

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Marij. Salvador. Camena. f.ulp.

Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de
MARÍA CRUZ GALATAS GHEZZI
LUIS MOKOROA SEGUÉS
JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA
ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

Lecciones de Inglés como Amigos de País
de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País

NUEVOS EXTRACTOS

Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de

- MARIA CRUZ GALATAS CHEZZI
- LUIS MOKOROA SEGUÉS
- JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA
- ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

DE LA REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAÍS



Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de

- MARIA CRUZ GALATAS CHEZZI
- LUIS MOKOROA SEGUÉS
- JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA
- ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

BONONTIA - SAN SEBASTIÁN

2003

Lecciones de Ingreso como Amigos de Número
de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País
Comisión de Gipuzkoa

Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de

MARÍA CRUZ GALATAS GHEZZI

LUIS MOKOROA SEGUÉS

JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA

ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
M^ª CRUZ GALATAS GHEZZI 7

PRESENTACIÓN
por Sebastián Agirretxe 9

PALABRAS DE BIENVENIDA
por Juan Antonio 13

LECCIÓN DE INGRESO de M^ª Cruz Galatas Ghezzi:
"MARCELINO GALATAS Y REAL DE ASUA
ESPEJO DE RITMOS DEL SIGLO XIX"
(hemerizigarrten mendeko ispilua) (1837/1899) 23

Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de:
LUIS MOKOROA SEGUÉS
JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA 41

PALABRAS DE BIENVENIDA
por José M^ª Aycart Orbeagozo 43

LECCIÓN DE INGRESO de Luis Mokoroa Segué:
"GRÁCIL DONCELLA O EL BOQUILLO Suntuoso
LA ANCHOA O EL BOQUILLO" 51

LECCIÓN DE INGRESO de Juan José Lapitz Mendia:
"MAR, RÍO Y MONTAÑAS
COMO NEXOS LINGÜÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS" 95



Discursos pronunciados con motivo de los Actos de Ingreso de:
ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA
MARÍA CRUZ GALATAS GHEZZI 117

PALABRAS DE BIENVENIDA
por José M^ª Aycart Orbeagozo 119

LECCIÓN DE INGRESO de Enrique Samaniego Arrilaga:
"NICASIO LANDA VASCO UNIVERSAL" 123

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002



Edición patrocinada por el Ministerio de Cultura

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Depósito Legal: S.S. 1.304/01

Fasprint -Igara

ÍNDICE

Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de M ^a CRUZ GALATAS GHEZZI.....	7
PRESENTACIÓN	
por Sebastián Agirretxe Oraá.....	9
PALABRAS DE RECEPCIÓN	
por Juan Antonio Garmendia Elósegui.....	13
LECCIÓN DE INGRESO de M ^a Cruz Galatas Ghezzi: “MARCELINO GALATAS Y REAL DE ASUA ESPEJO DE RITMOS DEL SIGLO XIX” (hemeritzigarren mendeko ispilu erritmoak) (1837/1899).....	23
Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de LUIS MOKOROA SEGUÉS y JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA	41
PALABRAS DE RECEPCIÓN	
por José M ^a Aycart Orbegozo.....	43
LECCIÓN DE INGRESO de Luis Mokoroa: “GRÁCIL DONCELLA O BOCAZAS PRESUNTUOSO. LA ANCHOA O EL BOQUERÓN”	51
LECCIÓN DE INGRESO de Juan José Lapitz: “MAR, RÍO Y MONTAÑAS, COMO NEXOS LINGÜÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS.....	95
Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA	117
PALABRAS DE RECEPCIÓN	
por José M ^a Aycart Orbegozo.....	119
LECCIÓN DE INGRESO de Enrique Samaniego Arrillaga: “NICASIO LANDA, VASCO UNIVERSAL”	123

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAÍS



Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
M^a CRUZ GALATAS GHEZZI

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

PALABRAS DE PRESENTACIÓN

Sebastián Agirretxe Oraá

(Presidente de la Comisión de Guipúzcoa de la RSBAP)

Jaun andreok arratsaldeon.

