capital, que siempre será el del 5 por 100 anual. Por eso necesita ganar para carnadas, para su jornal con las tres personas, y





además el interés de las 250 pesetas, es decir, lo menos 5 pesetas diarias, pero como sólo sacan unas 3 pesetas y 73 céntimos, y aun de esta cantidad paga las carnadas, sólo le quedan libres unas 3 pesetas, razón por la que prefieren algunos pescadores abandonar esta pesca y buscar otras más lucrativas.

La pesca de la langosta en esta provincia sólo acostumbra hacerse en embarcaciones de vela, en su mayoría barquillas, y muy pocos botes, pero no vapores, porque teniendo que trabajar en las proximidades de la costa, su calado se lo impide<sup>41</sup>.

Diferenciaba a las aguas cántabras de las del resto del litoral cantábrico la presencia de cetáceas, entre las que destacaba la del conocido langostero castreño de Arenillas:

“De las seis cetáceas que existen en esta provincia es, sin duda, alguna, la mejor la de Castro Urdiales, situada en el sitio de Arenillas, de la propiedad de D. Félix y D. José Garma, en la cual puede estudiarse perfectamente la vida de este crustáceo por ser acaso la que mejores condiciones

reúne en España para ello, porque tiene unos 1.000 metros cuadrados, que pueden ampliarse a 10.000, según la Real orden de concesión, y capacidad para seis u ocho mil langostas, aumentando progresivamente la pesca en cada año, pues en 1904 consumió, durante los meses de veda, unas 600 langostas; en 1905, 2.000, y en 1906, 4.000; tiene pequeños senos de mar y grutas entre las rocas, encontrándose en verdaderas condiciones higiénicas, y permaneciendo allí un mes o dos durante el invierno, seguramente se podría estudiar con todo detalle todos los movimientos de este crustáceo, desde el celo hasta que salen las larvas.

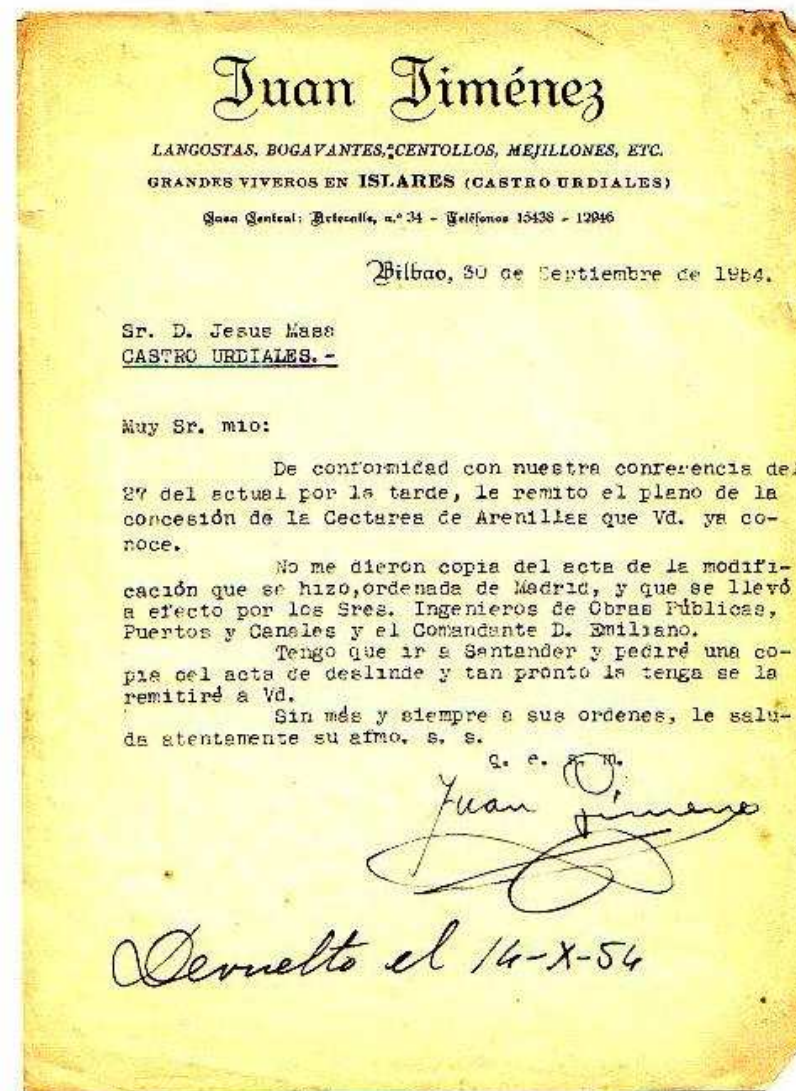


<sup>41</sup> Ibidem, pp. 158-163.





Las cetáreas, siempre que se concretan al fin a que la ley las destina, son muy buenas y convenientes, porque conservan la langosta en forma muy parecida a la alta mar, pero también algunas abusan mucho por la falta del personal necesario para vigilarlas, puesto que de ninguna manera debía permitirse la extracción, durante la época de veda, de langostas que se hallen en dichas cetáreas, y, sin embargo, se extraen, perjudicándose así la especie. Además los mismos pescadores no entregan a las cetáreas todas las que pescan durante la veda, sino que si pescan 20 les dan 14 y se quedan con las seis restantes para venderlas a mayor precio, lo cual dificulta el saber con exactitud cuál es la verdadera producción anual de estos crustáceos, puesto que hay muy poco interés por suministrar los datos fijos. En los estados que acompañan a este trabajo se demuestra la pesca habida en 1906 con toda la exactitud que ha sido posible”<sup>42</sup>.



Juan Jiménez

LANGOSTAS, BOGAVANTES, CENTOLLOS, MEJILLONES, ETC.  
GRANDES VIVEROS EN ISLARES (CASTRO URDIALES)

Casa Central: Beteolla, n.º 34 - Teléfonos 15438 - 12946

Bilbao, 30 de Septiembre de 1954.

Sr. D. Jesus Mass  
CASTRO URDIALES. -

Muy Sr. mio:

De conformidad con nuestra conferencia del 27 del actual por la tarde, le remito el plano de la concesión de la Cetárea de Arenillas que Vd. ya conoce.

No me dieron copia del acta de la modificación que se hizo, ordenada de Madrid, y que se llevó a efecto por los Sres. Ingenieros de Obras Públicas, Puertos y Canales y el Comandante D. Emiliano.

Tengo que ir a Santander y pediré una copia del acta de deslinde y tan pronto la tenga se la remitiré a Vd.

Sin más y siempre a sus ordenes, le saluda atentamente su atmo. s. s.

J. J. M.

Juan Jiménez

Devuelto el 14-X-54

<sup>42</sup> Ibidem, pp. 162 y 163.





Hace ahora un siglo la pesca de langostas en nuestros mares era aún un negocio medianamente lucrativo y una actividad sin demasiadas dificultades. Pero, tanto Benigno Rodríguez como Ramón Rodríguez Trujillo, ya apuntaban en sus escritos el riesgo de una posible desaparición por sobreexplotación.

“Esta pesca es muy productiva en el Cantábrico, y bien puede decirse que después de la sardina y anchoa aquella ocupa el primer lugar entre las de bajura y costa, demostrándolo bien claro el número de pescadores dedicados a la captura de este crustáceo, que asciende en el Norte de España a mil doscientos, distribuidos en trescientas embarcaciones, que generalmente en Guipúzcoa, Vizcaya y Santander se les conoce por el nombre de botrinos o barquillas, y en Asturias y Lugo por el de lanchas; pero unas y otras tienen por término medio siete metros de eslora un metro ochenta centímetros de manga y setenta centímetros de puntal, con dos toneladas de arqueo.

No existen en el Cantábrico más clases de nasas que las descritas para la langosta porque los demás peces, al contrario de lo que ocurre en Andalucía y Cataluña, se emplean redes y aparejos de anzuelo de diversas formas y tamaños, y si acaso podrá usarse alguna de noche para anguilas, que no merece la pena de describirla.

Las cuatro clases de nasas reseñadas son muy útiles y nada perjudiciales a la langosta, toda vez que se fondean y ya no se les vuelve a tocar hasta que se levantan para extraerles los crustáceos, y si bien tanto ellas como las redes denominadas







rasgos o rascos cogen a veces ejemplares menores de veinte centímetros, que es la medida legal, así como también recogen hembras con huevos, el pescador tiene facilidad de evitar este perjuicio por cuanto puede devolverlos al mar tan pronto lleguen a sus manos. Y sin embargo, los pescadores de Burela habían solicitado se prohibiesen estos instrumentos por considerarlos perjudiciales, petición que les fue denegada por Real orden de 18 de Marzo de 1905, en virtud de que no perjudica a los demás artes ni se opone la nasa a la libre reproducción de la langosta.

Actualmente se rige la pesca la pesca de este crustáceo en el Norte de España, en cuanto a la veda, por la Real orden de 12 de Junio de 1909, la de la provincia de Guipúzcoa, que prohíbe esta pesca desde el 1º de octubre a 1º de mayo del siguiente año. Por las de 15 de Junio de 1908, la de las provincias de Bilbao y Santander, que establecen la misma época de veda. Por la de 10 de Abril de 1908, la de la provincia de Asturias, que la prohíbe desde 1º de septiembre a 1º de mayo del año siguiente. Y por la de 7 de Julio de 1908, la de la provincia de Lugo, perteneciente al Ferrol, que la prohíbe desde 1º de Octubre a 1º de Mayo siguiente.

Y respecto a fondearse las nasas en Asturias, por la Real orden de 31 de Julio de 1908.

La veda de este crustáceo, a mi juicio, debería empezar en 1º de Septiembre y terminar en 1º de Abril, porque en el primero de esos meses hay muchas hembras con huevos, si bien no son visibles al exterior, y además es el mes que pudiera llamarse primero de los amores, que los pescadores llaman celo, porque se ven los machos con mucha frecuencia persiguiendo a las hembras, siendo esta la causa de que se pesque más debido a que el macho no le importa hacerse prisionero en una nasa con tal que pueda alcanzar a la hembra; ocurriendo con este crustáceo lo mismo que con las jibias, que a veces persiguen a una hembra hasta cuatro machos, y siempre sería mejor el dejarlos en completa libertad durante el mes de Septiembre.

En cambio en Abril nada hay que justifique la prohibición porque es siempre en el mes de Marzo ha terminado ya por completo de expulsar los huevos al agua, y aunque se vea alguna con ellos es en tan corta cantidad que no se puede tomar como base para establecer una veda.

Pero el pescador de Cantábrico viendo que el mes de Abril no está preparado para la pesca solamente





por el mal tiempo, que le impide fondear sus nasas sin exponerse a perderlas, ha preferido que le declaren un mes vedado y en cambio se lo aumenten en el verano porque precisamente, y como antes se indicó, el mes de Septiembre es casi siempre mejor para esta pesca por la razón antes expuesta<sup>43</sup>.



“Por ahora no se nota disminución muy grande en este crustáceo dentro de la provincia (Santander), pero se notará seguramente, y hasta creo tendrían que pedir los mismos pescadores la variación de

esa disposición si se les autoriza para pescar desde 1° de Septiembre a 1° de mayo en cualquier fecha. Por todo lo expuesto esta pesca, tan en condiciones para disminuir y hasta para agotarse si no se evitan los abusos que puedan perjudicarla, se debe proteger, y ya que no sea posible efectuarlo poniéndola a cubierto de los innumerables enemigos marítimos que tiene, puede, por lo menos, librársele del principal de ellos, que es el hombre, porque una sola hembra pescada fuera de tiempo, aun suponiendo que no se logren nada más que la octava parte de sus huevos, privaría al mar de unas 11.000 langostas.

Debiera, por tanto, perseguirse con todo rigor la captura de la hembra estando con huevos, tanto en veda como fuera de ella; esto, aunque parezca a primera vista una medida poco eficaz, porque muerta la hembra ya no se aprovecharían los huevos, daría muy buenos resultados puesto que si a un revendedor o a un comisionista en una plaza se le decomisa una hembra en este estado, que es muy fácil de apreciar a poco que uno se fije, y se le impone además una fuerte multa, estamos seguros que se evitaría la pesca de langostas con huevos.

También debe evitarse enérgicamente que se pesquen langostas menores de 20 centímetros,

<sup>43</sup> Rodríguez Santamaría (1911), ob. cit., pp. 181 y 182.





porque éstas todavía no han podido ejercer las funciones de la reproducción, y además porque sólo pesa unos 200 gramos y no sirve para nada su carne..

La clase adulta no debe pescarse hasta alcanzar el peso de tres kilogramos; de lo contrario, no sería extraño que los pescadores de este crustáceo en el Norte de España, como ya ha sucedido en el extranjero, se viesen privados de esta pesca, teniendo necesidad de acudir al Gobierno solicitando una veda por un período de más o menos años, para que durante él pudiera repoblarse y aumentar la especie que ellos mismos con procedimientos perniciosos hacen desaparecer. Si la pesca de la langosta se verifica discrecionalmente respetando la pequeña y las hembras con huevos, la cantidad que existirá de estos peces irremisiblemente será mayor, y el resultado para los pescadores más beneficioso.

*Época de veda.*- La veda, conciliando los intereses de todos, debiera empezar el 15 de Agosto y terminar en 1º de mayo, pues aun cuando hasta 1º de Septiembre no existe realmente perjuicio para esta clase de pesca, como los pescadores suelen solicitar prórroga del Ministerio de Marina y éste concedérsela por los quince días restantes del mes,

resultará que el principio de dicha veda normalmente comenzaría el 1º de Septiembre, con lo cual no se perjudicaría a la especie. La veda para los pescadores duraría hasta Mayo, pero se podría pescar en todo tiempo siendo para cetáceas, y el macho desde Febrero a Agosto<sup>44</sup>.

## PERCEBES

El percebe, uno de los mariscos más apreciados y emblemáticos en la península Ibérica, está biológicamente clasificado como crustáceo menor de la clase de los cirrípedos. El que aquí se comercializa con fines gastronómicos es precisamente el de las costas cantábricas y gallegas. Existen muchas variedades por todos los océanos, pero casi todos presentan un tallo más largo y menos carnoso que el percebe de nuestras latitudes norteñas. En los últimos tiempos, hay que señalar también que en los mercados españoles se comercializa el percebe de Marruecos; bastante parecido, pero indudablemente de menor calidad culinaria. Más allá de nuestras fronteras el percebe es en general poco apreciado y consumido.

<sup>44</sup> Rodríguez Trujillo, ob. cit., pp. 168 y 169.





llamados *percebes de la madera*, que suelen aparecer en los objetos flotantes, aunque el pedúnculo de éstos es bastante más largo y no son comestibles.



Para vivir en condiciones idóneas este crustáceo necesita de rocas batidas constantemente por aguas con un alto contenido en oxígeno, y, además, que queden al descubierto en los momentos de bajamar. Los huevos se convierten en larvas capaces de nadar hasta adherirse a las rocas en cavernas y grietas. Viven formando auténticas colonias. Se mantiene fijos por el pedúnculo, dejando libre el extremo de las uñas. De este extremo salen seis patas cuando el agua cubre la colonia. Generalmente los percebes de mayor tamaño están en el centro del “poblado”. Se parecen bastante a los anatifos, también

“Clases que existen.- De este marisco existen en el Cantábrico dos clases: Una, la corriente o comestible, y otra, que sólo se encuentra adherida a las perchas que llevan algún tiempo en el mar, y no es comestible. Como esta segunda ni abunda ni se pesca, esta parte del trabajo se dedicará solamente a la clase comestible por ser ésta la que



*Ramón Ojeda San Miguel*



más interesa conocer a la Dirección General de navegación y Pesca Marítima.



El percebe comestible se cría formando grupo, encontrando casi siempre uno o dos grandes rodeados de muchos chiquitines, y tiene el pedúnculo carnoso terminando en pezuña, con la que se agarra perfectamente a las piedras<sup>45</sup>.

<sup>45</sup> Rodríguez Santamaría, B. Los Percebes. Los Mariscos en el Cantábrico. Anuario de pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1908. Madrid, 1909, p. 106.

Dejando a un lado Galicia, en el Cantábrico siempre ha brillado con luz propia como gran zona de percebes la costa de Castro Urdiales; tal como en el año 1909 constataba Benigno Rodríguez:

*“Sitios en donde se les pesca.-* Los principales sitios para la pesca de este marisco en el Cantábrico, son las dos provincias de Asturias y Santander, y en ellas los distritos de Ribadesella y Luanco en la primera, y el de Castro Urdiales en la segunda, pues si se pescan en alguna otra individuos sueltos, son estos de tan escasa importancia, que ni merece siquiera la pena de ocuparse de ellos.





*Gente que se dedica a pescarlos.*- El número de personas dedicadas a esta pesca en toda la costa Norte de España, es el de unas 326, repartidas entre las provincias de Asturias y Santander, empleando el distrito de Ribadesella 80, el de Luanco 144 y el de Castro Urdiales 102 entre tierra y mar, y entre los individuos de ambos sexos, puesto que se emplean en ella hombres y mujeres, unos por tierra y otros por mar, a pesar de o expuesto que resulta por verificarse siempre en épocas de invierno”<sup>46</sup>.



Como muy saben los castreños, casi todos conocedores de estremecedores casos de muertes de hombres, mujeres y niños, la recolección del percebe siempre ha sido un trabajo muy arriesgado. Además, sumamente penoso y agotador. Trabajan los percebeberos en mares muy batidas, con la simple ayuda de un salabardo y una especie de rascador, en posiciones corporales muy forzadas, y aprovechando las mareas vivas con fuerte bajamares.



Los castreños utilizaban para arrancar este marisco dos tipos de instrumentos. Una especie de espátula, el *hacha*: “Este mismo instrumento se emplea en otros puertos de

<sup>46</sup> Ibidem, pp. 106 y 107.





aquella provincia, particularmente en la de Castro-Urdiales y su distrito para arrancar los percebes de las rocas de la costa, denominándosele rasca<sup>47</sup>; y, sobre todo, las denominadas *rasquetas*:

“Instrumento dedicado a la pesca del percebe entre peñas, en donde no alcanza la rasca y demás instrumentos anteriormente reseñados.

Se emplea en la provincia de Santander, particularmente en el distrito de Castro-Urdiales, y se compone de una barra de hierro delgada parecida a un formón: por un lado tiene corte achaflanado y por el otro cuatro o cinco trozos de hierro de la misma barra, encorvados en forma de dedos de una mano que esté doblada.

La parte del corte sirve para despegar los percebes de las rocas y la parte curva para recogerlos cuando están sujetos nada más que por unos hilos o filamentos<sup>48</sup>.



Los percebes se podían recolectar desde tierra, y más profesionalmente con la ayuda de un pequeño bote desde el agua:

“*Embarcaciones que emplean en ella.*- Las embarcaciones que emplean en esta pesca son, por lo general, botes o barquillas, o ambas clases juntas, y destinan a ella en Ribadesella 20, en Luanco 36 y en Castro Urdiales 14, o sean en junto 70, porque hay muchas personas que se dedican a

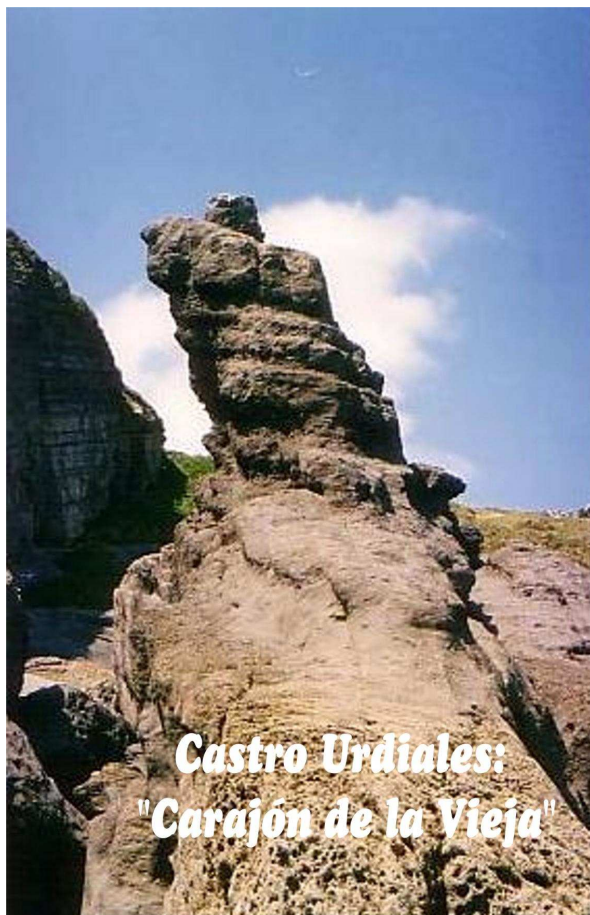
<sup>47</sup> Rodríguez Santamaría (1911), fig. 19.

<sup>48</sup> Ibidem, fig. 32.





pescar el percebe desde tierra, sobre todo, los chiquitos, pues para los gordos es necesario salir mucho afuera por tierra o por mar.



**Castro Urdiales:  
"Carajón de la Vieja"**

*Distancias a que se pescan.*- La distancia máxima de la costa a que se pescan, es la punta saliente de las peñas de cada uno de esos distritos, porque este marisco tan sólo se le pesca adherido a las rocas, y no a ninguna piedra del fondo ni a otro objeto.

*Instrumentos que se usan para pescarlos.*- Los instrumentos que emplean para su pesca, son tres o cuatro, de hierro, afilados, para arrancar los percebes de donde están adheridos, y también utilizan una barra de hierro en forma de mano, doblada por un lado y con corte por la otra, para meterla entre las peñas en donde no puede entrar el pescador.

*Forma de pescarlos.*- La forma de pescarlos es con los instrumentos anteriores, cogiendo el grupo al que se hallan unidos a veces hasta una docena de percebes, porque el pescador no mira ni escoge los mejores, sino que arranca de raíz todos los que están juntos, y con ello la madre o capa de caracolillo muy menudo en donde aquéllos nacieron; pero esto trataré al final con más detenimiento.

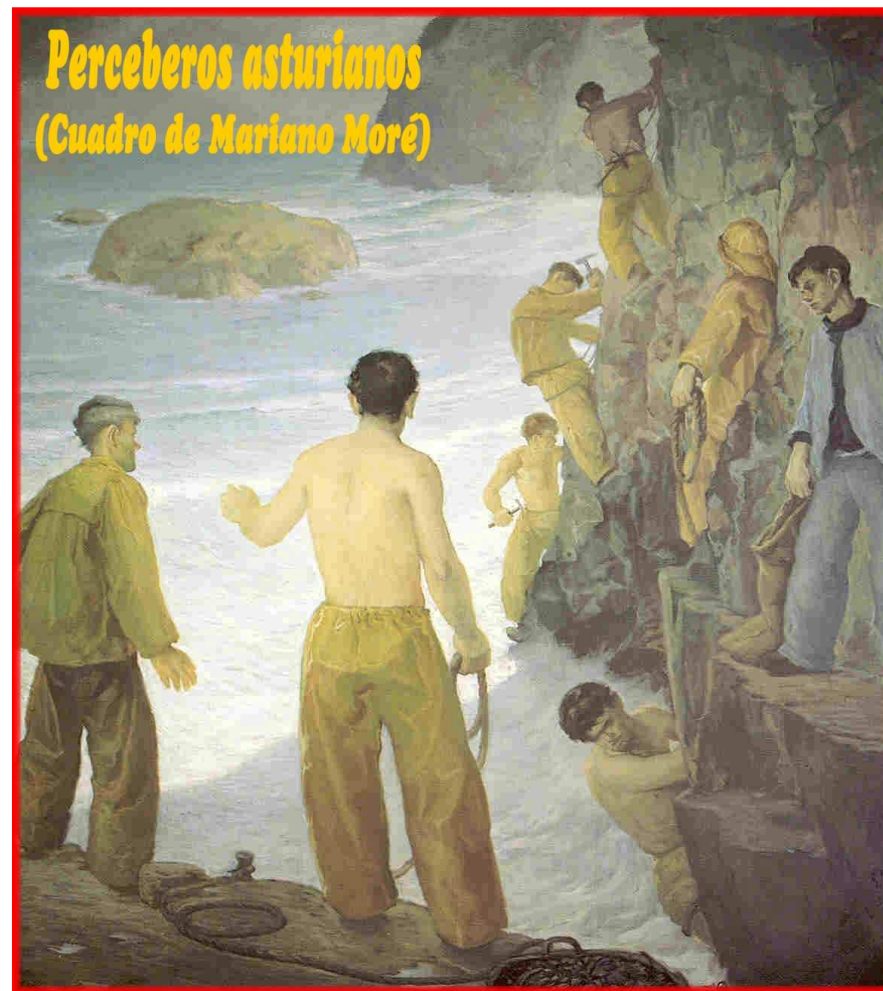
*Época mejor para su pesca.*- La época mejor para la pesca de este marisco, es el mes de Abril, por ser en él cuando el percebe está más gordo y más gustoso; y el mejor tiempo para pescarlos es







durante los vientos del Sur, porque con ellos está la mar en el Cantábrico completamente bella sin el menor movimiento, debido al abrigo que hace la tierra por donde entran, pues los demás vientos, cualquiera que sea, son peligrosos, porque levantan mucha marejada e imposibilitan su pesca, lo mismo por tierra que por mar, en particular, la que se verifica a flote por la dificultad en acercarse a la costa con las embarcaciones, so pena de estrellarse contra ellas.



*Mejores mareas para la pesca del percebe.- Las mejores mareas para pescarlos son siempre en las*



**Ramón Ojeda San Miguel**



que baja el agua más, o sea en las vivas, y por eso en cada mes tan sólo pueden pescarse unos 6 u 8 días, es decir, tres o cuatro cada una de dichas mareas vivas, que es cuando descubren más las rocas, porque el resto de ellas está ya demasiado explotado; pero las mareas en las que va a pescar mayor número de personas, son las equinocciales de Marzo y Septiembre, porque aun cuando en la de Septiembre todavía le alcanza la veda, por no terminar hasta fines de ese mes, el pescador no repara en nada y solamente si le vigilan, se contendrá: lo demás, por voluntad propia, nunca.

*Forma de venderlos.*- El percebe se vende siempre cocido, tanto por evitar este trabajo al comprador y que se pueda despegar de su forro, como quizá por poder conservarlos más días, pues crudos se echarían a perder más pronto. Generalmente los cuecen en agua dulce, echando una libra de sal por cada arroba de pesca.

*Época que valen más.*- La época en que se vende mejor y más caro el percebe, es la misma en que se vende todo el marisco, es decir, en las vigiliyas y durante toda la Cuaresma: pero también los días festivos se venden muchos sueltos en las plazas o mercados públicos, que los compran por tomarlos

a las once la juventud, sobre todo la clase artesana, con vino blanco o sidra, según las provincias.





*Producción del año 1907.*- La producción de este marisco en el Cantábrico, durante el pasado año de 1907, se eleva a 21.200 Kilogramos; cantidad a la que contribuyen tan solamente las provincias de Asturias y Santander, y de ellas los distritos siguientes: Ribadesella con 7.500 Kilogramos, Luanco con 10.000 y Castro Urdiales con 4.200; alcanzando el precio de 75 céntimos el Kilogramo en la provincia de Santander y una peseta en la de Asturias; y produjeron, durante dicho año, la suma de 20.150 pesetas en junto; cantidad que se reparte exclusivamente entre gente pobre, y que podría duplicarse en poco tiempo, si tuvieran más interés en conservarla, pero no hay absolutamente ninguno, como indicaré luego.

*Puntos de venta y exportación.*- El percebe, excepto algunos sueltos que se venden en los puertos de pesca, son generalmente exportados: los de Asturias a Santander, Cabezón de la Sal, Torrelavega, Oviedo, La Pola, Arriendas y Cangas de Onís, y los de la provincia de Santander, a este puerto, al propio de Castro Urdiales a Bilbao; surtiendo además todas las plazas o mercados de los puertos de la costa de cada distrito y de los inmediatos, pues los de Castro se venden en

Laredo, Santoña, Ampuero y otros pueblecillos menos importantes.

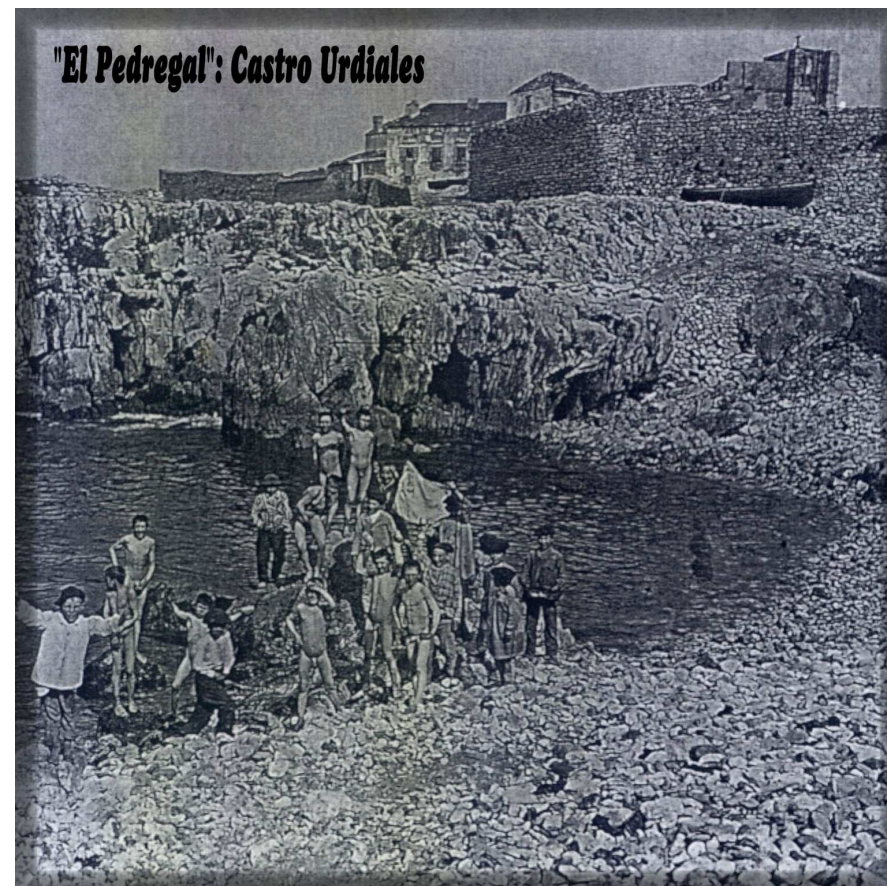


*Época de veda.*- La veda de este marisco está perfectamente bien puesta, y nada puede justificar su variación. Ya se sabe que la mejor época, para poder pescarlos, sería el verano, porque son los tiempos mejores, está la mar más tranquila y hasta bajan más las mareas, y porque en invierno resulta esta pesca muy peligrosa; pero si se concediese





esto al pescador, probablemente no durarían dos o tres años, porque los arrancarían en seguida sin dejar ni siquiera señal de la semilla, aparte de que por estar en la época del desove se evitaría totalmente su reproducción, y por eso si se quiere conservar por algunos años más este marismo, pues yo temo muy fundadamente su agotamiento, es necesario no conceder prórrogas a la veda, como la concedida a los pescadores de Asturias, por todo el mes de mayo, por Real orden de 1º de Mayo de este año, toda vez que con la pesca que efectúan durante los siete meses de Octubre a mayo, bastante hay para dada la forma de pescarlos, acabar con ellos muy pronto; así, que mi modesta opinión es, que no debería variarse la veda de este marisco aunque la soliciten, por no haber causa alguna que lo justifique y si muchas que la aconsejan tal como hoy se encuentra, y hasta quizá muy pronto sea necesario hacerla perpetua por un plazo de más o menos tiempo”<sup>49</sup>.



<sup>49</sup> Rodríguez Santamaría (1909), ob. cit., pp. 107-109.





El problema de este marisco, como bien sabemos todos, es le mismo que ya hemos visto con angulas y langostas: el peligro que corren por la excesiva explotación. Ya lo veía muy bien, una vez más, Rodríguez Santamaría a poco de comenzar el siglo XX:

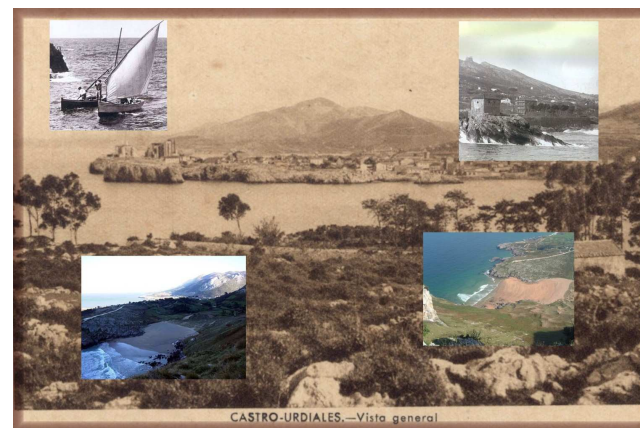
*“Aumento o disminución de esta pesca.-* Este marisco disminuye mucho por los abusos que con él se cometen, no tanto por infringir la veda, como por el arranque que hacen de los chiquitos para coger los gordos y hasta de la semilla o germen en donde aquéllos se forman.

*Mi modesta opinión respecto a este marisco.-* el percebe, en el Norte de España, es el marisco en el que se emplea mayor número de personas y produce casi tanto como las almejas, puesto que emplea 326 personas y da una utilidad limpia de 20.150 pesetas, porque no hay gasto absolutamente ninguno; resultando de mayo producto que la ostra en la forma que la explotan hoy.

Se en las rocas y peñas de la costa, siendo mejores siempre aquellos lugares en cuyo sitio bate y rompe más la mar.

La mayor pesca se efectúa siempre de Enero a Mayo, o sea en pleno invierno, y se pescan los mejores en las bajamares muy vivas y,

especialmente, en las equinocciales, por quedar entonces al descubierto las rocas más salientes, en las cuales no pueden pescarles con tanta frecuencia, y, por tanto, son más crecidos y gordos los que allí se crían; pero su pesca, por hacerse en los peores meses del año, ofrece serios peligros en el Cantábrico, por no poder acercarse a algunos de esos sitios, si no es con mar muy bella, difícil de conseguir en esa época en las costas del Norte de España, dando esto motivo a que ocurran algunas desgracias, ahogándose individuos que se dedican a ellos durante esos meses.



Este marisco, a pesar de lo mucho que produce por la cantidad que se pesca y lo bien que se vende,





tiende a desaparecer por cuanto ya hoy no se pesca sino próximamente la mitad de lo que se cogía unos ocho o diez años, en cuya época, la provincia de Asturias, que todavía hoy es la mejor, producía casi el doble que hoy: esta baja o disminución es, a mi juicio, debida más que a pescarlos en tiempo de veda, aunque todo ayuda, a la forma desastrosa en que los arrancan, porque el pescador se arma de varios instrumentos cortantes, y aproximándose a la mata o grupo de percebes, en el cual, a lo mejor tan sólo hay uno o dos regulares, y, por tanto, comestibles, arranca de cuajo o raíz el grupo entero y con él diez o doce pequeñitos que n valen absolutamente para nada: esto tuve ocasión de observarlo muchas veces, y decomisarlos precisamente por falta de desarrollo. Pero n es este solo el daño que producen, sino que el mayor mal causado a este marisco por los pescadores, es el de arrancar con el grupo la madre o germen en donde se cría, porque adheridas a las peñas y rocas hay unas capas de una especie de caracolillo muy pequeñito que se parecen a manchas blancas, y a ellas están agarrados los percebes con tal fuerza que, al coger éstos, casi siempre es necesario arrancar aquélla y dejar la roca completamente limpia; y aun cuando yo creo que el percebe

vuelve a reproducirse, quizá no lo haga en el mismo lugar en donde se arrancó, y aunque así fuese, no me parece naciera tan pronto otro grupo de percebes, porque con el hierro cortante destruyen hasta la semilla.



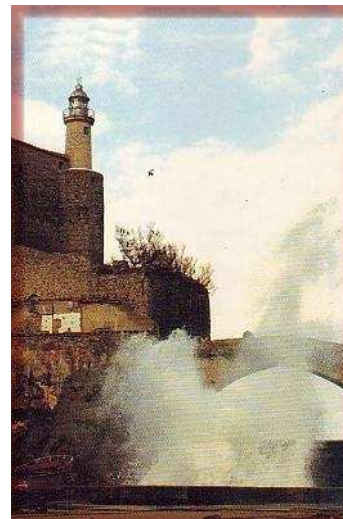
**Castro Urdiales:  
Cala del Campo Santo**





A varios pescadores aconsejé que por su bien no cogiesen más que los percebes gordos o comestibles, dejando siempre la cría, que para nada sirve, y variar por tanto los actuales instrumentos de pesca, porque son muy destructores y a ese paso agotarán pronto este marisco; pero se me contestó, que siendo pocas las veces que pueden cogerlos en cada marea, se valen de todos los medios para ello, sin que puedan respetar ni la semilla, ni las crías, ni aun la veda, difícil de hacer guardar, como no sea decomisando la pesca en el mercado público: pero con esto no se evita el daño principal, cual es el de la pesca en tan pésimas condiciones. Por todo lo cual, mi modesta opinión es que este marisco rápidamente descende, y es una verdadera lástima que, lejos de destruirlo, no optasen por lo contrario fomentándolo, con lo que podrán llegar a conseguir una utilidad de 50.000 pesetas anuales; pero no es posible pensar en esto mientras no nos enmendemos y procuremos interesarnos por el bien general de todos, y no por el particular de unos cuantos, que siempre resulta muy poco

duradero y de resultados muy malos para todas las industrias<sup>50</sup>.



---

<sup>50</sup> Ibidem pp. 109-111.



# CURRICÁN - CACEA

(Costera del Bonito / Cimarrón)



*Ramón Ojeda San Miguel*

**CASTRO URDIALES, 2006**



La pesca del bonito y cimarrón, sobre todo la primera, sin ninguna duda, constituyen hoy en día una de las costeras más importantes y fundamentales de los puertos pesqueros del Cantábrico. Sin embargo, tal categórica afirmación no se puede aplicar a épocas pasadas, a hace 300 o 350 años. Las dificultades de conservación para la venta en fresco en los meses de más calor, la competencia de otras especies más apreciadas entonces en el mercado, y la falta de evolución técnica suficiente en el velamen, arboladura y casco de las pinazas y lanchas mayores, retrasaron temporalmente mucho el desarrollo de estas pesquerías.

Los documentos viejos de los archivos indican bien a las claras que la presencia de túnidos en el Cantábrico ha sido siempre algo muy común. Hablamos, como muy bien conocen hoy los hombres de mar del Norte, de las melvas, bonito rayado, listados, bocaretas, y fundamentalmente, por haber sido los más pescados, del atún rojo o cimarrón y del bonito del Norte o albacora.

Como todos los túnidos, los cimarrones son peces migradores que, provenientes del Mediterráneo, penetran

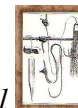
en el Cantábrico a cumplir el primer año de vida y cuando el agua adquiere una temperatura templada<sup>1</sup>, buscando alimento más abundante que en sus aguas de origen.

Los cimarrones constituyen a especie más capturada en los océanos y mares de Europa; pero en el Cantábrico la estrella de todos los túnidos es, sin ninguna duda, el bonito. Proviene en origen del Mar de los Sargazos, lugar en el que hace la freza y nace. El bonito atraviesa el Atlántico, hasta entrar en el Cantábrico alrededor del mes de Julio, teniendo el límite más septentrional en los mares del sur de Irlanda. Tras haber realizado las suficientes reservas alimenticias, acabado el verano, busca aguas profundas, y navega hasta llegar a las templadas latitudes de las Azores Canarias. Luego, al año siguiente, retoma el periplo, se concentra en las aguas cercanas a Cádiz, y asciende, siguiendo las costas de Portugal, hasta volver en su recorrido pelágico al Golfo de Vizcaya.

Dentro de estas pequeñas someras pinceladas biológicas, hay que señalar también que los ejemplares de bonito que aquí se acerca oscilan entre los 60 cm. y 4 Kg. y los 130 cm. de longitud y 30 Kg. de peso. Igual que los

---

<sup>1</sup> Cort, J.L., Cimarrón, San Sebastián, 1980.



cimarrones, son peces de temperaturas internas relativamente altas.

Durante todo el verano, también un poco antes y un poco después, cimarrones y bonitos se capturaban en el Cantábrico con el viejo sistema de la cacea y el aparejo denominado curricán. Pero esta costera hasta el siglo XVIII no alcanzó verdadera importancia, coincidiendo con el momento en que mas evolucionaron y mejoraron técnicamente las *lanchas mayores*; en el sentido de alcanzar plenitud en su desarrollo velero, puesto que en esta modalidad de pesca era fundamental que el barco navegara largando velas todo lo posible. Decía, resumiendo la cuestión técnica perfectamente, el Ayudante de Marina de Castro Urdiales en e año 1883: *“Para pescar el bonito se hace uso del curricán, compuesto de un cordel de 26 metros y un alambre de 2 afianzado en uno de sus extremos o chicotes; en el alambre se asegura el anzuelo, cebado con hoja de maíz. Se emplea de corrida, o lo que lo mismo navegando a vela, y cada embarcación suele llevar siete curricanes”*<sup>2</sup>. En el artículo nº 40 del reglamento de la cofradía castreña de San Andrés del año 1879 se apuntaba: *“La costera de bonito utilizará en el verano y*

<sup>2</sup> Ojeda San Miguel, R. Crecimiento pesquero, novedades técnicas y tensas transformaciones: Castro Urdiales, 150-1890. Una visión a través de los fondos documentales de la Ayudantía de Marina. Castro Urdiales, 2005, p. 38.