Fui nombrado Presidente de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País de Gipuzkoa en la Asamblea General del pasado mes de junio y es ésta la primera ocasión desde entonces en que tiene lugar la lectura de una lección de ingreso como Amigo de Número. Esta circunstancia hace especialmente grato para mí el acto que ahora da comienzo.

Tenemos el honor de contar con la presencia de dos personalidades a quienes quiero agradecer muy sinceramente que hayan querido compartir con nosotros este acto: la Consejera de Cultura del Gobierno Vasco, Miren Azkarate, quien en el poco tiempo que lleva en el cargo nos ha dado constantes muestras de su apoyo a la Bascongada y la máxima autoridad municipal donostiarra, nuestro Alcalde, Odón Elorza, que tan amablemente nos ha cedido el espléndido Salón de Plenos del Ayuntamiento para la celebración de este acto. Milla esker.

Se trata de la lección de ingreso de la Amiga Mari Cruz Galatas Ghezzi, mujer de una gran personalidad que, como se indica en el programa de este acto es pianista, compositora y poeta, no poetisa. Pianista desde hace 40 años. Sí, a pesar de su juventud,

de su dinamismo, es pianista desde principios de los sesenta. Es compositora desde hace 20 años y es poeta desde hace 10 años. Artista, por tanto, desde siempre.

Me contaba Mari Cruz que siendo muy pequeña, con cinco o seis añitos, su madre, preocupada porque en lugar de aplicarse en los libros, empezaba ya a ser un terremoto, fue al Colegio y allí le comentaron: *No se preocupe, señora, esta niña va para artista*. Acertaron, sin duda.

Su importante curriculum será inmediatamente expuesto a Uds. por un Amigo entrañable, competente, modesto, prudente, un caballero, D. Juan Antonio Garmendia Elósegui.

¿Cuál es el tema elegido por Mari Cruz como lección de ingreso en la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País? El programa indica: "*Marcelino Galatas y Real de Asúa. Espejo de ritmos del siglo XIX*". Marcelino Galatas y Real de Asúa fue su bisabuelo, fue músico, compositor e intérprete, un hombre al que su biznieta se ha empeñado en rescatar del olvido. Pero hubo también otro Marcelino Galatas, Chelin Galatas, el padre de Mari Cruz, también un hombre muy popular, futbolista de la Real Sociedad. ¿Cómo a lo largo de su conferencia de hoy no le va a dedicar al menos un recuerdo Mari Cruz a su padre?

Como no podía ser de otra manera, siendo Mari Cruz pianista, compositora y poeta, su lección de ingreso no consistirá únicamente en la lectura de su trabajo sobre su bisabuelo. Nos defraudaría a quienes conocemos a Mari Cruz. Tendremos poesía y tendremos música. Su trabajo, por suerte para todos los que aquí nos encontramos, es fruto de su condición de artista y así nos ofrecerá un breve concierto de piano, tal como indica el programa.

Después de dos sonatas del siglo XVIII interpretará una obra del siglo XIX, cuyo autor es su bisabuelo Marcelino Galatas, la jota "*La Pilartxo*". A continuación, el siglo XX. Mari Cruz será pianista y compositora, pues tocará una obra suya, "*Ensoñación*"

y concluirá con otra obra suya, del siglo XXI, que vamos a escuchar en riguroso estreno. “*Kea, argia eta haizea*” es una partitura dedicada a la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Te lo agradecemos de verdad, querida Mari Cruz.

Estoy seguro de que disfrutaremos en la velada de hoy.

Con un cordial saludo a todos Uds., nuestro agradecimiento por acompañarnos en este acto. Eskerrik asko. Tiene la palabra el Amigo D. Juan Antonio Garmendia Elósegui.

Ongi etorriak ekitaldi honetara.