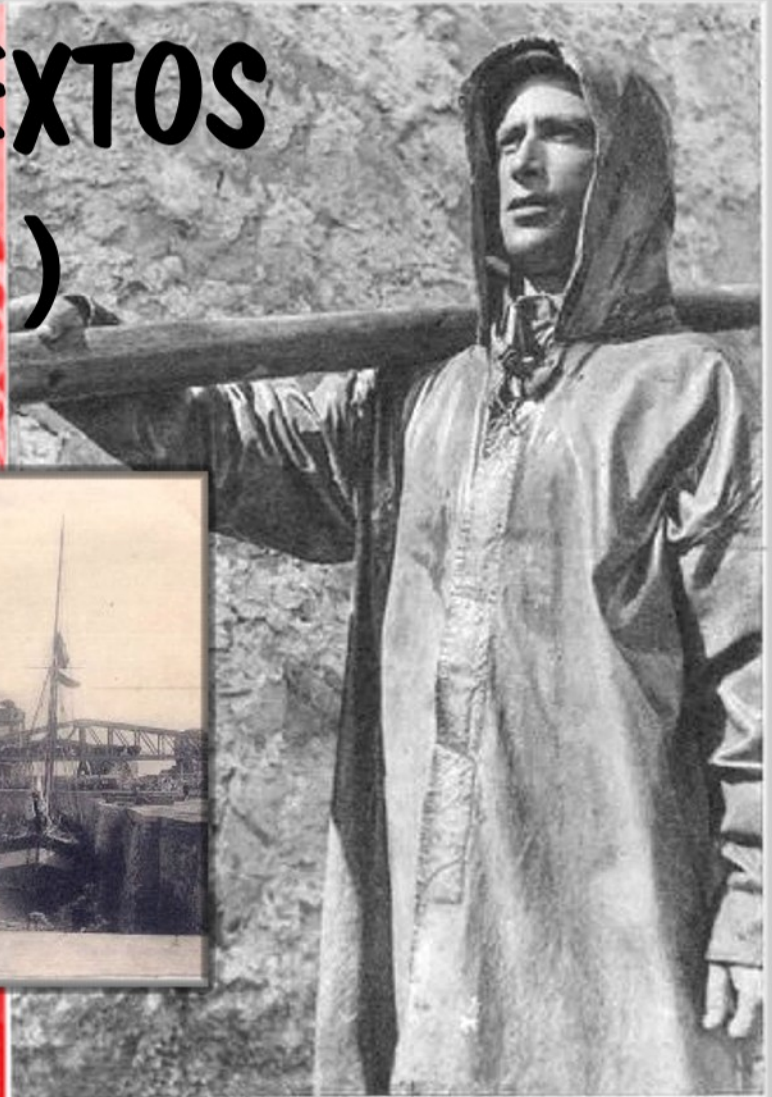
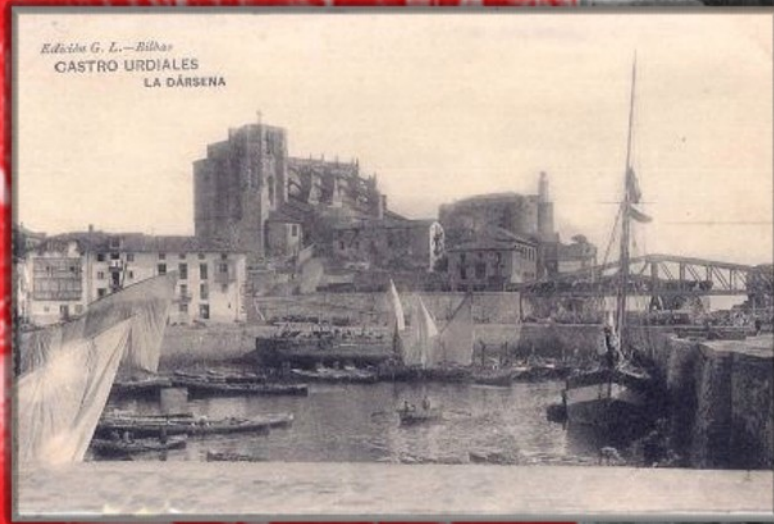
*parte del otoño, o sea durante el tiempo en que se dé la pesca de este pez de paso, pudiendo salir al mar las lanchas desde las tres y media de la mañana en adelante en los meses de junio y julio, y media hora más tarde respectivamente en cada uno de los sucesivos que comprende la costera. Queda prohibido dar vela a ninguna lancha hasta tanto que los atalayeros hagan señal para ello, bajo la pena de 200 reales”*<sup>3</sup>.

Muchos más detalles y pormenores sobre la forma de pescar e importancia de esta costera podremos ver ahora, en la selección de los textos más importantes publicados entre el siglo XVIII y principios del XX que siguen a esta pequeña introducción, precisamente los años en que alcanzó verdadera importancia y peso económico en el Cantábrico.

<sup>3</sup> Ojeda San Miguel, R. y Garay, J. Notas históricas del Noble Cabildo de Pescadores y Mareantes de San Andrés y San Pedro de Castro Urdiales. Bilbao, 2003, p. 155.



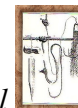
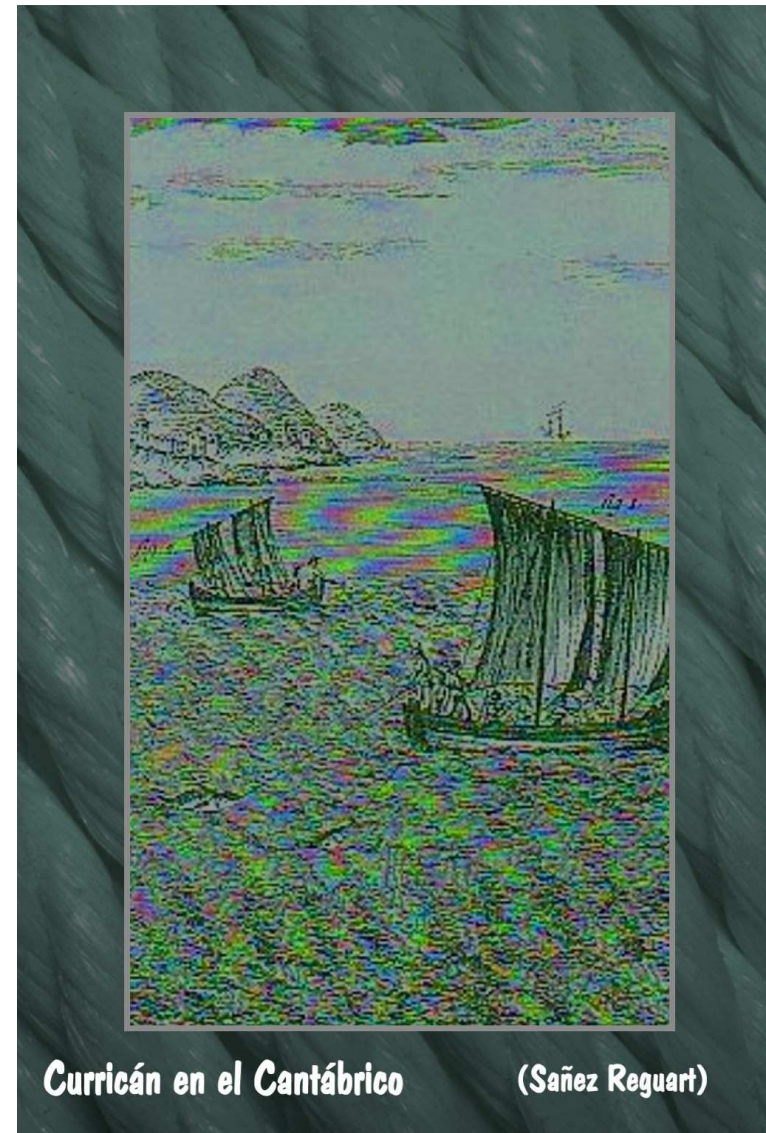
# SELECCIÓN DE TEXTOS (1792 - 1911)



**Antonio Sañez Reguart**  
**Diccionario Histórico de los Artes**  
**De la Pesca Nacional**  
**Madrid**  
**Año 1792**

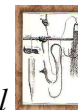
Cazea. El significado de esta voz, manifestando un modo de pescar a la vela, dimana sin duda de la frase, con que se exprime la acción de un navío, que avistando otro buque a larga distancia, intenta con repetidas maniobras, según el viento, reconocerle o apoderarse de él, si le considera enemigo, y se halla con fuerzas competentes a lo que en idioma náutico se llama *dar caza*, aunque no es porque se avisten los peces, sino porque continuamente están bordeando los barcos, que se emplean en ella; de manera que ya navegan contra el viento, ya arriban y vuelven en popa a correr la misma mar: y de esta manera están recorriendo aquellas aguas a trecho, en que por lo regular, según el tiempo suelen permanecer los peces que se buscan con los convenientes artes de cordel y anzuelo ...

En nuestras costas Septentrionales la *Cazea* se dirige igualmente a la pesca de atún y bonito: y además a la de rabálo y abadejo.



Para la primera empieza la costera por el mes de agosto, y finaliza a mediados de septiembre. Si en dichos meses hay calmas, no se pesca bonito, porque para verificarlo es menester reynen, como suele suceder, los Nordeste frescos. Antes que llegue agosto tienen buen cuidado los pescadores de recorrer los barcos, con que hacen esta pesca, dándolos bastante sebo, a fin de que corran con más ligereza, que, según el lenguaje marineró, se dice ponerlos a *guisa de Corsarios*. Estos barcos van aparejados con dos velas al tercio, salen al mar en tiempo oportuno con ocho o nueve hombres, y uno o dos muchachos ...

Luego que están en el parage de la pesca, si el viento favorece, preparan sus aparejos (que así llaman a los que puramente son en otros países Bolantines de Toñinas), poniendo a cada anzuelo, en lugar de carnada, un pedazo de trapo blanco y fino, y largando los cordeles como cosa de 8, 10, 12 o más brazas, según el viento, mar, o conforme conviene a los pescadores, cuya práctica los hace sumamente expertos en estas maniobras, pues tienen en ellas tal tino, que no puede dexar de admirar el verlo, sino al que no ha detenido el cuidado debido a estos objetos.



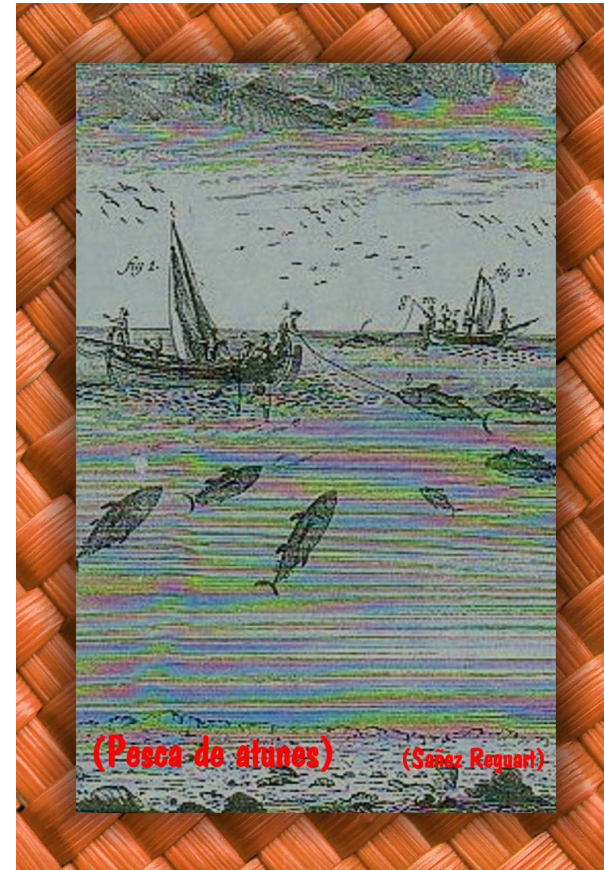
Además de las cuatro o cinco cuerdas o cordeles de la clase referida, que regularmente larga cada barco en la forma expresada (pues otros varios se conservan enrollados de respeto, por si se rompe alguno, o falta algún anzuelo) echan también una u dos *Timonerías*, que en otras partes llaman *Melgarejos*, que solo constan de largo de 2 a 3 brazas.

Quando se coge el primer bonito se le quita de junto a la cola un pedazo de piel, como la palma de la mano, el qual sirve de carnada, señuelo o apariencia de otros peces, que alucinados se arrojan a la presa.

Los arcos que se emplean en la *Cazea*, si logran con el beneficio del viento, que es lo más esencial, buena pesquera, se retiran a tierra antes de ponerse el sol, a cuya hora suele en aquellas Costas ir calmando el Nordeste, trayendo 100, 200 y a veces 400 bonitos, cuyos peces por lo general son del peso de 12 a 200 o 24 libras castellanas, y son pocos los que exceden de una arroba.

Para esta pesca del bonito y de la sardina, según sus respectivas temporadas, los pescadores de algunos puertos hacen ciertos convenios con los patrones de los barcos, acompañándose desde el último día de Pasqua de Resurrección para todo el verano, que regularmente se

entiende hasta principios o mediados de Noviembre, en que forman nuevas compañías para la pesca del besugo.



**La Pesca en el Cantábrico**  
**Descrita por uno de aquellos pescadores**  
**Pesca del Bonito**  
**Revista de Pesca Marítima, año 1884**  
**Rafael Gutiérrez Vela**  
**Madrid**  
**Año 1885**

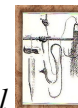
La costera o temporada para esta pesca empieza en 15 de Junio y termina a últimos de Octubre. Las lanchas que van las primeras a descubrirla miden de 46 a 50 pies de quilla por 12 de manga; están carenadas de nuevo y bien preparadas de velas y curricanes. Salen a bordear el día que se ve claro y reinan vientos al Nordeste; los primeros días se van en dos vueltas, una para fuera y otra para tierra. Salen a las tres o cuatro de la mañana y vuelven a las siete de la noche; en todo el día andan de 80 a 100 millas entre las dos vueltas próximamente, llegan a 50 millas de la costa en dirección al Noroeste y Norte; pues estos peces vienen embajándose por dicho rumbo en dirección al Este. Del 20 al 30 de Junio todos los años es por lo general la época en que se presentan, acompañados de varias bandadas de ballenas. Cada embarcación lleva de 9 a 10 curricanes, y cada uno tiene su nombre vulgar entre los pescadores; antiguamente los anzuelos de éstos se cebaban

con pluma de ave o trapo blanco; pero hoy no se ceban así: se hace con pajas de maíz bien deshechas en manojitos y partidas a lo largo con un alfiler, para que aparezca en la mar figurando muchos peccecitos; también se pone una contra de grana fina encarnada, y cuando no hay ésta, del buche del pez; esto sustituyó la piel que antes se sacaba, por la cola del bonito, y se ha experimentado que se hace hoy mucho más pesca con el nuevo cebo, que con el que se usaba antes.



El puerto de Ondarrea repleto de lanchas boniteras

Los pescadores dan a los curricanes los nombres de *espalda*, *anticuas*, *baveros*, *caloqueros*, *verlines*, *obenque* y *penol*.

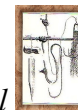
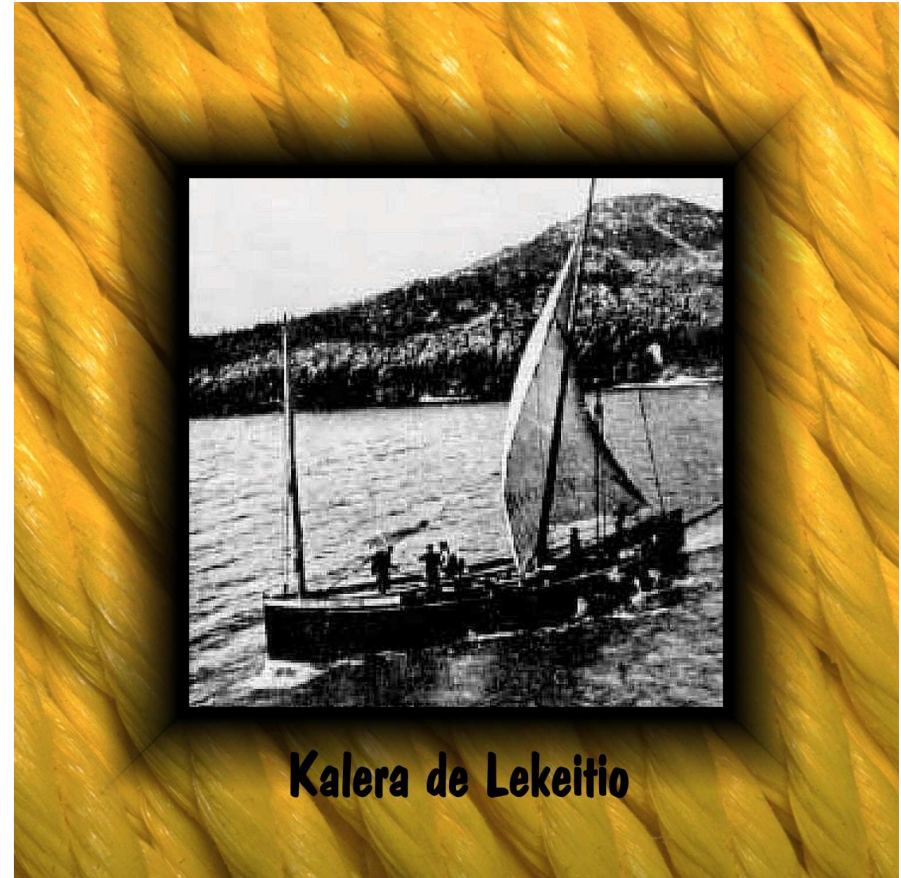


Las lanchas llevan por cada costado dos varas de castaño que miden de 26 a 36 pies de largo; éstas, salladas por babor y estribor todo lo que es posible, sirven para poner los curricanes, que se colocan por medio de unas regideras con sus ganchos y se sacan hasta el medio y la punta de las varas, con el fin de coger más anchura en el mar según el barco va corriendo; por barlovento se ponen siempre las varas más largas.



Los primeros peces de éstos que se descubren causan una alegría general en toda la costa; y no sólo es la algazara para el pescador y sus familias, sino también para los fabricantes, arrieros y comerciantes; pues es la pesca que más producto deja a los pescadores y fabricantes. Al principio el pez se presenta escasamente; pero según va

avanzando el calor, viene mucha más abundancia, y es tanta, que ha llegado en muchas ocasiones a valer una libra dos y cuatro maravedis, con la condición de no ir otro día a pescar.





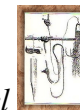
Hay lancha que pesca 400 y 500 bonitos en conjunto, con un peso total de 70 a 80 quintales; el que tiene cada uno de estos peces en Junio, Julio y Agosto suele ser el de 15, 20 y 25 libras, y en Setiembre y Octubre de 8, 10, 20, 30 y hasta 60 libras. Siguen pescándose en la costa hasta mediados de Noviembre y de diferentes menas. Su estancia en el Golfo de Guipúzcoa y Vizcaya es hasta últimos de Noviembre, un mes más que en la parte del Cabo Mayor. Se marchan de la costa tan pronto como va refrescando el tiempo, y no queda uno en toda ella.

Los curricanes para esta pesca van preparados con 25 brazas de haun, 6 de asta y 6 de pieza, con una socala de alambre del número 2 y 3, o bien sea campanil fino; a la punta de la socala se pone el zapi con su anzuelo que va cubierto con las tiras de paja de maíz, que es el cebo que se pone. Los bonitos casi todos se elaboran en escabeche para mandarlo al interior de las poblaciones; en fresco, se consume poco, a menos que no sea en los mismos puertos donde se pesca, pues cuando alguna vez se manda a los mercados del interior, no da muy buen resultado por el mucho calor que hace en la estación que se pesca.

Ha llegado algunos años a pescarse en tanta abundancia, que los fabricantes se hallaban sin envases de barrilería ni sal para poder preparar lo que ya tenían frito; teniendo además sus fábricas llenas de pesca en fresco.



En ningún puerto del litoral cantábrico se ve fábrica alguna de salazón para este pez, como existen en el Mediterráneo para la tonina, melba y bonito, que se vende a buen precio en todos los mercados del interior y en Madrid se ha pagado y se paga a 60 y 70 reales arroba. ¿Por qué no había de salarse cuando se pesca con tanta abundancia, pues desde luego se concibe que no dejaría de dar buen resultado? Muchos puertos hay en la costa; pero hasta la fecha en ninguno de ellos ha habido un pescador o industrial que se haya dedicado a explotar esta industria.



**La Pesca del Bonito**  
**En el Cantábrico**  
**Revista de Pesca Marítima, Tomo II, año 1885**  
**Rafael Gutiérrez Vela**  
**Madrid**  
**Años 1886**

La inmensa familia que puebla los mares, tiene, así como los frutos que ostentan los campos de la zona terrestre, su época fija y determinada para sus productos. La mies dorada, la fruta sabrosa, cuanto en sus entrañas encierra la tierra, todo tiene determinada la época de su recolección, y la sabia mano que todo lo dispone ha fijado también el cuándo, así los animales como los peces, han de ofrecer al hombre sus necesarias producciones.



El sonrosado salmón se aproxima a las costas para morir en los ríos cuando las avenidas producidas, o por las grandes lluvias, o por los deshielos, le proporcionan aguas suficientes para penetrar en ellos y subir cuanto le es posible, aún a trueque de grandes saltos. La azulada aguja acude también a las costas para rendir su tributo al hombre y emigrar después, allá para la Ascensión. La sardina plateada y, en una palabra, toda clase de pesca, tiene su época para ser cogida y, si fuera de tiempo se coge algún pez, no tiene buen comer, del mismo modo que cuando se gusta algún fruto de la tierra fuera de sazón.

Es, pues, necesario, tanto para coger los productos del campo, como los peces del mar, que les haya llegado su época, porque entonces la recolección será mejor y más abundante.

El bonito es uno de los peces más ricos del mar: es, como dice un amigo nuestro, tan exquisito como el salmón, con la sola diferencia de que el bonito *es aún mejor*. Al que no haya comido una ventrisca de bonito frita y poco antes de enfriarse, nos tomamos la libertad de recomendárselo, y hallará en ella la suavidad de la manteca y el gusto de un manjar delicadísimo.



Ramón Ojeda San Miguel



Eran las once de la mañana y nos hallábamos comiendo unas ventriscas de bonito, cuando se presentó un médico amigo nuestro: le invitamos a sentarse y a acompañarnos, pero sin descubrir el majar que tanto nos deleitaba. Accedió al fin, no pudo menos de preguntarnos qué era aquello tan rico. ¡Y cuál no fue su asombro al saber lo que era! Él, que nunca había querido comer bonito por parecerle un pescado ordinario.



Las costas de Vizcaya son las primeras que en el Cantábrico se ven visitadas, allá al estar próximo el fin de la primavera, por este pez tan bullicioso y abundante. Sigue luego la provincia marítima de Santander, más tarde

la de Oviedo y así sucesivamente hasta que se interna en el Mediterráneo, de donde indudablemente procede.

En uno de los primeros números de esta REVISTA hemos leído que los pescadores portugueses acuden al África, al llegar la primavera, para dedicarse allí a la pesca del bonito, en pequeños botes, tripulados por dos o tres marineros. Ciertamente que no aconsejaríamos nosotros a los pescadores de la costa cantábrica, que se aventurasen a esta pesca en embarcaciones tan pequeñas, pues seguramente se verían expuestos a algún accidente desgraciado: porque como para la pesca del bonito se necesita viento algo fuerte, y el viento fuerte produce marejada y algunas veces bastante gruesa, sobre todo si oscila entre el N. y el O., con pequeñas embarcaciones y generalmente de costado, éstas no presentarían la suficiente seguridad a los pescadores.

Íbamos un día al bonito con viento fresco del NE. en una lancha bastante andadora, aunque no de grandes dimensiones. La pesca abundaba, y estaríamos a unas tres millas de la costa cuando, ciñendo el viento en vuelta de fuera, las siete boniteras largadas agarraron a un tiempo. El timonel orzó para quitar marcha a la embarcación y salvar los siete peces agarrados, cuando uno de los varales de barlovento, de que más adelante nos ocuparemos, mal



sujeto al banco y cuyos alambres no saltaron, como debían, las boniteras que sujetaban, se fue al agua arrastrado por los peces y el andar de la lancha. Ya fuera porque ésta iba orzando, ya porque los peces tirasen en aquella dirección, lo cierto es que el varal fue a meterse entre el timón y la lancha, paralizando por consiguiente la acción de aquél, y como cuanto se hizo para sacarlo fue completamente inútil, pues ni el palo salía ni el timón podía subirse, no hubo otro recurso que poner la proa al viento y arriar velas. Aun cuando la mar era bella, la marejada era fuerte y el trabajo de aquel palo metido en sitio de tanto compromiso concluyó por arrancar la hembra que estaba sujeta a la lancha; se fue al fondo y dejó sin gobierno la embarcación; no habiendo otro recurso que volver al puerto con viento de costado y gobernando con dos remos, cosa bastante difícil. Si el viento, en vez de ser tan noble hubiera sido N-N N-O o N O con los que la mar se altera algo, acaso en todas las operaciones a que dio lugar el incidente indicado, hubiera habido peligro para nosotros. ¿Qué sucedería en una embarcación pequeña?



La pesca en el Cantábrico se efectúa en lanchas de 35 a 45 pies de largo, aparejadas con dos velas, trinquete y mayor, con otras más pequeñas de reserva por si el viento arreciase y hubiese necesidad de acortar la marcha a la embarcación por ser aun demasiado trapo con las velas rizadas. La tripulación varía, según el número de pescadores y lanchas en el puerto, puesto que, como pesca de paso, los patrones no pueden negarse a admitir en sus bateles a cuantos marineros quieran ir; así es que hemos visto salir lanchas al bonito con más de doce hombres; y como no pueden pescar todos, los sobrantes se tumban a dormir.

Son, por lo regular, siete u ocho los que pescan, que son el timonel, el del penol, dos a cada costado y el de proa.





Los marineros van todos provistos de su correspondiente bonitera que consiste en un cordel, medianamente grueso, con dos brazas de alambre dorado a la punta, destemplado para que sea más flexible y se acodille, terminando con un anzuelo del núm.1 adornado, en forma de plumero, con hojas de maíz. Al salir la lancha del puerto y establecida su marcha regular, ya rizando las velas, si el andar fuera mucho, o el cariz del tiempo lo pidiese, o poniéndolas más pequeñas, se colocan dos varaes de castaño, que atados por la parte más gruesa a los bancos del centro de la

embarcación salen bastante al mar por sobre los careles. En estos varaes y sus puntas y centro se colocan dos boniteras en cada uno, sujetando los cordeles por medio de un alambre que, al agarrar el pez y al sentir la presión, se abre y deja al cordel venir al costado y a la mano del pescador. El timonel suelta también su cuerda, otra en lo alto del penol sujeta también con alambre, y cuando la embarcación es bastante grande o los pescadores muchos, se suele poner a proa otro varal en el que, y en su punta más aliente que la de los demás, se pone otra bonitera. Bien distribuidas estas cuerdas, no se enredarán unas con otras y todos podrán pescar con holgura.

¡Qué bonita es una lancha bonitera, barloventeando con sus blancas velas, sus varaes y cordeles en facha!

Las lanchas para el bonito deben llevar una cantidad de lastre proporcionada a su tamaño, pero no tanto que agobie a la embarcación: vale más menos que mucho lastre, porque éste no puede disminuirse ni aumentarse a medida de la necesidad, cuando el velamen se aumenta y disminuye según la fuerza del impulsor. Para esta pesca, que ofrece bastante peligro, se precisa un buen timonel que vaya constantemente con ojo alerta, ya para pasar sobre los bancos de pesca que se descubran por la proa, y acortar el

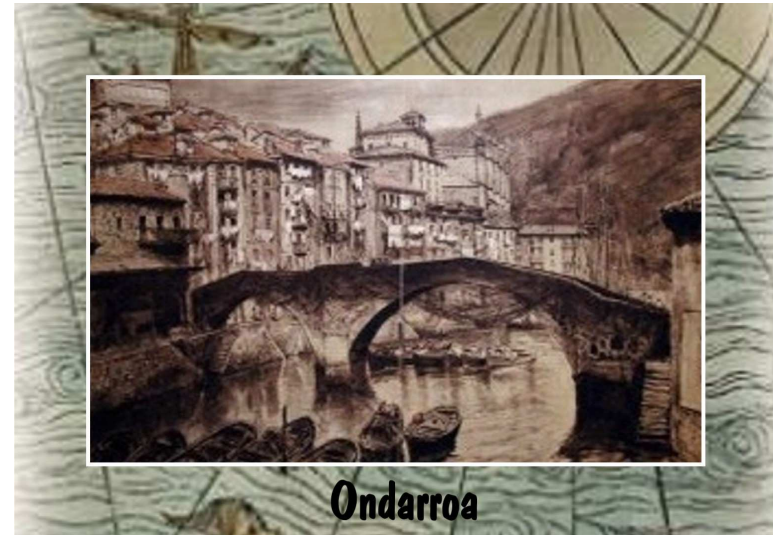


avance de la embarcación cuando agarren muchos bonitos a la vez, facilitando de este modo su embarque a bordo.

El timonel debe graduar la marcha de la embarcación, y el marinero cuidar de que el anzuelo de su bonitera no vaya dando saltos en el agua, porque si esto sucediese no pescará nada. El anzuelo con su plumerito de hojas de maíz abiertas a lo largo, irá a flor de agua simulando un pez al que el bonito se tira, en muchas ocasiones hasta al salto. Una vez agarrado, el marinero lo irá trayendo a bordo con la precaución debida y según su tamaño, y al llegar al costado le auxiliará otro marinero dando gancho al pez, si por su tamaño fuere necesario este auxilio.

Algunas veces se agarran atunes grandes, que andan entre los bonitos, los cuales, por lo regular, rompen la cuerda, el alambre, o el anzuelo, viéndose en más de una ocasión comprometida la vida del pescador, pues si se halla descuidado y tiene el cordel liado a la mano, puede muy bien irse al agua con sólo el tirón.

Todo lo dicho demuestra que los detalles de esta pesca deben estar previstos de antemano y no cometerse descuido alguno cuando ellos pueden dar origen a una desgracia.



Esta pesca es por lo regular siempre productiva, porque si hay pocos se venden caros, y si muchos, más baratos. Nosotros hemos visto llegar al puerto 800 bonitos que dieron un peso de nueve a doce mil libras y venderse todo casi al detalle a diez céntimos de real la libra, sin ser esto obstáculo para que al día siguiente se vendiesen otros 500 o 600 al mismo precio, pues como es un manjar tan nutritivo y por su precio está al alcance de los pobres, todos acuden a él con tanta predilección como a la carne. Frito, cocido o asado constituye una alimentación baratísima, así es que, habiendo bonito, todo el mundo le come. Sin embargo, para el pescador, es más conveniente



una pesca regular, pues no habiendo fábricas de conservas o de escabeches, muchos días de pesca abundantísima imposibilitarían la venta, aun a menos de diez céntimos.

Esta pesca, en la región a que al describirla nos atenemos, da principio, por lo regular, a últimos de Julio y suele terminar a fines de Setiembre, o antes. Lo que es indispensable para efectuarla es que haya viento, sea el que fuere, porque si no hay, de poco sirve que la pesca abunde, pues no agarrando más que a flor de agua, si el viento falta no puede simularse el engaño. El año último, por faltar los vientos fue escasísima la pesca, sin embargo de que, como suelen decir los marineros, estaba el mar cuajado.

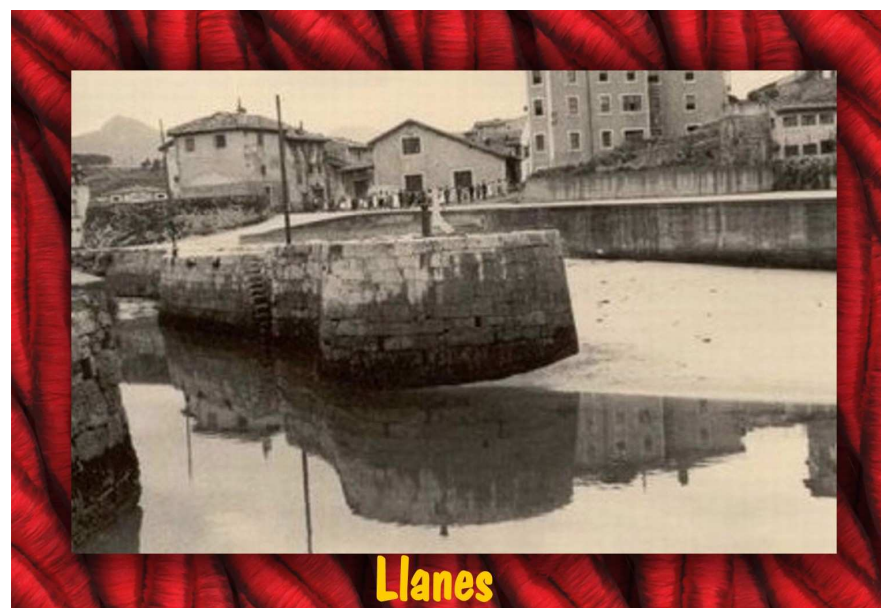


**Memoria**  
**Sobre la explotación de la industria de pesca en Lastres**  
**Revista de Pesca Marítima**  
**Dirigida**  
**Por D. Rafael Gutiérrez Vela,**  
**Teniente de Navío de primera clase de la Armada**  
**Tomo XI**  
**Año 1895**  
**Madrid**  
**Año 1896**

El bonito se pesca desde Junio a Octubre, con lanchas de altura, tripuladas por doce hombres, en vela y con viento fresco, con aparejos, o sean líneas, que al extremo llevan un alambre como de dos brazas de largo, donde ve firme el anzuelo: la carnada que se usa para esta clase de pescado, son hojas de la panocha del maíz, y las más blancas se atan firmes al anzuelo con un poquito de hilo blanco, y a la vez que viene arrastrando por la popa de la embarcación figura un pescado, y al ver el bonito aquello lo come equivocado, quedando enganchado; esta pesca hay ocasiones que se coge de tres millas hasta 50; la costumbre de venderlo en este puerto, es de la forma siguiente: varias embarcaciones



se contratan por toda la costera con las fábricas de conservas, y otros para vender al consumo del público.





**Diccionario y croquis de los artes de pesca más usuales  
En las costas de España  
Por el Teniente de Navío  
D. Ángel Pardo  
Anuario Estadístico de la  
Pesca Marítima en España, 1905  
Madrid  
Año 1906**

Bonitolera.- Arte de cebo: Consiste en la unión de dos anzuelos, como se ve en la figura, a los que se añaden plumas blancas de gaviota o gallina, formando un conjunto que emite en color y forma al cuerpo de un pez. Este conjunto se amarra por su gaza o presilla a un cordel de 30 o 40 brazas, igual al del *Bolantín* de atunes, y se cala desde una embarcación, con la que se corre a la vela, si es posible, y con viento algo fresco. Ordinariamente se usan para esta pesca las mismas embarcaciones que para el palangre y el besugo, largando por su popa, cuando menos, dos bonitoleras de diferente longitud. Según los parajes, suele aumentarse su número hasta cuatro o cinco, y aún hasta siete y ocho, con lo que se largan por la proa y costados.

En lugar de esta imitación de plumas, semejante a la que se usa en *el vareo con caña* o en *la cacea*, los pescadores de bonito, del Norte, suelen poner un solo anzuelo, al que añaden un pedazo de cola de pescado, dando al conjunto una forma oval, ventajosa para la pesca.



**Benigno Rodríguez Santamaría**  
**El bonito y atún**  
**En el Cantábrico**  
**Anuario de Pesca y Estadístico**  
**De la**  
**Marina Mercante y de la Pesca**  
**Del año 1908**  
**Madrid**  
**Año 1909**



La pesca más importante del Cantábrico, exceptuando la que se efectúa por los artes del bou, es la del bonito y el atún, a las que se dedican los pescadores de 24 puertos de mar distribuidos entre las provincias de Guipúzcoa, Vizcaya, Santander, Asturias y Lugo, cuyos individuos ascienden a 4.122 que tripulan 336 lanchas de altura y 122 vaporcillos, o sean en junto 458 embarcaciones con un tonelaje medio de 8.672 toneladas y un valor de 2.228.000 pesetas, según todo más detalladamente se especifica en un estado del final, y merece, por tanto, dedicar a ella esta sección especial después de observada detenidamente y reunidos todos los datos necesarios para ello.



*Arribazón de estos peces al Cantábrico, fechas en que lo efectúan, rumbos por donde se presentan y mares de donde proceden.-* El atún y el bonito arriban al Cantábrico todos los años; generalmente el primero en la segunda



quincena de Abril, y el segundo dos meses después, o sea en la segunda quincena de Junio, casi siempre después de San Juan. Su entrada en este mar la efectúan siempre por el Oeste, y creo que estos peces proceden del Mediterráneo, porque en algunos puertos de Italia, como en Porticello y toda la parte de Sicilia se cogen abundantes en Primavera, pero ya después de entrado el verano desaparece de aquellas costas; además, el atún es propio del Mediterráneo por no pescársele en mares fríos, toda vez que, tanto éste, como el bonito son peces de aguas templadas; circunstancia que se demuestra perfectamente con su arribo al Cantábrico y desaparición de él, puesto que jamás se recuerda pescar estos peces en el Norte de España en el invierno, sino que en cuanto empieza el otoño ya se marchan otra vez por el mismo camino que trajeron al entrar, y no vuelven nuevamente hasta que ya han desaparecido los fríos, y por tanto, empiezan a templar las aguas, como sucede a fines de Abril o principios de Mayo.



*Variedades que se encuentran en estos peces y nombres que tienen.*- De estos peces se presentan todos los años tres clases: el atún, que es igual exactamente al del Mediterráneo; el bonito, que es muy parecido al anterior en la forma, pero distinto en sus detalles, más gustoso y de más aprecio y valor que el anterior; y otra clase intermedia entre las dos anteriores a la que dan varios nombres, y que, por cierto, escasea mucho y tiende a desaparecer; pudiendo apreciarse estas diferencias en los dibujos que de estos tres peces se acompañan al final de este trabajo, y cuya descripción y comparación por partes se puede también apreciar en otro dibujo.





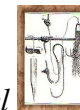
Los nombres con que se le designa en las distintas provincias varía mucho, puesto que en unas se denomina al atún cimarrón, y al bonito atún; esto ocurre generalmente en la mayor parte de los puertos de Guipúzcoa y Vizcaya, y en algunos puertos de estas dos provincias y en las de Santander y Asturias se denomina atún al propio atún, o el del ala corta, y bonito al del ala larga; y a la clase intermedia se le nombra en Guipúzcoa y Vizcaya albaquera y albacora, y en Santander mielva..

Al llamarle cimarrón al atún se explica por los pescadores en el sentido de que este pez no es tan noble ni tan franco como el bonito para comer o engancharse en el anzuelo,

sino que, por el contrario, es muy receloso y desconfiado, y antes de hacerlo suele mirarle mucho, y por eso le llaman cimarrón, que quiere decir, entre la clase pescadora, desconfiado, miedoso, receloso, etc., etc. El nombre de bonito que se le da a la otra clase por la mayor parte de los pescadores, aun cuando se ignora su origen, creo, sin embargo, que obedezca a la variedad de hermosísimos colores que presentan estos peces en el agua, imposibles completamente de describir, por ser realmente bonitos, pues encierra el oro viejo o antiguo, la plata brillante, el azul cobalto vivo, el verde cromo y el verde mar.



En cuanto a este extremo, y casi como una excepción, pues son muy contadas veces las que sucede, este año, en principios de Octubre, tuve la ocasión de ver dos de estos peces vivos que han sido traídos a tierra saltando por haberlos pescado muy próximo al puerto; e



inmediatamente, aprovechando los escasos elementos de que disponía para ello, traté, por medio del aluminio y las purpurinas, indicar muy ligeramente los hermosos colores de estos peces mientras están vivos, que son los que aparecen en los dibujos correspondientes; después que mueren, todos los colores los pierden, y quedan tal como se ve en otro dibujo.



*Recorrido que hacen y tiempo que permanecen en el Cantábrico.-* El recorrido de estos peces en el Norte de España es casi siempre el siguiente: el atún, que se presenta primero sigue una ruta igual a la indicada para la sardina en mi trabajo referente a ella, y aparece primero en

las calas o sitios de pesca de la merluza, unas 12 millas de la costa, recorre toda ésta hasta la francesa, y al tropezar con ella regresa y se estaciona por las costas de Guipúzcoa y Vizcaya. Como desde que los merluceros anunciaron la aparición de estos peces hasta que llegan a Francia y retornan a Guipúzcoa y Vizcaya da tiempo a preparar los aparejos, salen los pescadores a darles caza, y forman una verdadera costera que dura desde principios de Mayo a Principios de Julio en que se presenta el bonito.

La explicación de este recorrido que hace el atún es la misma dada para la sardina en el trabajo de aquella especie de peces: el atún se presenta en el Cantábrico en grandes bandos; su alimento favorito es la cría de sardina, abocarte, chicharro, pancho y verdel: los necesita y no los encuentra por no ser todavía la época de su arribazón a las costas desde el mar, y sigue y camina en su persecución, o busca, alimentándose, a falta de aquellos pececillos, de pequeños crustáceos, y hasta en su afán de comer, se traga trozos de hierbas flotantes: esto tuve ocasión de observarlo en el estómago de Varios durante mi estancia en Fuenterrabía. Sigue su camino hasta Francia y allí encuentra la costa que se dirige al Norte, y retrocede hacia nuestras costas alimentándose todavía, durante la primera quincena de Mayo, de esos crustáceos. Entonces es cuando, creyéndoles peces, se enganchan con más facilidad al



anzuelo, porque tienen hambre y hacen frente a todo, dando lugar a que les pesquen en abundancia, obteniendo un precio muy hermoso de su venta.

Más tarde, en la segunda quincena de Mayo, empieza a presentarse ya en abundancia esa cría de peces a que antes me refería, corriéndose por todo el Norte de España, y entonces, asegurado ya el alimento, los atunes se muestran muy recelosos, porque ya comprenden, sin duda, que teniendo otro alimento o pasto más sabroso, no necesitan molestarse en comer la paja del anzuelo, y además se van corriendo hacia Asturias, y más tarde ya se presentan otros bandos de mayor tamaño y peso, entre los que vienen algunos atunes hasta de 100 Kilogramos, y ya no comen la paja del maíz, sino que tienen que utilizar el saquito o anzuelo forrado a fin de engañarle como si fuera un pez; y de ahí que se le llame cimarrón.