Hace algo más de un año, el 7 de noviembre de 2000, en este mismo salón, actuaba M. Cruz Galatas en las conmemoraciones del cincuentenario de la inauguración del monumento del Sagrado Corazón de Urgull, organizadas por la Asociación presidida por el amigo José Manuel de Miguel. Estrenaba su obra para piano, voz y percusión; con letra basada asimismo en un poema suyo. M. Cruz siempre está arriba, con generosidad, imaginación y competencia, a este tipo de celebraciones.

Unos pocos años antes lo hacía en el magnífico templo de San Salvador de Guetaria, con su obra para piano-forte, órgano, marimba y percusión; más voz y efectos sonoros propios de los útiles y telajes que conlleva la alta costura, en aquel inolvidable homenaje a Cristóbal Balenciaga.

Sirvan estas líneas introductorias para recordar el impresionante dato de que M. Cruz Galatas, guiada por su inquietud creadora en la investigación de los sonidos musicales, lleva compuestas a partir de 1981 más de 250 obras musicales. Una producción que ha estrenado con éxito en cuatro continentes, y ha salido bien importantes (Carnegie Hall de Nueva York, Teatro Principal de Santo Domingo, en América; Salas en Nagano y Matsushiko

PALABRAS DE RECEPCIÓN

Juan Antonio Garmendia Elósegui

Ongi etorriak ekitaldi honetara.

Hace algo más de un año, el 7 de noviembre de 2000, en este mismo salón, actuaba M. Cruz Galatas en las conmemoraciones del cincuentenario de la inauguración del monumento del Sagrado Corazón de Urgull, organizadas por la Asociación presidida por el amigo José Manuel de Miguel. Estrenaba su obra para piano, voz y percusión, con letra basada asimismo en un poema suyo. M. Cruz siempre está atenta, con generosidad, imaginación y competencia, a este tipo de celebraciones.

Unos pocos años antes lo hacía en el magnífico templo de San Salvador de Guetaria, con su obra para pianoforte, órgano, marimba y percusión, más voz y efectos sonoros propios de los útiles y telajes que conlleva la alta costura, en aquel inolvidable homenaje a Cristóbal Balenciaga.

Sirvan estas líneas introductorias para recordar el impresionante dato de que M. Cruz Galatas, guiada por su inquietud creadora en la investigación de los sonidos musicales, lleva compuestas a partir de 1981 más de 250 obras musicales. Una producción que ha estrenado con éxito en cuatro continentes, y en salas bien importantes (Carnegie Hall de Nueva York, Teatro Principal de Santo Domingo, en América; Salas en Nagano y Matsushiko

de Japón y Taipei de China...), llevando también hasta remotas tierras la emoción e inspiración de la música vasca.

Ahí están los expresivos testimonios de la crítica internacional enjuiciando con respeto y admirada consideración la obra de M. Cruz Galatas. En este momento tenemos presentes las críticas de la Universidad de Méjico (1993), del *New York Times* (1998) y de *El País* por el crítico Andrés Ruiz Tarazona (1992).

Claro que tal trayectoria y tal éxito tienen naturalmente la explicación de una vida profesional incansable y de un esfuerzo y energía inagotables.

Nuestra artista, que nació en Ilo-Ilo de Filipinas, se trasladó a los seis años a España donde comenzó sus estudios musicales de solfeo y piano en el Real Conservatorio de Madrid bajo la dirección de Mili Porta, ilustre pianista y directora de coros. Perfeccionó técnicas pianísticas con el musicólogo Joan Molinari (de la Escuela de Siena), armonía con Moreno Bascuñana y composición con Valentín Ruiz, continuando incansable en la ampliación de sus estudios musicales con prestigiosos maestros como Ernesto Halffter y otros importantes profesores. Realizó cursos de pedagogía musical en París y, en España, con Williams, Kucharsy, Nicole Cotti y Schiffra.

M. Cruz Galatas confió al piano sus primeras obras comenzando a componer en 1978: ese mismo año actúa en diversas salas de conciertos de la península y América. En 1979 hace una gira por Asia (Manila, Bangkok) y en 1981 por América (Santo Domingo y Guayaquil).