El bonito ya no hace este recorrido de primera intención al presentarse en el Norte de España, sino que se detiene en las provincias de Asturias y Santander, porque en ellas encuentra abundantemente esa cría de peces que los pescadores denominan jarda, y no tiene necesidad de seguir más adelante; además, estas dos provincias son más abundantes en las pescas de bajura que las de Vizcaya y Guipúzcoa, y por eso existe en ellas más cría de estos diminutos peces. Esta detención que hace el bonito en Asturias y Santander durante la primera costera, o sea hasta mediados de Agosto, da lugar a que las dos provincias de Guipúzcoa y Vizcaya vayan a aquellas aguas con sus lanchas a hacer costera de estos peces. Después de mediados de Agosto, y a medida que esa jarda o alimento se corre hacia el Este, también los bonitos lo hacen, pescándose los entonces todos los pescadores en sus respectivas provincias hasta su desaparición.

Las mielvas, siendo muy pocas las que se encuentran, se venden las que se pescan, como atún, por ser más parecidas a estos peces que el bonito, debido a tener el ala más corta que éstos.

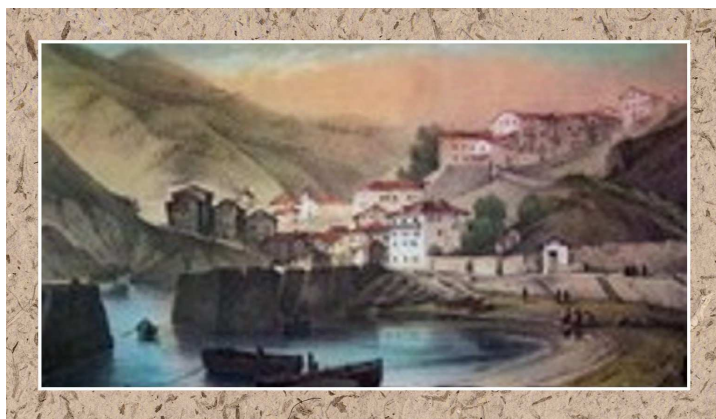


Aun cuando sean de una misma familia el atún y el bonito no deben ser muy amigos, porque siempre andan en bandos separados, y, por lo general, las lanchas dedicadas al bonito traen en su mayoría de estos peces, si bien a veces, entre cierta cantidad de ellos, enganchan algún atún; pero en el mar andan los bandos con independencia unos de otros.

*Descripción de las tres clases de variedades de estos peces.*- Las tres clases de estos peces, aparte de describirse muy detalladamente en un dibujo, pueden clasificarse en esta forma: de ala corta, de ala intermedia y de ala larga: de ala corta al llamado atún; de ala intermedia al llamado albacora, albaquera o mielva, y de ala larga al llamado bonito. En un bonito de 75 centímetros de largo el ala del



costado tiene unos 30 centímetros, mientras que en una mielva tiene 16 y en un atún 12; esta la en todos, cuando son chicos, generalmente se amadrina al costado, quedando a paño con la carne por el hueco que tiene. El bonito se asemeja mucho al atún, pero siempre es bastante más pequeño que aquél, puesto que sólo llega hoy generalmente, y como una excepción, a un metro de longitud, con un peso de 32 Kilogramos, como máximo; es azulado por el lomo, y por los costados, formando visos verdes y encarnados, teniendo la parte del vientre plateada, con mezcla de oro y azul cielo muy brillantes hasta el arranque del ala; el color azul del lomo, después de muerto el pez, es tan oscuro que casi parece negro, y sobre el plateado del vientre hasta el primer tercio de la cola hay salpicaduras o puntitos de oro y azul cobalto y verde mar.



El desarrollo del bonito en su relación del tamaño con el grueso es aproximadamente las dos terceras partes, puesto que un pez de esta clase de 50 centímetros de largo tiene de circunferencia 35, y uno de 75 tiene 45 en el punto más grueso; en cambio, no guarda esa proporción en el peso, porque un bonito de 50 centímetros ya pesa 6; así que el primer empuje, lo que hace este pez, es crecer las dos terceras partes de su tamaño, y luego para crecer la tercera parte restante engorda nueve veces más aumentando en peso una diferencia muy grande.

El bonito tiene, como el atún, ocho espinillas o aletas en el lomo y otras tantas en el vientre desde la cola al primer tercio en forma de triángulos equiláteros, de color oscuro, y algunas ligeramente coloreadas de amarillo, y en cambio esas mismas espinillas o aletas en el atún son completamente amarillas, bien visibles, al menos en su mayoría. En el atún del Cantábrico llega el peso actual en algunos casos raros a 100 Kilogramos, como máximo, con un tamaño de un metro y 30 centímetros de longitud, y en la antigüedad alcanzaba como máximo un peso de 156 Kilogramos; mientras que el bonito no excede de 32 Kilogramos y un metro de longitud, cuando hace cuarenta años llegaba a pesar 45 Kilogramos.







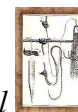
El bonito, en igualdad de tamaño, pesa más que el atún por ser más redondo y relleno, mientras que el atún es más alto, pero más estrecho, y por eso camina mucho más el bonito que el atún; en cambio la mielva, o clase intermedia, que es menor que el atún y mayor que el bonito, en igualdad de largo y peso, es más alto que el atún y tiene la misma comida y colores que él.

Las tres clases de peces descritas tienen dos opérculos y la cola en forma de abanico tal como se ve en los dibujos, siendo la mejor, la más abundante y la más productiva del Cantábrico y del Atlántico el bonito, del cual se hacen preparaciones en fresco, conserva y escabeche, según luego se demostrará.

Los primeros bandos de atún que arriban al Norte de España son casi siempre compuestos de individuos de 8 a 15 Kilogramos de peso; más tarde ya son mayores.

*Su alimentación durante la estancia en el Cantábrico.*- La alimentación de estos peces mientras permanecen en estas costas es para el atún, como antes se explicó, durante los primeros quince o veinte días, de pequeños crustáceos, trozos de desperdicios de plantas acuáticas que suben del fondo, puesto que estos peces siempre andan en la superficie, y también los he encontrado trozos de calamares, lo mismo en el atún que en la albaquera; pasado ese tiempo y ya hasta que se retira de este mar, su estómago contiene, a veces fresquitas, crías de sardina, anchoa, verdel, pancho y chicharro, en particular de la segunda y últimas, pues la primera ya es más escasa.

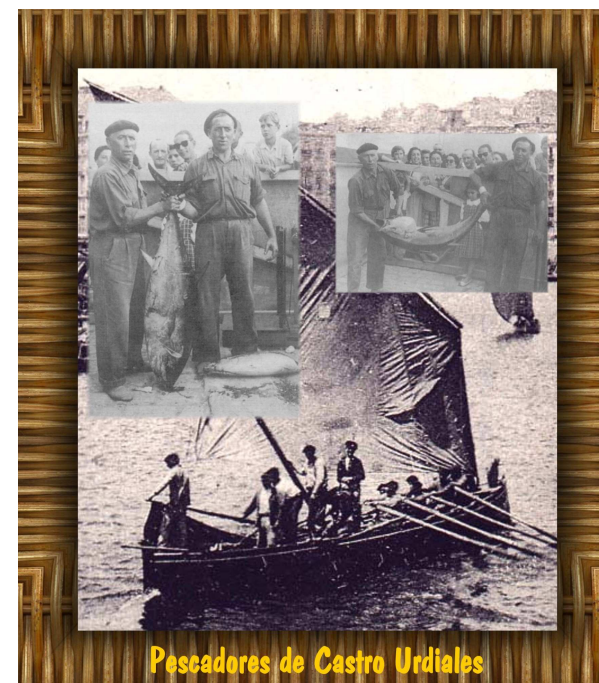
El bonito, durante todo el tiempo que pasa en el Norte de España, sólo se alimenta, salvo algunos casos en que mezcla de todo, de los pececillos o crías anteriores, a los que en conjunto denominan los pescadores con el nombre de jarda. Esto se prueba muy bien, porque, aparte de que se ve en el estómago al tirar al mar las tripas de los que se venden, sobre todo cuando son recién pescados, al engancharse en el anzuelo y atracarlo al costado, se mete a bordo con un gancho, y después, para que muera en



seguida, se le da un fuerte golpe con el mango de ese gancho en la cabeza, y en el acto arroja el alimento último, viéndose entonces a esas crías casi vivas; esto último hicieron en varias ocasiones para traerme cría de sardina menor de 5 centímetros, sin poder conseguirlo, porque, generalmente, toda la que comen estos peces es de 5 a 8 y 9 centímetros de largo; también se les encuentra durante la fuerza del verano a estas tres clases de peces, sardina triturada, porque, aunque no son tan voraces como los delfines, atacan sin embargo en algunas ocasiones las manjua o bancos de estos peces si los ven en el recorrido que hacen, y hasta algunas veces se meten entre ella cuando la pescan parada al cebo o raba.

*Distancias a que se pescan estos peces.*- Tanto el atún, como la melva o albaquera y el bonito, se pescan a distancias muy variables de la costa, pero, por lo general, al principio de la costera, o se ala hacer su aparición en estos mares, siempre lo hace muy lejos de la costa, y aunque en Vizcaya y Guipúzcoa, el atún se aproxima más aun en los primeros momentos, porque sin duda viene de regreso de la costa francesa y da la vuelta por dentro hacia la nuestra, en las demás provincias el bonito en los comienzos de la costera se pesca a veces hasta a 70 y 80 millas, no de la costa, sino de algunos puertos de donde salen las lanchas, sobre todo las vizcaínas y guipuzcoanas,

pero, por lo general, teniendo en cuenta lo que se aproxima a la costa en otoño, la distancia mínima a que se pesca suele ser de 6 millas y la máxima de 60; distancias que, como dije antes, se acortan, sobre todo la segunda, si se mide el punto de pesca perpendicular a la costa por aquel sitio; el atún se acerca siempre más a tierra por cuanto en algunas ocasiones se le ha pescado entre la sardina, que siempre mora de una a cuatro millas de la costa...



*Esta pesca en lo antiguo y en la actualidad.-* Hace sesenta o setenta años estos peces se cogían en tal cantidad que llegaba a venderse la libra a un cuarto y a cinco y seis maravedis; y por eso los pescadores de hoy, en particular los de Laredo, creen que esta pesca ha disminuido mucho y no tiene comparación con entonces, que los montones de pesca llegaban casi a tirarse por no haber quien los quisiera; pero vamos a ver las causas de esta disminución, que realmente no existe, aún cuando a ellos les parezca así.



En esa época. Efectivamente, abundaba mucho la pesca, porque sólo se dedican a ella en todo el Norte de España unos 37 o 40 barcos, siendo Laredo el que mayor contingente daba, porque entonces dedicaba 30 lanchas este puerto al bonito y atún; pero en cambio Santander tan sólo tenía tres o cuatro, Santoña una y Castro Urdiales una o dos; y Vizcaya, ocupada en la navegación mercante, a la que tanta afición ha tenido, no dedicaba embarcación alguna a la pesca de estos peces. Además, el bonito y el atún casi no tenían valor alguno, porque abundaban mucho los besugos, y éstos eran los preferidos en todos los mercados para el consumo, tanto en fresco, como en escabeche, y lo serían todavía actualmente si no escaseasen tanto. Pero hoy, que en vez de esas 37 o 40 lanchas se dedican 336 y 122 vapores, o sean en junto 458 embarcaciones con 4.122 hombres, en vez de 300 que llevaban antiguamente, tiene forzosamente que pescarse bastante más que entonces, mírese como se quiera, porque, según el correspondiente estado, esta producción es tremenda, y su valor es, cuando menos, seis veces mayor que el de aquella época: lo que ocurre es que la pesca se reparte más, porque son cuatro o cinco provincias a pescarlo y antes eran tan sólo cuatro puertos. Claro está que de aquella, Laredo era el amo de estos peces en el Cantábrico con sus 30 lanchas, y hoy es de los últimos, porque sólo tiene seis; mientras que en Vizcaya hay

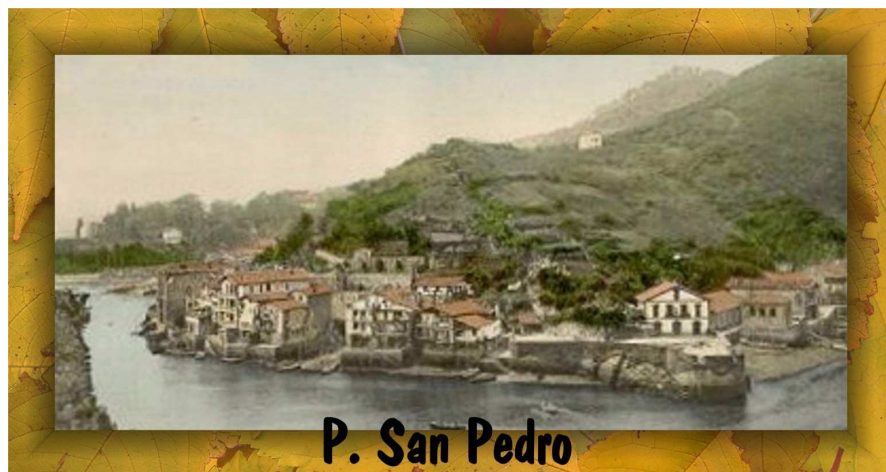


puertos con 94 nada menos, pero esto no indica que esa pesca haya mermado absolutamente en nada, porque ni redes, ni dinamita, ni bous, ni nada absolutamente les ha perjudicado en ese período de tiempo, toda vez que hasta ahora han gozado de completa libertad, sin más enemigo que, aparte de algunos peces que los persigue, el famoso y antiquísimo curricán –aparejo de paja de maíz-. En ese tiempo se dedicaban a ella lanchas de altura sin cubierta, que no excedían de 10 toneladas de arqueo y 12 metros de eslora, costando una, lista para navegar, 1.500 pesetas; hoy, no sólo son ya casi todas de cubierta, con lo cual han resuelto en principio un problema económico por conservarse la pesca más fresca y tener mejor precio, sino que alcanzan ya estas embarcaciones a 30 toneladas de arqueo y 17 metros de eslora, con casi 4 de manga y 1,68 de puntal; costando sólo el casco 4.000 pesetas, que con todos los demás enseres asciende, lo menos, lista para navegar, a 7.500 pesetas; así que no puede compararse la antigüedad con la época presente para la pesca de estos peces, por las muchas causas que median entre una y otra.



*Salida de las embarcaciones para la pesca.-* La salida de las embarcaciones para la pesca del atún no tiene nada de particular, porque salen por la mañana y regresan casi siempre a su puerto dentro del día; pero lo importante en algunos puertos es la salida para la pesca del bonito: para ese efecto, a mediados de Junio se hace un recorrido por el mar, una especie de inspección o descubierta por las lanchas de algunos puertos, y una vez que logran ver algún bonito, en seguida circula la noticia de puerto en puerto y provincia en provincia, preparándose inmediatamente para lo que puede llamarse un largo viaje, puesto que algunas provincias, sobre todo Guipúzcoa y Vizcaya, suelen hacer costera en Asturias y Santander, y de primera intención se llevan fuera de casa cuando menos mes y medio.





Listos ya los barcos, aparejos, enseres y víveres, van saliendo del puerto, en algunos, en varios días sucesivos, pero en otros, cuando coinciden la salida de las lanchas todas en un mismo día y son estas muchas, como sucedió el pasado año en Ondárroa, en que ya de día por amanecer muy temprano, salieron del puerto sus 94 lanchas largando sus blancas velas, llevando a bordo, con los 10 vaporcillos que las acompañan, muy cerca de 1.000 hombres, casi todos los pescadores del puerto, resulta un espectáculo sorprendente y verdaderamente curioso y digno de presenciarlo, máxime en puertos como éste en donde tienen que salir por un canal sumamente estrecho. Esta salida de las embarcaciones constituye algo parecido a la

de Colón del puerto de Palos, porque las familias de los pescadores, todo el pueblo, los despide desde los muelles, desde los balcones de las casas y sus ventanas, y hasta desde el monte; y entonces al abandonar sus puertos es cuando todos, al divisar las ermitas en las que existen imágenes que veneran mucho, les dirigen una oración para que les traiga al puerto sin novedad; oración que repiten sus familias en tierra con el mismo indicado objeto.

*Cómo se pescan estos peces, y aparejos y cebos que emplean para este efecto en estas costas.-* La pesca del bonito y atún se efectúa por medio del aparejo, denominado en Vizcaya y Guipúzcoa curricán, el cual se compone de tres o cuatro partes, según los puertos, y un anzuelo de alambre pequeño y grueso recubierto de filamentos de paja de maíz, que sirve de cebo, porque le engaña, haciéndole creer que es un pez; para la pesca del atún se emplea el mismo aparejo, pero cuando no se engancha fácilmente, se utiliza el anzuelo forrado en forma de saquito largo; estos aparejos pasan en lanchas y vapores por aros o garruchos sujetos a varas, y una vez enganchado y traído al costado del barco, con un gancho llamado cloque, se mete a bordo.

En la forma de pescar estos peces bien puede asegurarse que nada se adelantó desde hace un siglo, puesto que



entonces se pescaba con paja, y con paja se pesca hoy también. No hay duda que en esto entra la economía y el trabajo de encarnar y limpiar los anzuelos, porque todo esto se evita con la paja amarrada a dicho anzuelo, pero yo creo que se pescaría mucho más poniendo, en vez de paja, peces naturales en tamaño pequeño, porque todos los peces del mar su mejor carnada o cebo será siempre aquella que con más frecuencia se le encuentra en su estómago, durante el año, y así el bonito y el atún, siendo sus alimentos favoritos la cría de la sardina, abocarte, verdel, pancho y chicharro, encarnando el anzuelo con pececillos de esta clase, no dudo que pescaría más, variando así ese procedimiento tan antiguo, porque, aunque resultase más costoso y trabajoso que la paja, en cambio la mayor cantidad pescada podría remunerar con creces ese gasto; de todos modos debe probarse este nuevo procedimiento. Además, la práctica está enseñando cada día, y yo acabo de observarlo en Guipúzcoa y en Vizcaya, que estos peces, aun cuando están en constante movimiento, por ser peces que siguen constantemente a los barcos, se detienen y paran en muchas ocasiones, llegando a pescárseles con cebo de varios peces estando el barco parado; esto ocurrió en todas estas provincias, y en Ondárroa se pescaron hasta seis peces de esta clase por este procedimiento, es decir, con aparejo de mano, sin velas, ni remos, sino parado el barco, y estando dedicado a la pesca de la sardina y muy

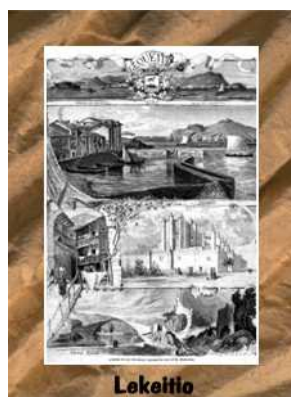
cerca de tierra; y aun cuando fuesen pocos también podría intentarse este medio de pesca; pero no se ve otra forma por ahora más que la ya reseñada, ni es fácil que varíen tan pronto, porque los nuevos procedimientos representarían, además del gasto, pérdida de tiempo.



Actualmente esta pesca se efectúa a la cacea, o sea a la vela, de día, por las lanchas de altura, y al vapor en las lanchillas de máquina; y cuando en el otoño se aproxima a las costas salen a pescarlo hasta las traineras; de noche no se pesca, y entonces los tripulantes de la embarcación se acuestan y duermen, quedando tan sólo dos de guardia, que se relevan por turno.



*Costeras de estos peces.*- Las principales costeras de estos peces son realmente dos: la del atún que dura desde fines de Abril en que se presenta, hasta el 1º de Julio en que se abandona para volver a continuarla con menos producto en fin de Septiembre, hasta que desaparece en Octubre; y la del bonito, que empieza en 1º de Julio y termina en fines de Septiembre; pero los pescadores dividen estas costeras generalmente en dos cada una de ellas, y así la del atún llaman primera costera a los meses de Mayo y Junio, y segunda a los de Octubre y parte de Noviembre; y primera de bonito desde Julio hasta mediados de Agosto, y segunda al resto del mes y Septiembre y lo que haya de Octubre hasta que desaparece, porque casi todos regresan a sus casas a mediados de Agosto o principios de Septiembre, por ser en esos meses los patrones de sus pueblos.



Las costeras del atún sólo son exclusivas de Vizcaya y Guipúzcoa por no existir en las demás provincias, y aun cuando podrían las de Santander y Asturias ir a pescar los atunes a aquellas aguas durante mayo y Junio, según vienen ellos a sus provincias durante el verano a la pesca del bonito, no lo hacen y pierden con eso de ganar quizá buenas cantidades, porque el atún durante estos dos meses se vende muy bien por no haber todavía bonito, alcanzando a veces a 70 céntimos el Kilogramo, y se pescan algunos días hasta 2 y 3.000 Kilogramos entre 27 o 28 lanchas en un solo puerto.

Estas dos clases de pesca paran en el Cantábrico casi todos los años, por presentarse y marcharse a la misma época, días más o menos, el bonito tres meses y medio o cuatro, y el atún seis, y a veces de buenos otoños, seis y medio, pues el bonito desaparece casi siempre antes que el atún y ambos se marchan por donde han entrado, por el Oeste.