Ese 1981 marca un punto de inflexión en la carrera de M. Cruz pues en tal año estrena siete obras ejecutadas en diversos lugares de España. En 1985 lo hace con otras dos nuevas producciones en Barcelona y Roma (obra dedicada al Papa Juan Pablo II) y en 1986 sigue su fecunda creación con el estreno de *La Suite* en Sevilla y otras obras que presenta en el Círculo de Bellas Artes

de Madrid (en memoria de Eric Satie), Amberes y Avila. En 1988 nuevos estrenos llegan de su mano hasta Estambul, Bogotá y Amberes y, más cerca, Córdoba. Y, ya aquí al lado, Alsasua, con su *Dantzaleku* dedicada a nuestro amigo Elías Elorza.

Continúa su imparable carrera a lo largo de los años 90 a 96 con otros estrenos en Almazán y Calatañazor; Circulo de Bellas Artes, museo Reina Sofía, Centro Cultural de la Villa y Ateneo en Madrid; Zaragoza y París; Real Coliseo de San Lorenzo de El Escorial; Aranjuez, Torrelodones, Soria, Castellón y Avila; Palau de la Música en Barcelona; Fundación Garrigues; Lima.

No nos vamos a detener ahora en la descripción de la compleja y rica instrumentación de sus obras, que es competencia de críticos y especialistas, ni en dar los nombres de tantos intérpretes que acompañaron a nuestra compositora-pianista en la ejecución de sus creaciones. Sí recordaremos que no pocas fueron obras conmemorativas de encargo por parte de diversas instituciones civiles y religiosas. Y que tiene varias producciones grabadas en Radio Nacional de España, H.C.J., Emisora Musical Colombiana, Radio Intercontinental, Radio Internacional de Taipei (China), así como su compact disc dedicado a Balenciaga con el título *Balentiaga-ren jostu tailleran*, junto a otras obras de título tan sugestivo como *Hojas de amanecer en el monte Urgull*, *Galerna en el crepúsculo* y *Un Zortziko ensoñable*.

A M. Cruz que, como vamos viendo, ocupa un lugar destacado entre las compositoras contemporáneas, le han dedicado obras importantes autores actuales como Román Alis, Valentín Ruiz, Miguel Alonso, Balboa Da Paz y Joan Guinjoan.

En fin, tal esfuerzo de dedicación y técnica; de ilusión e imaginación; de riqueza, inspiración y fecundidad musicales, con unas metas logradas en la juventud de su madurez, debe tener en este acto el justo reconocimiento hacia M. Cruz Galatas por parte de la RSBAP.

Déjenme recordar que nuestra Sociedad, en estos últimos años, y siguiendo brillante tradición de la Bascongada, viene realizando estos reconocimientos hacia nuestras instituciones musicales, autores e intérpretes. Muchos de Uds. recordarán el nombramiento del Orfeón Donostiarra como Amigo Colectivo (Palacio de la Diputación Foral, 1998) con motivo del centenario de su fundación; el ingreso de Fernando Echepeare, exdirector del Coro Ametsa de Irún, en 1999; y sendos conciertos de los nuevos Amigos de Número, el pianista Ricardo Requejo y el organista José Manuel Azcue, ambos el año pasado, y de la mano del entonces Presidente de la Comisión de Gipuzkoa, el querido Amigo José M^a Urkia, hoy nuestro Director. Y de la mano del también querido Amigo Sebastián Aguirreche, actual Presidente de Gipuzkoa, tenemos hoy aquí a nuestra admirada M. Cruz Galatas.

Ella en esta sesión, y antes de ofrecernos el regalo de su intervención al piano, nos brinda el descubrimiento de la personalidad musical de su bisabuelo, D. Marcelino Galatas, donostiarra que vivió entre 1837 y 1899.

Permítanme que retroceda brevemente en el hilo de estas palabras y que me desvíe un momento del tema central que nos ocupa para recordar unos pasajes ineludibles en nuestra tradición musical y cuya evocación no puede uno evitar.

En un acto como el que hoy nos congrega aquí podría hablarse de lo que la música ha representado en la vida cultural de la RSBAP desde los primeros tiempos fundacionales de Eguía, Peñaforida y Altuna, y en especial de D. Xavier M^a de Munibe, cuya música de Navidad tan cercana nos resulta en estas fechas. Pero no vamos a caer en esta tentación. Es asunto bien conocido: pensemos en las admirables aportaciones de los Amigos guipuzcoanos Juan Ignacio de Uría y Javier Bello-Portu y en las imprescindibles publicaciones de Jon Bagüés. Y en las interpretaciones de la Capilla Peñaforida, con el mismo Jon Bagüés, o las ejecu-

ciones del maestro Bello-Portu –de quien en estos mismos días ha visto la luz un CD recién editado *El Borracho Burlado*, de Peñaflores–, por recordar sólo a dos eximios músicos y musicólogos guipuzcoanos, Amigos del País, y cuya cita podría ampliarse. Pero dejemos aquel siglo XVIII con su 2ª Comisión fundacional de “Ciencias y Artes Útiles” y aquella música de los Caballeritos en Azkoitia y Bergara.

Pero sí tenemos que recordar al menos en dos breves palabras aquel periodo musical, aquí en San Sebastián, coincidente con los últimos años de vida de Marcelino Galatas, que muere en Donostia, como decíamos, en 1899, y que nuestro personaje vivió. Para la RSBAP, tal evocación, al menos mínima, es inevitable puesto que aquella Sociedad Económica Vascongada protagonizó con su dinámica musical, en esta ciudad, un periodo de brillante y fecunda actividad artística, y que incluía la música como una de sus sobresalientes facetas.

Solamente recordaremos ahora el Salón de Conciertos de la Sociedad Euskal Batzarre, en General Echagüe, 6, 1892-93, y la Sala Wagner, en la calle Euskalerría, 8, Palacio de Bellas Artes debido al insigne arquitecto D. José de Goicoa, unos años más tarde, con la constitución de la Sociedad de Bellas Artes en 1895. La Sociedad Económica Vascongada disponía allí incluso de un buen órgano francés, cuyo titular fue D. Germán Cendoya, y por el que pasaron eminentes organistas de la época como los maestros franceses Guilment y Gigout, además de otros grandes intérpretes que actuaron en aquel salón como Pau Casals (En el libro *Gipuzkoako Organoak - Organos de Gipuzkoa*, de Azcue, Elizondo Zapirain –Fundación Kutxa, 1998, pp. 535-9–, se escribe con amplitud sobre aquel órgano “Puget, Père et Fils. Toulouse”).

También es inevitable citar aquí al gran pianista, dinámico Amigo del País en aquella Sociedad, Leonardo de Moyúa, marqués de Rocaverde, con su seudónimo artístico de Leo de Silka.

Un gran óleo suyo preside el despacho de la presidencia de nuestra Comisión de Gipuzkoa.

En fin, fueron unos años, aquellos últimos 80 y 90 del siglo XIX, en los que San Sebastián pudo gozar de su Sociedad Coral, el Orfeón Easonense y la fundación del Orfeón Donostiarra en 1897. Y que disfrutó de la Banda Municipal –de la que va a decirnos algo M. Cruz en relación a Marcelino Galatas, su director en 1889–, de las orquestas del Gran Casino, de la Escuela de Música del maestro Larrocha, de la Academia Municipal de Música, del maestro Arbós, de grandes eventos musicales en recintos ya desaparecidos como el Teatro-Circo, etc. (Por cierto que en esta misma Casa donde ahora nos encontramos actuó por primera vez en España –bastantes años mas tarde, 1915– el gran Arthur Rubinstein).

En aquellos años finiseculares nacían aquí preclaras figuras musicales: José M^a Usandizaga, en la calle Garibay, 1887; el P. Donostia, en la calle Idiáquez, 1886; Pablo Sorozabal, en la calle Bergara, 1897.