*Producción de esta pesca en 1906 y forma de partir las utilidades que producen estos peces y deducción de los gastos.*- La producción y valor de estos peces en el pasado año de 1906, siguiendo la indicación hecha en las observaciones del principio por creerla muy razonable y fija, fue la de 4.788.900 Kilogramos, con un valor de 1.915.560 pesetas, según detallada y minuciosamente se



expresa en su estado, y las utilidades o producto de estas pescas las distribuyen los pescadores cuando efectúan la pesca fuera de sus distritos, al final de cada una de las cuatro ciudades costeras, o de las dos, según los puertos que se dediquen a esa pesca, y hacen los gastos en general o en sociedad, deduciendo su importe del fondo común antes de distribuir la ganancia obtenida del producto de la pesca.



*Forma de vender estos peces.*- La forma de vender estos peces varía mucho, porque hay puertos como Fuenterrabía en donde se vende limpio, sin cabeza y sin tripa; otros, como algunos de Asturias, en donde se vende entero, pero

deducen una parte proporcional, y en los demás se vende tal como sale del mar, con lo cual Vizcaya y Santander salen beneficiados, porque en muchos bonitos y atunes se gana mucho en peso, toda vez que la cabeza y tripas pesan aproximadamente la cuarta parte del pez.

*Perjuicios que sufren los pescadores con el bonito y el atún en el verano.*- Esta pesca tiene para sus pescadores un gran perjuicio durante el verano, que podría evitarse, a mi juicio, según indicaré luego; perjuicio que en algunos casos es tan grande, que hay necesidad de tirar la pesca por no quererla nadie, y consiste en que durante los grandes calores, debido a no poder traerla a tierra durante el mismo día que se coge, bien por no haber viento a propósito, o bien por encontrarse a mucha distancia del puerto, pierde su brillo y empieza a oler mal, aun a pesar de meterla bajo cubierta en sitio bastante fresco; y al traerla a la venta en las respectivas cofradías los compradores le hacen sufrir una depreciación tan grande que a veces baja el Kilogramo a 10 céntimos de peseta, y otras nadie lo quiere, como ocurrió este año en Laredo, teniendo que enterrarlos en la playa o tirarlos para abono.

Por esta causa se suscitan a veces disputas grandísimas en las cofradías, que únicamente por tratarse de gente noble no produce hechos quizá sangrientos, porque se excitan





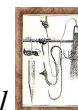
pescadores y mercaderes en forma tal, que no queda blasfemia que no salga a relucir, terminando el comprador por no querer la pesca como fresca por considerarla como vieja; y el pescador, a pesar de haber sostenido lo contrario, ante el temor de tener que tirarla, recurre al mercado nuevamente dándosela al precio que quiera, o con una gran rebaja, con lo cual viene a darle la razón. Parece que esto podría evitarse limpiando a bordo el pescado, puesto que la cuarta parte del peso que pierde entre cabeza y tripas, la ganaba con el aumento del valor en venta; pero esto no ha dado los mejores resultados, porque el bonito limpio al penetrar el aire en su interior se descompone todavía más pronto que con la cabeza y tripas. Yo creo que lo único que cabe, y que les resolvería este problema, es el establecimiento en las embarcaciones de cámaras frigoríficas tal como las llevan algunos vapores del bou, y así con el hielo y la pesca limpia podrían perfectamente tenerla a bordo en buenas condiciones durante dos o tres días al menos en los barcos de cubierta, que hoy son la mayor parte de ellos.

Ya lo intentaron en algunos barcos guipuzcoanos y dio buen resultado, pero se cansaron muy pronto; sin embargo, la depreciación tan grande sufrida en esta clase de pescas les obligará quizá a generalizar este sistema de

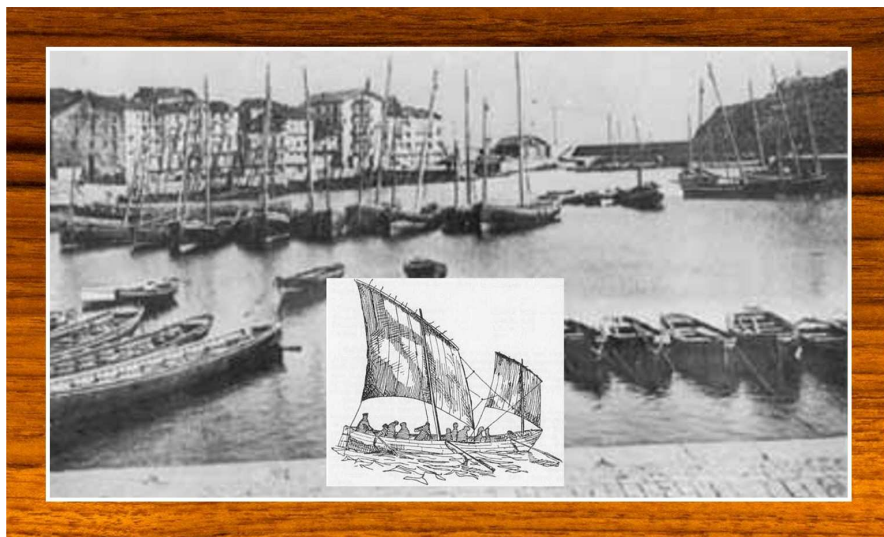
conservación, el más fácil y el más barato que por ahora está al alcance de la clase pescadora.



*Compañías que forman varias lanchas y fines que tienen las mismas.-* Las embarcaciones dedicadas al bonito y al atún, sobre todo las lanchas de vela, están asociadas en su mayoría para varios fines, que evitan en parte algo de los perjuicios que antes se indicaron, por cuanto la misión de estas Compañías es traer la pesca a tierra, si fuera posible todos los días, y llevar víveres y agua, a la par que enterarse del precio a que se vende en los distintos puertos. En este servicio de venir a tierra alternan todas las lanchas de la Compañía, y mientras una trae la pesca, las demás se dedican a coger bonitos, no perdiendo, por tanto, de pescar todas, como ocurriría si no estuviesen asociadas.



Por lo general, el menor número de lanchas que entran en cada Compañía es el de tres, y el mayor de siete; y para conocerse en el mar, como siempre andan a la vela, marcan éstas con distintas contraseñas.



Estas Compañías pueden ser de lanchas de un mismo dueño o de diversos, puesto que el objeto de ellas no es otro que el de pescar más y en mejores condiciones. Las utilidades, así como los gastos de estas Compañías, son siempre repartidos en comunidad a partes iguales, siempre al final de cada costera.

*Aplicaciones que se hacen de estos peces.-* Las aplicaciones que hoy se hacen del bonito y el atún en el Cantábrico son bastante grandes, porque ha venido a sustituir casi por completo al besugo, puesto que aquellos peces se pescan en muy corta cantidad, y como vale bastante caro por los muchos gastos que demanda su extracción del mar, se utiliza para la exportación en fresco más que para escabeches.

Las preparaciones que se hacen de estos peces en todo el Norte de España son, aparte del que se consume en fresco, que es en corta cantidad, las siguientes:

En escabeche: que consiste en cortar el pez en ruedas redondas, cocerlo luego o freírlo, y con vinagre y agua, a partes proporcionales, colocarlo en barriles de unas tres arrobas de cabida, y en latones redondos de una, media, un cuarto y un octavo de arroba. El vinagre empleado en esta preparación, como en casi las demás, no es el vinagre de vino, sino una esencia que con un litro se obtienen lo menos seis u ocho, aumentándole agua.

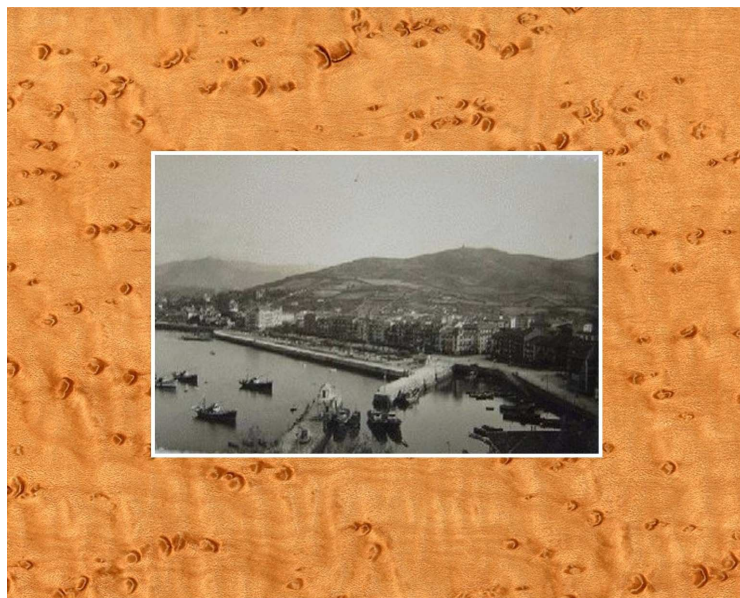
En conserva: que consiste en cocerlo al vapor, suprimiendo la parte negra de la carne, la espina y el pellejo, y colocarlo en latas redondas de 450 gramos de peso, con aceite o tomate.



A la mariné: que consiste en cocerlo con agua, y colocarlo luego en latas redondas de 450 gramos, con agua de sal a cinco o seis grados de fuerza.

A la rabigote: como el anterior, en la misma clase de latas; pero en vez de agua de sal se le echa aceite aderezado con trufas, limón y pepinillos.

Como salmón: que consiste en colocar el pescado con esencia de rosa, y se pone en latas iguales a las del tamaño de las corrientes de pimientos y tomates...



Todas las latas, sean en conserva o en escabeche, para que duren siquiera tres o cuatro años en buen estado, necesitan someterse, después de cerradas, al baño de maría, que consiste en colocarlas en agua hirviendo y tenerlas en ella, las latas de 1,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  y  $\frac{1}{8}$  de arroba quince minutos, y las demás clases de sardina y otras conservas una hora. El baño de maría tiene dos objetos: matar por la cocción del agua los microbios que pueda contener el aceite, y expulsar el aire de la lata por ser ésta porosa y dilatarse con el calor. Los barriles, como por ser de madera no puede dárseles este baño, es indispensable poder venderlos dentro de un plazo relativamente corto, porque en otro caso habría que tirarlos debido a que se descomponen: teniendo en cuenta esto, los comisionistas tratan de venderlos siempre dentro del mismo mes en que los reciben de los remitentes de los puertos de mar respectivos.

*Plazas de exportación.*- El principal mercado para esta pesca es el de Castilla durante la época de la siega del trigo, que, como escasea el besugo, el bonito y atún, le sustituyen perfectamente en los campos enviándolo en escabeche en barriles, y también allí se consume alguno en latones de 1,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  y  $\frac{1}{8}$  de arroba y muy poco en Madrid; y las demás conservas tienen como plazas principales



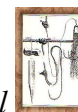
Madrid, Zaragoza, Logroño, Aranda de Duero, Bilbao, Cuba y algunas Repúblicas de América.



En esta pesca, tanto se ponga en escabeche, como en conserva, cabe el poner bonito fresco o viejo: entre uno y otro hay una diferencia notable en el mercado, pues mientras el primero se paga bien y se vende pronto, el segundo nadie lo quiere, y de ahí esas disputas tan grandes que sostienen compradores y pescadores al efectuar la venta de las pescas en los puertos de mar. Se distingue perfectamente una clase de otra al comerse, porque el pescado fresco gusta y el viejo pica tanto que se parece a la

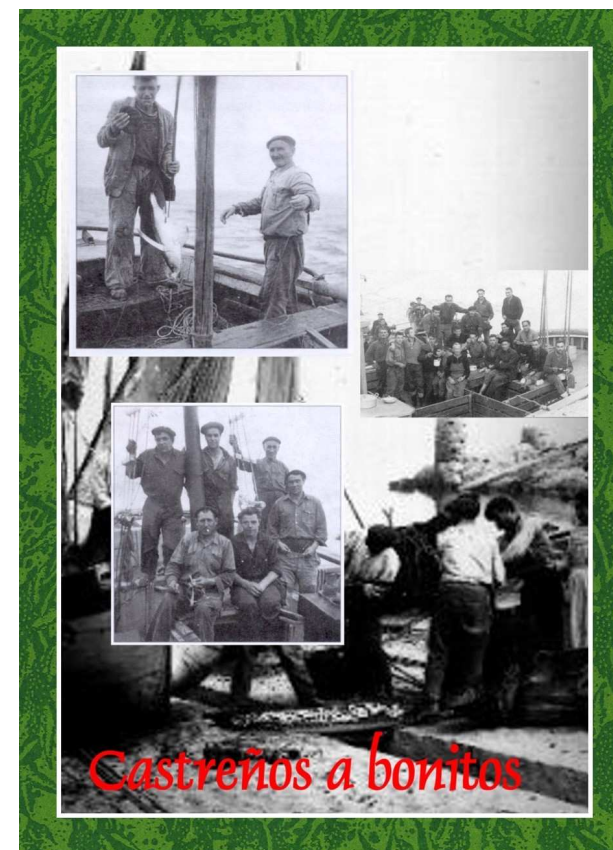
guindilla, resultando nocivo para la salud y hasta expuesto a intoxicaciones. Hace años que algunos comisionistas, a instancias de sus parroquianos, escribían a los remitentes encargándoles no echaran en las latas y barriles tanto picante, porque no les gustaba a los consumidores; y era, porque entonces no comprendían que ese picante procedía de lo descompuesta que estaba la pesca al tiempo de elaborarla: hoy nadie ignora este dato y de ahí que todos afinen más la vista y hasta el olfato al comprarlo, pues muchos no se conforman con mirar el ojo y la agalla del pez, descubriendo el opérculo, sino que lo huelen varias veces; además se resisten mucho a comprarlo de noche para evitar el ser engañados y que los pescadores puedan venderles bonito o atún viejo en vez de fresco, aprovechando la obscuridad.

*Conflicto que se avecina.-* Desde tiempo inmemorial estos peces en el Cantábrico han disfrutado de completa libertad, como antes dije, sin más enemigo, en cuanto a aparejos, que el antiquísimo curricán o aparejo de paja de maíz; ni siquiera la almadraba, tan corriente en el Mediterráneo, pudo lograr hacer guerra en estas costas, porque su establecimiento sería completamente inútil debido a que la fuerza de las borrascas tan frecuentes en el invierno, las destrozaría por tener que fijarse a una distancia de 6 millas, límite mínimo de la costa a que corrientemente



pasan estos peces, perdiendo así un capital que se necesitaría para el establecimiento de tales artes de pesca. Pero todo el mundo tiene su término; y así, siguiendo la corriente del progreso, una industria mata a otra y a un invierno le sustituye otro con gran frecuencia. Esto acaba de ocurrirle a esta clase de aparejo o procedimiento de pesca tan antiguo, que bien puede decirse que en el Norte de España ha sido el único que no ha sufrido transformación alguna desde un siglo a esta parte, puesto que un nuevo arte que se está ensayando hará que le llegue al antiguo curricán su renovación y transformación; transformación que, aun cuando es nueva en el Cantábrico, es ya vieja en Italia, y consiste sencillamente en pescar estos peces de noche exclusivamente con redes a la deriva tendidas en los sitios por donde acostumbra a pasar, que son siempre de 6 millas adelante. Desde luego, una vez implantado este procedimiento de pesca, las 336 lanchas que actualmente existen dedicadas a ella y no se necesitarían, porque para andar al remo son muy pesadas mientras que serían mucho más útiles los vaporcillos, y de ahí el conflicto; los actuales dueños de lanchas pondrán el grito en el cielo, recurrirán al Ministerio de Marina indicando una destrucción que no existe, y ante el progreso y la legalidad de estas redes tendrán que resignarse y ver su principal industria y su capital completamente muerto; pero el mundo es así, hasta ahora no se ha llegado al

máximo en los adelantos y cualquier medio de ganar la vida es sustituido pronto por otro, y únicamente, hay algunos que tardan más en transformarse por otros, según ocurrió con el curricán.



Como conozco estos nuevos artes por haberlos visto y examinado detenidamente, sin perjuicio de enviar para el Museo de Pesca un modelo completo de los mismos, explicaré lo que pueda la forma en que se usarán.



Hace años que se susurra entre los pescadores del Cantábrico que capitalistas vizcaínos intentaban construir unas redes grandísimas, que algunos exageraban hasta hacerlas coger media mar, con objeto de dedicarlas a la pesca del bonito y del atún; pero después de recorridas Guipúzcoa y Vizcaya, lo que hay respecto a este asunto es lo siguiente: En Ondárroa reside durante los veranos, por ser encargado de una fábrica de salazón, un francés nombrado Ed. Gaudin, persona entendida en pescas, de buena posición y afable trato, y con el cual tuve ocasión de hablar y entrar en relaciones durante mi estancia en este

puerto. Este señor es el que introdujo allí las redes llamadas jeitos para la pesca de la anchoa de noche, que más tarde se han generalizado en las tres provincias de Guipúzcoa, Vizcaya y Santander, facilitando así a los pescadores el medio de que casi todos fuesen dueños de algún arte de pesca, porque se los daba al crédito con un módico interés.

Pues bien, este mismo señor es el que acaba de confeccionar tres redes de algodón, para dedicarlas de noche, a la deriva, a la pesca del atún y el bonito, según se hace en algunos puertos de Italia, en los cuales, en particular en Sicilia, hay puerto, como Porticello, en donde se pescan en una noche 60 bonitos y atunes por una sola embarcación y con una red de unos 680 metros de largo; y según carta oficial, que remito, entre 30 lanchas pescaron en una sola noche 1.700 bonitos; para ello emplean iguales redes que las que se describirá luego, con sólo la diferencia de ser cáñamo en vez de algodón, y cogen en el mar una extensión de más de dos leguas, algo así como lo que con las actuales redes de anchoa en algunos puertos, tal como Santoña en las noches de verano.

Para efectuar esa pesca en Italia emplean lanchas sin cubierta; primero, porque la pesca se efectúa más cerca de la costa que en el Cantábrico; y segundo, porque



verificándose ésta de noche, y en verano, no hay temor a vientos ni temporales, porque allí, como aquí, los vientos del verano desaparecen por lo general al finar el día; y así, con calma, cualquier barco que sea de capacidad sirve para contener los peces que se pesquen por estar muy próximo a tierra; en cambio, aquí las lanchas cada vez van siendo mayores: primero, porque el bonito tiende a alejarse de las costas cada año a mayor distancia; y segundo, porque estando Asturias bastante separado de Vizcaya y Guipúzcoa, y siendo allí donde más se detienen estos peces, hay necesidad de hacer la costera en aquella provincia recorriendo muchas leguas entre ida, regreso y lo que se separan de la costa en busca de estos peces; además, aún en el verano, el Cantábrico, de día suele tener sus girondas y tormentas, efecto de los turbones, que pueden causar en algunas ocasiones en alta mar desgracias parecidas a las de invierno.

Estas redes se han tendido por este señor una noche, y como aquel día no pasó pesca por allí, y era demás el final de la costera, no pudo pescarse nada; pero ni él ni yo tenemos la menor duda de que pescarán mucho, y volverá a ensayarlas en la primavera próxima. Tienen que resultar útiles, porque usadas de noche y entintadas, como el bonito corre constantemente, aunque no quiera se mallará, y no sólo se pescarán bonitos y atunes, sino también otros

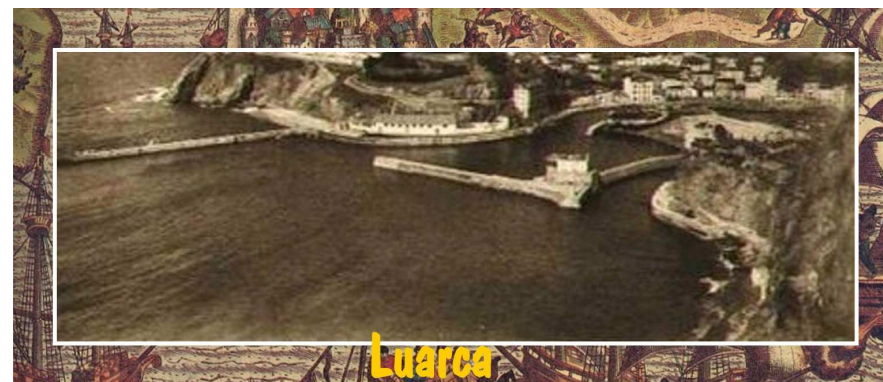
peces como los que aquí llaman tiburones, peces espadas, etc., etc.; pero yo creo también que si se llega a generalizar este sistema de pesca, será causa de que se ahuyentase de estas costas, por las mismas razones que expuse en el trabajo de la sardina en la parte que se refiere a los jeitos para la anchoa, usados de noche.



Otros perjuicios para estos peces no existen, porque su malla permite el paso de todos los que no tengan 10 o 12 centímetros de ancho o alto y 2 Kilogramos de peso. La noche que se probaron estas redes con grandes precauciones nadie lo supo, y regresaron al siguiente día cuando los pescadores estaban en el mar, pero sus mujeres armaron ya algún barullo según carta que me escribió dicho señor, el cual marchó en seguida a Francia, en donde pasa los inviernos, pero con ánimo de repetir el ensayo en



1908. Es natural que los ondarreses protesten de la introducción de un nuevo arte que les haría quizá varar la mayor parte de sus lanchas, que constituyen la flota más importante del Cantábrico en embarcaciones de pesca de vela, y además sobraría para esto la mitad de la gente que hoy emplean; pero ante el progreso no hay más remedio que armarse de paciencia y procurar igualar al que utiliza un nuevo medio de pescar: si uno sólo no es bastante, asóciase a varios, porque las protestas, cuando sólo se basan en que otros con distintos artes, pero admitidos como legales, pescan más y abaratan el consumo, aunque se les quiera desfigurar de otro modo, no tienen, a mi juicio, razón alguna de ser. Este procedimiento es bastante antiguo, y aunque en España resulte moderno, repito, que si llega a implantarse, Guipúzcoa, Vizcaya, Santander y Asturias, todavía con mayor razón que lo ha hecho ahora con motivo del arrastre por ser mucha más gente y mayores intereses los que representan los boniteros del Cantábrico, protestarán y alzarán la voz creyendo ver en esas nuevas redes la destrucción completa de todo, a pesar de no dragar los fondos, porque se tenderán en la superficie; digo esto, porque ya entre algunos boniteros se nota malestar al solo anuncio de que pueda llevarse a efecto tal transformación, y, por tanto, conviene estar en guardia y esperar los acontecimientos.

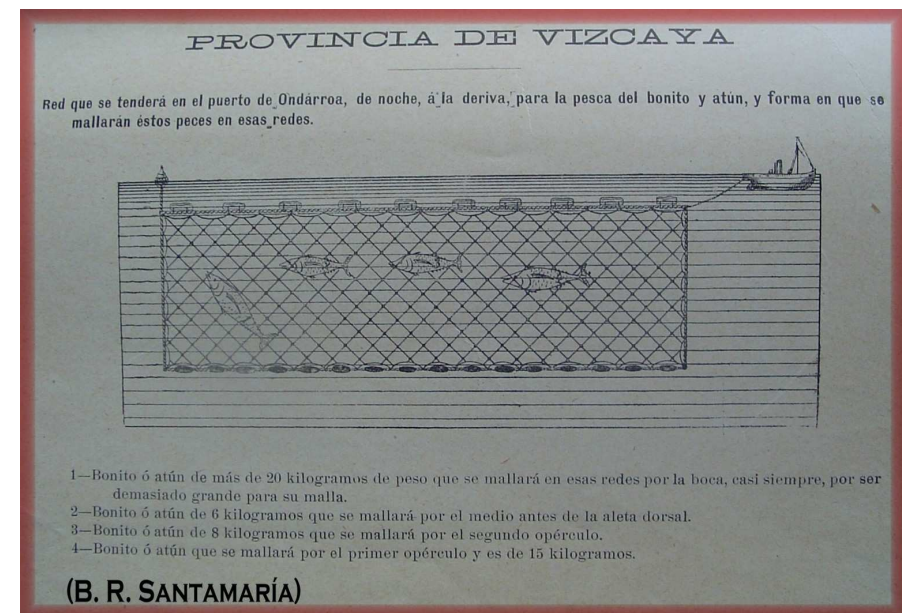
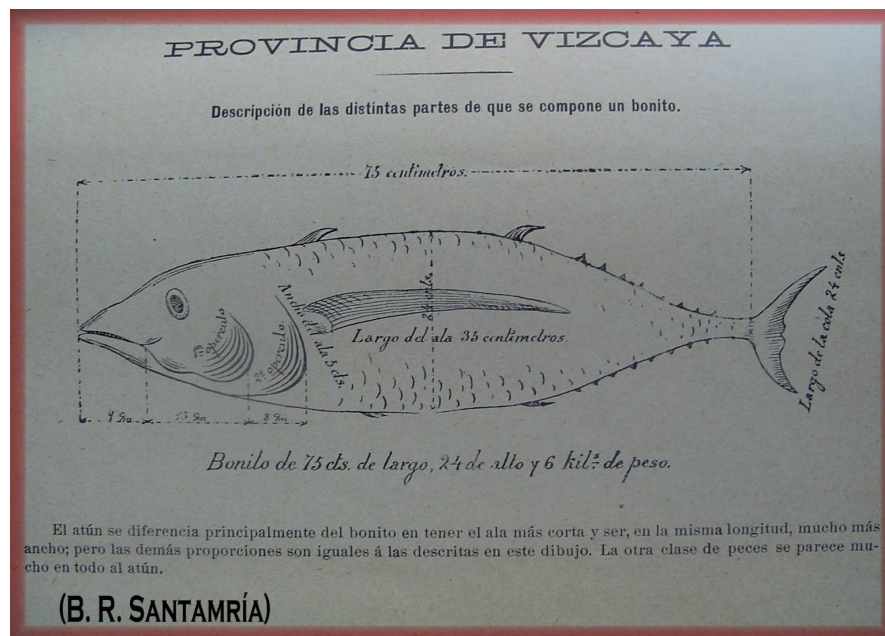


Las redes observadas son tres de 100 metros de largo cada una por 12 de ancho, de malla de 12 centímetros de lado, de algodón de tres cabos con corchos cosidos en la parte superior de 180 gramos de peso y plomos acanalados en la parte inferior de 69 gramos, y lleva 85 de los primeros y 145 de los segundos...

En el mar se amarran una a otra por la parte superior formando una línea de 300 metros, sujetando un extremo a la embarcación y el otro a un farol para evitar que algún vapor de arrastre les estropee, y se dejan ir a merced del viento, marea y corriente, y se mallan los peces tal como se indica en un dibujo que acompaña al final.







**Descripción de las diferentes artes de pesca  
Usadas en las provincias marítimas  
Del mar Cantábrico.  
Recopilación hecha por el  
Alférez de Navío  
D. Ramón Rodríguez Trujillo.  
Anuario de Pesca y Estadístico  
Año 1908**

Comandancia de Marina de San Sebastián.  
Dirección local de navegación y Pesca de la capital.

*Curricán.-* Arte de cebo: llámase así en general al arte compuesto de cordel, anzuelo y trapo o cebo figurado, con el que se pesca por la popa de las embarcaciones en movimiento.

*Curricán para bonito.-* Lo constituye un anzuelo hecho con alambre grueso, que suelen confeccionar los mismos pescadores, el cual va empotado en una socala de alambre fino de latón, de cinco brazas de largo, con una gaza en el otro extremo a la que se amarra el cordel, formado por varios trozos de diferente longitud y de 21, 18, 15 y 12 hilos. El cebo se asegura con vueltas de alambre fino sobre

la empotadura del anzuelo cubriendo a éste, y se compone de hojas de maíz bien deshechas en manojitos y partidas a los largo, peinándolas con un alfiler, a las que suelen agregar una contra de trapo rojo.



Las lanchas y vapores que se dedican a esta pesca llevan por cada costado una vara de castaño de 10 a 12 metros de largo, zalladas todo lo posible por babor y estribor y sostenidas con estrobos y a distancias próximamente iguales, empezando por la punta de fuera, tres argollas de



hierro por las que pasa una guía o regidera también con una argolla de más diámetro que las de las varas, por las que a su vez pasa el cordel del curricán, cuyo extremo queda a bordo. Con la guía se saca fuera el cordel del curricán hasta encontrarse una argolla con la otra, con el objeto de coger más anchura en el mar, según va corriendo la embarcación y que no se enreden los aparejos. Cuando se engancha algún bonito en un aparejo, con la guía se mete a bordo el cordel del curricán y desde la embarcación se cobra la pesca, y en los curricanes que van próximos a los costados, que no se les pone guía, con un remo se llama el cordel a bordo para cobrar la pesca.



Las primeras muestras del bonito aparecen al E. de este Golfo en la última quincena de Mayo a distancias de 15 a 40 millas de la costa, las cuales van corriéndose hacia el W., y la especie primera conocida aquí con el nombre de *atún cimarrón*. Más tarde, después de la primera quincena de Julio, se presenta el llamado *atún blanco o bonito*, que viene del W. al E. y dura hasta Septiembre.

Las embarcaciones que se utilizan para esta pesca son las lanchas caleras tripuladas por ocho o nueve hombres y las lanchas de vapor. Para poder ejercer esta industria en lanchas caleras se requiere tengan buen viento al objeto de obtener una buena velocidad.

Las lanchas caleras de toda esta región a la de Vizcaya se extienden por toda la costa N. hasta Asturias inclusive, para la explotación del bonito, que como hemos indicado viene del E. El día señalado para la partida de las embarcaciones a inaugurar esta pesca es el del 23 de Junio.

Los vientos que más favorecen a los que explotan esta industria son los del N. al E. Aunque a primera vista parezca que ha de ser más económica la pesca efectuada en lancha calera, por el consumo y mayor gasto que necesariamente tienen las de vapor, queda este último más



que compensado por la ventaja grandísima, que estas últimas poseen, de poder pescar con calmas o poco viento.



Dirección local de Navegación y Pesca de Pasages

### *Pesquera de atún*

A mediados del mes de Mayo aparecen al E. del Golfo las primeras muestras de esta especie, la cual los pescadores la denominan *atún cimarrón*; poco tiempo después se presenta el atún blanco, o *bonito*, que viene del E, durando hasta Septiembre. Las embarcaciones empleadas son las lanchas caleras, y los vapores y los aparejos son el curricán, pudiéndose hacer en esta Dirección todo cuanto dijimos para San Sebastián.

### Guetaria

A la pesca del atún sólo se dedican dos vapores durante los meses de Mayo y Junio, que usan el curricán, aparejo igual al ya descrito para San Sebastián, pescándose en 1908 la cantidad de 1.190 Kilogramos.



Ramón Ojeda San Miguel



Dirección local de Navegación y Pesca de Zumaya

### Motrico

Para la pesca del cimarrón y el bonito se dedican generalmente 26 y 44 lanchas caleras respectivamente; saliendo a la pesquera de la primera especie a primeros de Mayo. Dura la temporada hasta fines de Octubre. La pesca obtenida se vende en subasta diaria, habiendo días de subastarse hasta 2.000 Kilogramos de esta especie al mismo precio que el bonito, por lo que esta costera resulta para estos pescadores sumamente productiva. La importancia de esta pesquera puede juzgarse por los datos estadísticos de este puerto, que figura con 26.203 Kilogramos de esta especie, pescados en sólo 56 días, con un valor de 18.000 pesetas.

Según dejamos consignado, para la pesquera del bonito se habilitan en Métrico unas 44 lanchas, que emprenden esta pesca después de San Juan, extendiéndose por todo el litoral de la costa Cantábrica, sobre todo por Santander y Asturias. Al regreso de esta excursión por el litoral, al finalizar la temporada del bonito en aquellas costas, continúan la pesquera de esta misma especie en las

proximidades de este puerto y durante los meses de Septiembre y Octubre.

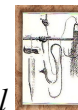


Durante la costera de 1906 trajeron a este puerto 35.700 Kilogramos de bonito, que valieron 17.114 pesetas. Durante el tiempo de la costera no vuelven a Métrico los pescadores que se dedican a la explotación de la pesca del bonito.

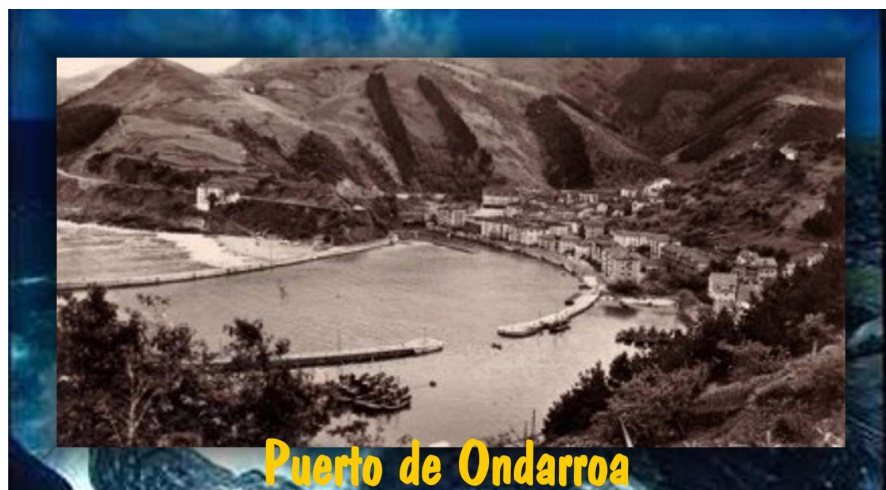
Para estas dos costeras, del cimarrón y el bonito, utilizan como arte de pesca el curricán, aparejo exactamente igual al que hemos descrito para San Sebastián, y la única diferencia que con aquellos tiene, es que los cordeles que emplean son blancos en vez de entintarlos, y además que colocan una cinta roja entre las hojas de maíz peinadas para llamar más la atención de la pesca.



Ramón Ojeda San Miguel



El producto obtenido de la pesca en la costera lo reservan hasta el regreso al puerto, que lo reparten entre sus tripulantes con arreglo a los jornales convenidos antes de salir a la pesquera.



Dirección local de Navegación y Pesca de Lequeitio

*Pesca de altura, Bonito*

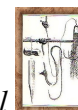
Especie pelágica de las emigrantes, que con más regularidad efectúan sus apariciones. Suele empezarse esta pesca por los pescadores de a Dirección, en la segunda

quincena de Junio, pero muy al Oeste de las aguas de ella, donde aun tarda mucho en llegar. Consideran que empieza la costera de bonito entre las festividades de San Juan y San Pedro, y días antes de éstas empiezan a cruzarse telegramas entre los puertos de la costa hasta Asturias, pidiendo noticias sobre la aparición del anhelado Egalucia (vascuence), y en cuanto se reciben, y si no antes de la festividad que hemos mencionado, sale del puerto las lanchas boniteras perdiéndose de vista por Occidente para no volver hasta el día de Santa Clara las de Ondarroa, y el de San Antolín las de Lequeitio, en cuya fecha ya está próximo a estas aguas el bonito y pueden salir y regresar en el día. Esta es la segunda parte de la costera. La primera que se efectúa, como dijimos, lejos del distrito, la hacen tomando como base el puerto más próximo por donde aparece el bonito y en que hay fábricas y, por consiguiente, mercado. En esa primera parte el bonito suele estar muy lejos de la costa, en ocasiones a 100 y a 12 millas.

Ya hemos hablado de las lanchas boniteras que son las que se dedican a esta pesca, y hemos dicho sus codicies de ligereza; ésta es necesaria porque la pescase efectúa a la cacea y el bonito es tan veloz como voraz; por esta razón van tan recargadas de vela que pueden soportar con ayuda de las orzas, las cuales evitan un aumento del calado que las haría impropias para estos puertos de arras. Llevan tres



Ramón Ojeda San Miguel



juegos de velas de diferentes dimensiones como ya dijimos cuya maniobra se reduce ala escota, amura y bolina, y la de sus palos y vergas a una burda-estay volante, ostaga y braza. La dotación se compone de ocho tripulantes y el patrón; e los primeros no suele ser un muchacho. Las ganancias se dividen en trece partes o soldadas, de las cuales cuatro son para el armador.

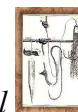


Largan 10 aparejo de los que se llaman curricanes, que van repartidos del siguiente modo: a cada banda de la embarcación y apoyados en unos tocinos especiales van zallados dos botalones llamados espeletes, los cuales llevan a manera de pastecas o motones cuatro anillos de

fleje repartidos en su largo. Un de ellos, el del extremo va fijo, y los otros tres móviles mantenidos por una riza de retorno por entro del fijo y una cargadera. Por dentro de los tres móviles pasan las socalas de los curricanes, a éstas se añaden otras dos que van por las aletas y otra por un anillo también movable, colocado en los alto del estay guión burda, y además el patrón suele llevar en la mano un aparejo corto. Los 10 aparejos tiene distintas longitudes para que los anzuelos vayan distanciados, sendo 1 más largo el del estay, que mide 60 bazas. Lo de los anillos de fuera del espelete, 53; los de en medio, 42; los de dentro, 28, y los de las aletas, 24. Cada hombre lleva un aparejo, exceptuando los de proa, que llevan dos.

Los anzuelos, como ya dijimos, no van encarnados, llevando solamente para llamarla atención del bonito los filamentos de hojas de maíz envolviendo el anzuelo y n este mismo un pedazo de cinta roja un trozo de hígado de bonito. Para convertir en filamento l hoja de maíz se valen de unos peines hechos de alfileres.

Encontrado el pescado y puesta en viento la embarcación, y repartidos los aparejos y provistos los hombres de sus correspondientes dediles para que no les corte los dedos los tirones del pescado, se da andar a la embarcación debiendo vigilar siempre que los anzuelos no queden ni



muy a la superficie ni muy ahogados, dando para ello más o menos andar, o cobrando o arriando aparejo. Al sentir la picada se arría un poco, y en seguida se empieza a cobrar; para hacerlo se traen los anillos a la borda arriando para ello, si se trata de los aparejos de las badas, de la driza que pasa por el anillo, firme y brando de su cargadera hasta tenerlo a bordo, después se sigue cobrando a mano, y cuando asoma el bonito fuera del agua, se engancha por el cuerpo con unos ganchos especiales de afilada unta y se mete a bordo arrojándolo a la bodega.



En esta pesca uno de los principales inconvenientes es la rápida descomposición de pescado debido bien a lo caluroso de la estación o a la naturaleza del bonito. Ya sea para fresco o para las fábricas, no se compra salado, no pudiendo recurrir, por tanto, los pescadores a este medio, empleado en Andalucía, para que resista la pesca. El empleo de hielo tampoco es conocido y hay muchas ocasiones en que por sobrevenir una calma al regresar, tienen, o que tirar la pesca, o malvenderla para abono. Tal vez sería práctico montar pequeños motores en estas embarcaciones.

Los bonitos suelen tener de longitud y como término medio 70 c/m y su peso ocho Kilos. En ocasiones se cogen hasta de 25 Kilogramos. El precio que hacinen las fábricas es muy variable. Durante el año 106 osciló entre 0,55 y 0,45 de peseta, y para la venta en fresco de 0,75 a 0,90 de peseta.

En la costera de 1906 se emplearon en esta Dirección 140 lanchas y 10 vapores con un total de 1.200 hombres, repartiéndose éstos en general un dividendo de 50 pesetas. En la misma ocurrieron dos naufragios de lanchas, uno al embocar la barra de un puerto y otro en la mar. Entre los dos hubo la pérdida de cuatro vidas y dos heridos graves.

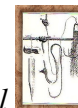
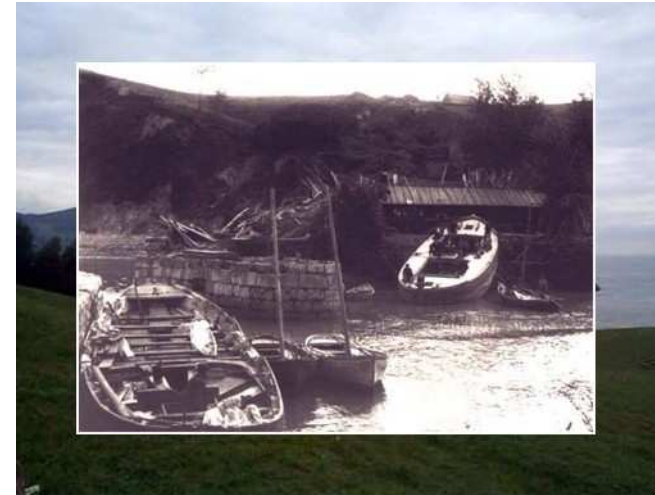




La costera termina el día de San Andrés (fin de Noviembre), desapareciendo por esa época el bonito por el NE. Generalmente.

### *Atún cimarrón*

De la misma familia que el anterior, e vascuence *Egalaburra*, se diferencia de aquél en sus dimensiones, que son mayores, y en las aetas horizontales que tienen mucha mayor longitud; su pesca es igual a la del bonito, suele acercarse más que éste a la costa, efectuándola las mismas lanchas boniteras. El término medio del peso del cimarrón es de 12 Kilogramos, pero se cogen mucho mayores aunque no tanto como los del litoral de Andalucía. Algunos alcanzan dos metros de longitud y 75 Kilos de peso. Por esta casa los aparejos suelen ser más reforzados que los del bonito.



## Bermeo

*Bonito y atún*

A estas especies se dedican, en la misma época que en Ondárroa, os 34 vapores y 38 lanchas, utilizando el mismo arte que ya hemos descrito, haciéndose la pesquera en las mismas condiciones que lo hacen los de Lekeitio.



## Dirección local de Navegación y Pesca de Santander

*Ala o vara del bonito*

Son unas varas de 10 metros próximamente de longitud, con varas anillas cosidas a su largo, y que se colocan en las lanchas boniteras para la pesca de bonito, que ya describimos por haberlo ya hecho para las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa.

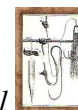
## Dirección local de Navegación y Pesca de Santoña

Para el bonito y el atún salen todos los vapores y lanchas que existen en esta Dirección a la costera en las mismas épocas que en Vizcaya y con los curricanes que ya hemos descrito efectúan la pesca.

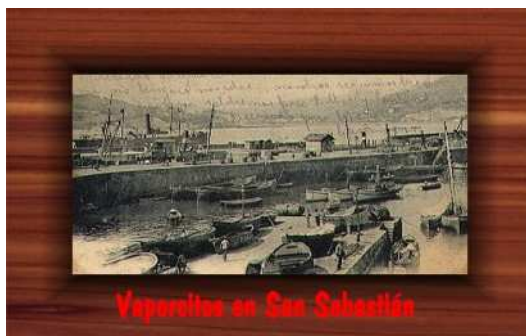
## Dirección local de Navegación y Pesca de Gijón

*Curricán*

Con este aparejo se pesca bonito y algún atún, denominado *albacor* en esta costa. Como el anterior, también lo hemos descrito, y como quiera que no se



diferencian esencialmente de los ya descritos en Guipúzcoa, también omitimos su descripción.