Y aquí hemos de parar, en este más que esquemático recordatorio, no sin mencionar que nuestros buenos Amigos de la Comisión de Gipuzkoa, José M^a Aycart y J. Ignacio Tellechea Idígoras, se han dedicado a fondo al estudio de aquel período y que en la Bascongada llamamos “Segunda Época de la Sociedad”.

Es de verdad gratificante que ahora, una Galatas, conecte hoy día con la tradición musical familiar en la que hace siglo y medio su antepasado, Marcelino Galatas, tuvo un papel destacado y fecundo.

En aquel San Sebastián que, al tiempo que Galatas, nacido en 1837, veía también nacer a contemporáneos donostiarras de D. Marcelino tan emblemáticos como el organista José Antonio Santesteban (1835, hijo del también organista de Santa María, José Juan, 1809), Raimundo Sarriegui (1838), Serafín Baroja (1840) o

Bilintx (1831). Recuerdo como si fuera ayer el Pregón que en este mismo Salón pronunció el inolvidable Miguel Pelay Orozco, ahora hace 25 años, el 20 de enero de 1976, fiesta de San Sebastián, a los cien años de la muerte de Indalecio Bizcarrondo, iniciándose así aquel Año Bilintx que organizamos de la mano e iniciativa de Tomás Hernández Mendizabal, de magnífica conmemoración literaria y artística.

De aquella entrañable e importante época donostiarra –segunda mitad del XIX– nos quedan, entre tantos otros, los escritos y testimonios de José Manterola, Francisco Gazkue, Baroja, Pepe Artola y, más tarde, los de Peña y Goñi: páginas fundamentales en los anales de la ciudad, musicales, costumbristas y literarios.

Y es que, también, con la literatura y la poesía tiene mucho que ver M. Cruz Galatas. Desde 1992, en que presentó en Soria sus *Almas de Claustro*, no ha cesado en su obra poética de la que son muestra sus producciones, *Rimas en flor*, *Ráfagas del Sur y del Norte*, *Virtualismo de ritmos*, *Haikus en flor*, *Haikus en bemoles*, *Atmósferas silábicas en Anacrusa*, *Adibú. adibú*. Y sus últimas producciones, para la exposición *Con Roberto Domingo* (1999) y, este mismo año 2001, para la exposición de la pintora china Chu-Lily cuya impresionante muestra pudimos ver hace muy poco, septiembre pasado, y gracias a la colaboración fundamental de M. Cruz Galatas en su organización, en las Salas Boulevard de Kutxa. Y es que M. Cruz ha ejercido también como comisaria de exposiciones: aquí y para el Ayuntamiento de Murcia en 1999.

Algunos de sus poemas se han traducido al japonés y tagalo, inglés y francés, euskera y catalán y artículos suyos han aparecido en revistas literarias del País Vasco, Francia y capitales españolas. En este año 2001 ha publicado en “Arbor” su artículo *Mujeres en la historia de la música*.

Las ediciones realizadas por M. Cruz –muchos de Uds. lo saben– son de una preciosa estética y originalidad. Y con respecto a su fondo poético me van a permitir que brevemente acuda –al

fin y al cabo, lego uno en la materia— al autorizado criterio de algunos de los prologuistas y comentaristas de sus publicaciones.

Así, Francisco Rodríguez-Izquierdo (profesor en la Facultad de Filología de la Universidad de Sevilla), en su prólogo “Antesala de ritmos” del libro de M. Cruz, *Virtualismo de ritmos celulares* (1995), escribe:

Unas palabras de ambientación para disponernos a visitar la gran sala de los ritmos. Como si por los corredores de un museo anduviéramos a la caza de sensaciones, aquí nos aguarda la sorpresa de una creación humana encarnada en palabras casi pirotécnicas: un fuego de artificio que nunca se sabe cómo va a estrellar o qué figuras va a dibujar en la pizarra de la noche: castillos multicolores que antes de hacerse humo albergarán sueños (...)