**DICCIONARIO**  
**Ilustrado, descriptivo, valorado,**  
**Numérico y estadístico de lo artes, aparejos,**  
**E instrumentos que se usan**  
**Para la pesca marítima en las costas**  
**Del Norte y Noroeste de España**  
**Por**  
**Benigno Rodríguez Santamaría**  
**Cabo de mar de puerto de 1ª clase, Conservador de la**  
**Sección de Pesca del Museo Naval**  
**Madrid,**  
**Año 1911**

Bonitera

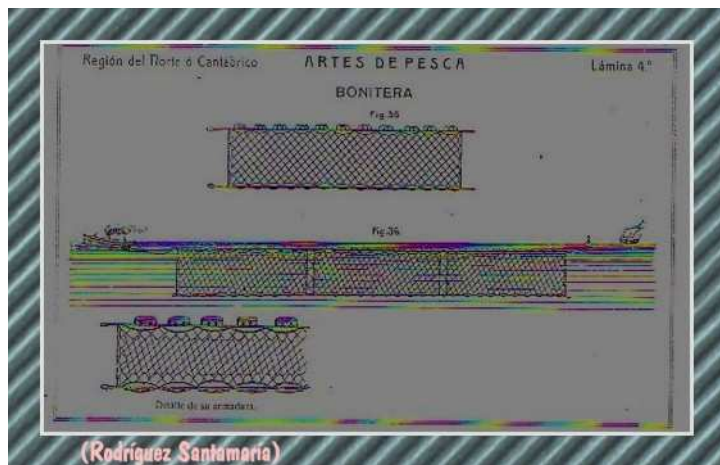
Arte que se piensa dedicar a la pesca del bonito y atún en el Cantábrico empezando a ensayarse por un francés en el puerto de Ondárroa el año 1907.

Es de forma rectangular, igual a lo que se usan para estos mismos peces en las costas italianas, sobre todo, en Sicilia y Porticello.



*Ramón Ojeda San Miguel*





Las que observé son tres, de cien metros de largo por doce de alto, con ochenta o noventa corchos en la parte superior, de forma rectangular y de ciento ochenta gramos de peso cada uno, que van sujetos al cabo o relinga por medio de unas ligadas, y en la parte inferior, ciento cuarenta o ciento cincuenta plomos acanalados, cosidos ala relinga con dos ligadas de piola delgada, en igual forma que los corchos, y tiene malla de doce centímetros el lado del cuadrado, siendo este arte construido con algodón de tres cabos, entintado para que dure más.

Además de los corchos, que son de cuatro centímetros de grueso, lleva varias boyas con el fin de sostener la pesca, si esta fuese mucha, según puede apreciarse en la figura 35

de la lámina 4ª, y no sólo se enmallan en ella bonitos y atunes, sino que sirve también para otros peces grandes, como tiburones y varios cetáceos.

Se pretende emplearla a la deriva, según indica la figura 36, amarrando varias unas a otras y fijando un extremo a la embarcación, colocando un farol en el otro extremo de afuera para que sirva de aviso a las embarcaciones que intenten cruzarlas, dejándolas a merced del viento corriente y marea.

Se empleará siempre de noche, quedando los corchos en la superficie, que, por estar entintadas, o se divisan mucho, y como el bonito y el atún andan siempre cerca de la superficie, al pretender cruzarlas se enmallan.

En algunos puertos de Italia se largan en el mar hileras de estas redes, que llegan a abarcar una extensión de más de dos mil metros, dándose el caso de que, según carta oficial del capitán del puerto de Sicilia enviada por mi a la Dirección general e Navegación y Pesca en el año 1907, se pescasen en una noche entre cincuenta y siete barcos cinco mil bonitos con esta clase de artes en Sicilia y Porticello.

Cada una de las tres redes observadas vale, lista de todo, unas 257 pesetas, o sea, en junto, 771 pesetas, no



existiendo, por ahora, más que estas tres en Ondárroa, y paraíso no en manos de ningún pescador, sino en las de un particular extranjero.

El ensayo de estas redes empezó a producir algunos alborotos entre los pescadores vizcaínos, que veían con ellas perjudicados sus intereses, representados por las muchas embarcaciones destinadas a esta pesca, puesto que este arte, de generalizarse en el Cantábrico, que creo yo que así sucederá más tarde o más temprano, vendría a sustituir al antiquísimo curricán o aparejo e paja de maíz, dedicado a la pesca de esos peces.

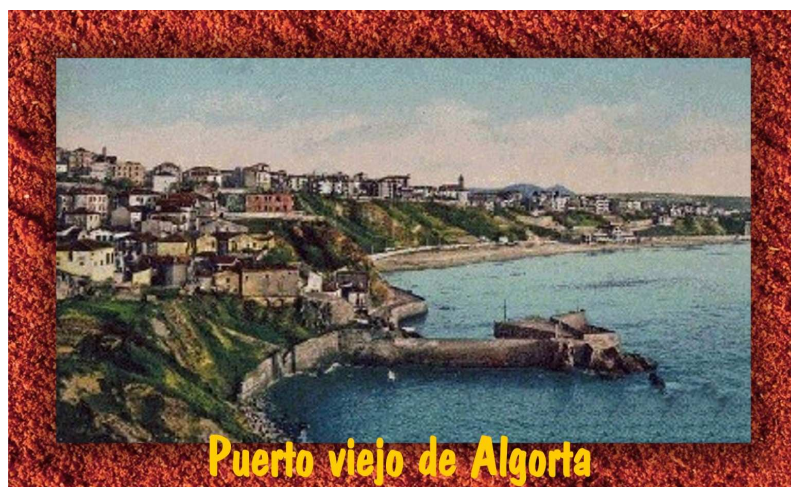
No es extraña esta alarma de los pescadores, porque está demostrado por los datos que de Italia recibí, que el bonito y el atún, como peces de paso, se enmallan en estas redes, y claro es que para usarlas, aunque sean veinte o treinta de una vez, no renecesita más que una embarcación, por ejemplo, un vaporcillo que salga por la noche, largue las redes recoja la pesca a la mañana siguiente, regresando en seguida al puerto; así que sobran muchas lanchas de las que ahora se dedican a la pesca de estos peces.



Pero como esta innovación significa un adelanto grande en el progreso de la pesca, hay que aceptarlo, puesto que este arte, trabajando a la deriva, con su gran malla de doce centímetros de lado del cuadrado, no destruye crías ni perjudica en nada a ninguna especie; en cambio, para el pescador reúne muchas ventajas, y entre ellas, y como principal, la de traer los peces fresquitos al puerto diariamente, cosa que no ocurre siempre con el actual sistema de pesca; por lo que hay que abrirle paso a este



arte, que viene a economizar trabajo y producir mucho más que el aparejo de mano, que, con el nombre de curricán se describirá en a letra correspondiente.



En este arte, como puede apreciarse en el detalle de su armadura, se sujeta a las relingas superior e inferior una vuelta de cordelete fino amarrada con ballestrinque, en la cual van colocada dos mallas de la red, y entre cada vuelta, mejor dicho, dentro de cada una de esas vueltas de cordelete se colocan los corchos y plomos, respectivamente, los cuales va sujetos a las relingas con ligadas de hilo fuerte o cordelete muy delgadito, llevando en los cuatro extremos unas gazas que sirven para amarrar, en las de la parte superior, la boya y farol antes indicados,

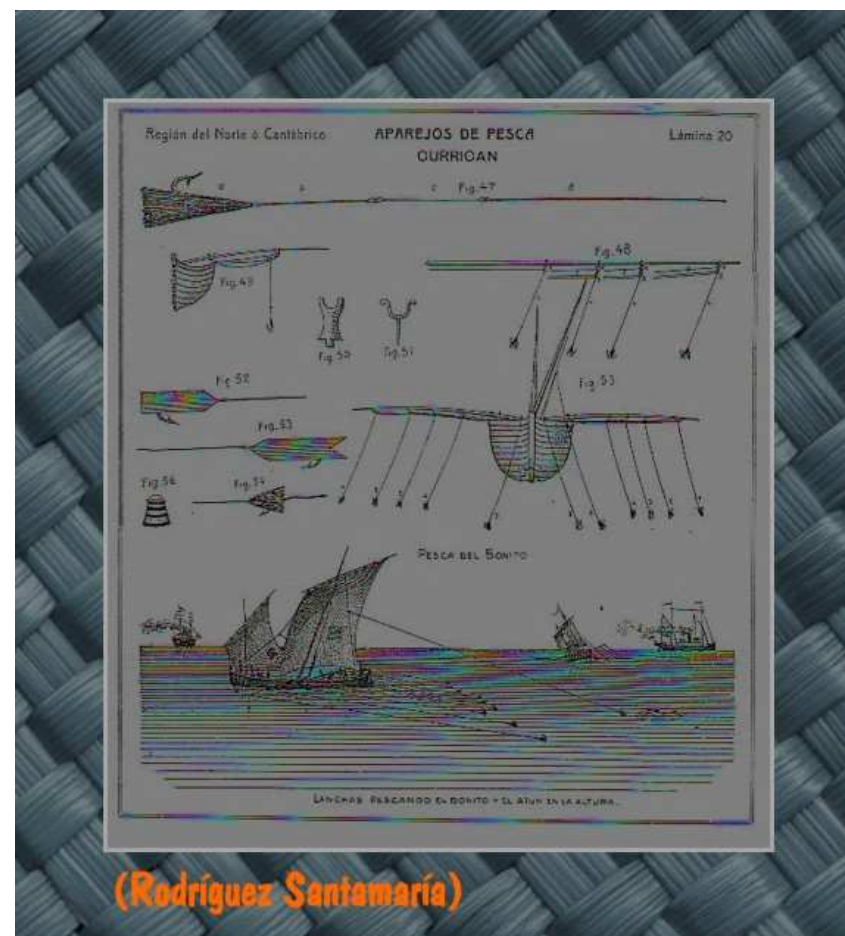
y las de la parte inferior, para poder sujetar unas redes a otras por sus lados verticales.



## Curricán

Aparejo que se usa en las provincias de Guipúzcoa, Vizcaya, Santander y Asturias para la pesca del bonito y del atún.

Se compone de un anzuelo de alambre pequeño y grueso, cubierto de filamentos de paja de maíz, el cual va amarrado a un pedazo de alambre de metal amarillo, bien sencillo o bien colchado, pues ambas formas se emplean, y se denomina socala; a éste se amarra un pedazo de cordel delgado en blanco, que se llama pieza y luego sigue el cordel entintado, que se llama agún, que es de un centímetro y medio de grueso, en algunas provincias y solamente no en otras.



Este aparejo se usa en a forma siguiente: la lancha dedicada a la pesca de estos peces, que es una embarcación, generalmente con cubierta, de doce a diez y seis metros de largo y catorce a treinta toneladas e arqueado, lleva por cada costado una vara de castaño, que los pescadores llaman ala. A cada una de estas varas se cosen cuatro anillas, que casi siempre son de aro de madera delgada, la tres primeras colocadas próximamente a igual distancia; pero la última, o sea la del extremo de afuera, a doble distancia de las anteriores, y por estas anillas o aros, excepto por la que está próxima al barco, pasan unos cabitos delgados, por seno, los cuales tiene otra anilla o aro también de madera, que sirve para llevar a los aros primeros el aparejo. Es decir, que el aparejo de pescar pasa por este último aro y éste a su vez se une al primero por medio de un cabito delgado, que se llama regidera, cuyo seno viene a bordo, y de este modo, como el verdadero aparejo viene al barco también, sirve para llevarlo a la vara cuando se larga al agua y para atraerlo al costado cuando hay pesca.

Hecho esto, se pasan los aparejos por sus aros, los de las regideras, y se largan al agua sin otro cebo ni carnada que la paja de maíz que cubre el azuelo, y se pone el barco en marcha, a la vela, si bien hoy también se dedican a esta

pesca algunas lanchillas de vapor, porque estos peces se pescan a la cacea, que es caminando la embarcación.

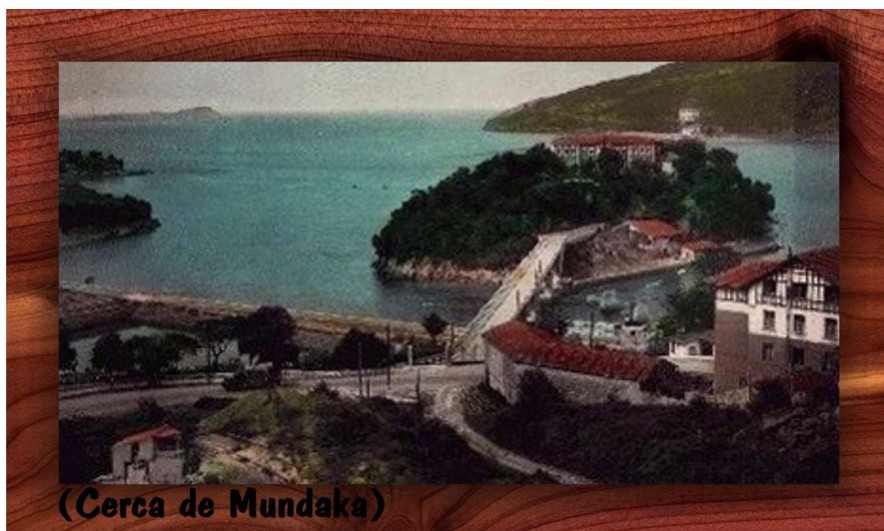


Una vez enganchado algún pez, como sería imposible atraerlo al costado si meter dentro del barco la vara, se tira de la regidera por la parte que contiene el aparejo, arriando del otro lado, y como pasa por dentro de la argolla fija a la vara permite que éste venga a bordo hasta alcanzar por fuera del costado el cordel grueso o agón, que luego ya se cobra a mano, y una vez llegado el pez al costado de la





embarcación se le enancha con cualquiera de los ganchos o cloques que figuran en la letra correspondiente en donde se describen como instrumentos de pesca.



Para que estas varas no toquen al agua con la inclinación del barco se colocan sobre alguna de las horquillas de madera o hierro, que van encajadas en la borda o carel del barco, y la coz de la vara se amarra a una de las bancadas.

Este mismo aparejo se emplea también para la pesca del atún en las provincias de Santander y Vizcaya; pero en la de Guipúzcoa acostumbran a ponerle anzuelo más fuerte por ser estos peces de mayor peso que los bonitos, y

además los cubren con más paja, la cual meten en lejía o quitamanchas para que blanquee más.

En algunos puertos de Guipúzcoa, y especialmente en Fuenterrabía, acostumbran a poner en el anzuelo del aparejo del atún cuando estos peces o se engañan bien, por haber cría abundante de sardina y chicharro en el mar, unas bolsitas largas que colocan forrando el anzuelo, cuya punta sale por una abertura, y se amarra el saquito a la parte superior.

De esto saquitos o bolsas los observé rectos por abajo y de os picos en forma de gallardete, como indica la figura 53, blancos o de colores, sobre todo rojos. Y también en algunos puertos acostumbran a poner entre la paja del maíz una cinta de color rojo, que por se más larga que la paja del maíz dice los pescadores se parece a sangre y engancha al pez, según representa la figura 54.

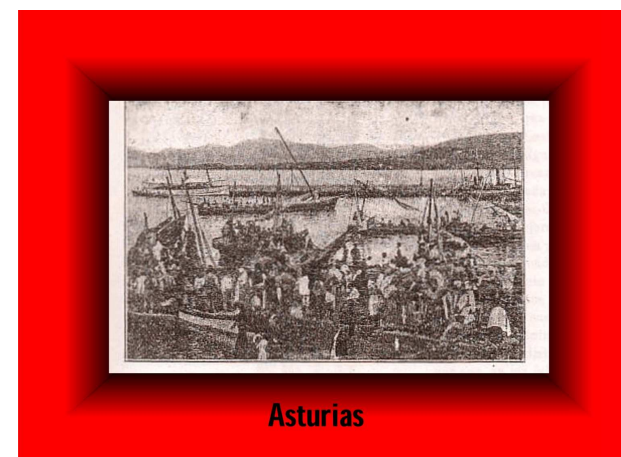
Además de los aparejos que llevan las dos varas, que generalmente son ocho cada embarcación, sobretodo si ésta es lancha de vela lleva tres más: uno a cada banda de la popa y otro en el centro amarrado a un estay, según se puede apreciar en la figura 55, y lo cuales se denominan el num. 1 de cada banda *anticúa de fuera*, que tiene unos setenta metros de largo. El num. 2, *anticúa de dentro*, y



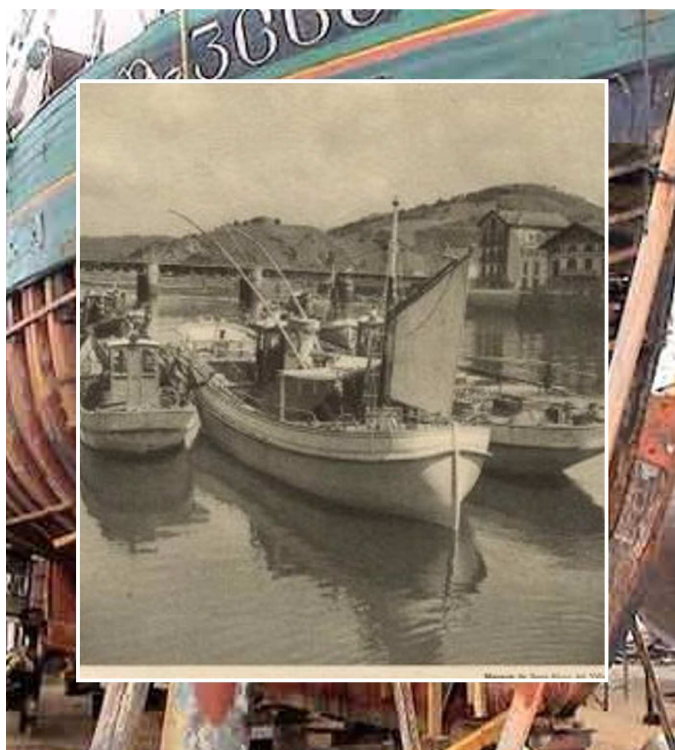
tiene cincuenta y cuatro metros de largo. El num. 3, *berlín*, de cuarenta y seis metros. El num. 4, *San Ruanillo*, de veintiséis metros. El num. 5, *babero*, de veinte metros de largo, y el num. 6, *obenque*, y es el más lago, porque tiene unos setenta y seis a ochenta metros.

Los pescadores de Fuenterrabía siempre que se dedican a la pesca de estos peces acostumbran, muchos de ellos, a llevar en uno de los palos de la lancha un pequeño lienzo cuadrado con la imagen estampada de Nuestra Señora de Guadalupe, Patrona de este puerto, y el sello de la parroquia, por los cuales les cobran 25 céntimos de peseta, y creen que el que la lleva a bordo pesca más; tal es la fe de estos pescadores, que por cierto son los más religiosos que he visto desde el Bidasoa al Miño.

El curricán es completamente inofensivo por la clase de anzuelo que usa, pues el bonito más pequeño que engancha siempre pesa más de un Kilogramo, y es quizá el más antiguo de todos los artes, aparejos e instrumentos que para la pesca marítima se emplean en el Norte de España, puesto que hace trescientos cincuenta años ya se le conocía en el Norte del península; pero entonces se cebaba el anzuelo con trapo blanco y un pedazo de cualquier clase de pescado; más tarde se sustituyó este cebo por el de la paja de maíz, que es el que se emplea actualmente.



Si algún día, como creo, llega a usarse en e Cantábrico la red bonitera descrita en la letra correspondiente y que ha sido ensayada en Ondárroa en 1907, este aparejo recibirá un golpe mortal porque desaparecería seguramente una vez que dichas redes se generalicen.



En algunos casos se han pescado bonitos y atunes estando los barcos parados y con cebo, lo que prueba que podía intentarse otro medio de pesca; pero todo lo que no cueste dinero para carnadas, como ocurre con el curricán, lo prefieren los pescadores aún produciéndoles menos rendimientos.

Se trabaja con él a la parte y se usa entintado el cordel grueso o agún, y en blanco los demás; pero en lagunas provincias también lo emplean todo él en blanco.

Esta pesca, después de la del bou y la pareja, es la más importante de altura en el Cantábrico porque se dedican a ella trescientas treinta y seis lanchas de vela y ciento veintidós de vapor con mil novecientas cincuenta toneladas y un valor de 1.200.000 pesetas, empleando en ella por término medio cuatro mil cien pescadores, que extraen del mar anualmente cuatro millones setecientos mil Kilogramos de bonito y atún, los que producen 1900.000 pesetas, cifras que indican la gran aceptación que han adquirido estos peces por la escasez del besugo.

Existen en el Cantábrico seis mil doscientos setena y ocho, que valen unas 20.100 pesetas y se guardan a bordo para preservarlos del agua en tinillas de madera iguales a la figura 56, llamadas cogeletas.



Se rigen por los Reglamentos aprobados para algunos distritos del Cantábrico, y en donde no los tienen hechos, por disposiciones de los distritos marítimos citadas al final.