(...) Mari Cruz Galatas, poeta de la armonía, pianista y compositora por vocación y dedicación, acude ahora a los ritmos de la palabra para comunicarnos su arte. Con esos ritmos se vierten en aluvión sobre estas páginas sus vivencias musicales, todo el cromatismo de una sonata descriptiva, la magnitud de sus abiertos espacios virtuales.

Y en el epílogo del mismo libro, Leopoldo Hontañón, crítico musical, dice:

(...) Una sensibilidad incontaminada y una intuición formidable para cuanto atañe al arte y a sus aledaños, le permiten, tras un solo lustro, nadar a través de los peligrosos y peliagudos mares de la literatura rimada y ritmada, con la natural seguridad con la que ya se movía desde hace mucho en las no menos inquietas aguas de los papeles pautados.

Del Prólogo I al libro *Atmósferas silábicas en Anacrusa*, de M. Cruz Galatas (1998), son estos testimonios de Angel García López, Premio Nacional de Literatura:

He aquí un libro de poesía, de magnífica poesía, y sin embargo inclasificable. Permítaseme la paradoja, que no es tal. Para explicarme tendría otra vez que repetirme porque éste es un libro insólito, hermoso, sin modelo. Un poemario que es ÉL mismo, sin ni siquiera un lejano parecido a nadie ni a nada de lo que, de forma convencional, solemos aceptar como poesía cuando acordamos en lo tradicional que quiere definirnos los límites del género. Un libro libérrimo cuya peripecia —la poesía— nace de Sí mismo, sin venir de ningún sitio que no sea la alucinada emoción que la origina, y que fluye de un manantial novísimo y extraño, sin referencias a otros datos que no sean su propia mismidad en lo que dice y en la manera como lo dice. Morosamente detenido, suspenso entre sus páginas, cada vez que he regresado a su lectura, siempre me he encontrado con lo antiguo leído una nueva sorpresa, datos invisibles antes no vistos, matices escondidos que sólo me llegaron revelados tras esos repetidos encuentros sucesivos —siempre tan gozosos— que mi “yo” lector estableciera con sus páginas” (...)

(...) La música y la poesía -la musipoesía, o la poemúsica-, esta vez más juntas y casadas que nunca lo estuvieran, cumplen en este libro con un muy amoroso ayuntamiento. Imbricada la una en la otra, y viceversa, superpuestas, unidas en indestructible simbiosis, establecen en este conjunto de poemas una autobiografía y un enamorado tratado musical. Es la teoría y es la práctica de un Diario muy íntimo, asaz meditativo, cuya frente es la “luz no usada” de Fray Luis y ese “velo de música” en el que el alma se siente complicada, seducida, vencida.

Todo el libro, en resumen, es una hermosísima metáfora alimentada por la pasión y el cromatismo de unos sueños, la ferviente traducción de ese gozne en que una y otro giran (...) ¿Dónde está la solución tan complicada a secreto tan

claro? Mari Cruz Galatas lo ha sabido descubrir en una sola línea: "Es más profundo el lenguaje de la música que el de las palabras".

Dejemos pues, en este punto, a M. Cruz con su palabra y su música, para quien pedimos el más sentido aplauso.

MARCELINO GALATAS y REAL DE ASUA
ESPEJO DE RITMOS DEL SIGLO XIX
(hemeretzigarren mendeko ispilu erritmoak)
(1837/1899)

Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País

por
MARI CRUZ GALATAS GHEZZI

Arratsaldiacon Alkate jauna, ...

A través del cristal puede brotar una imagen poética "Y añadirla que si ... a través de ese cristal se percibe iluminada esa imagen poética, te adentras veloz en ese misterio del mundo alumínico. Y son esas luces cromáticas las que a veces envuelven y aparecen con la partida del tiempo y nos arrojan en misterio.

A raíz de una frase de Albert Einstein "La experiencia más hermosa que tenemos los humanos es el misterio", publicada en su ensayo "mi visión del mundo". Vi la luz. Se me iluminó el chip y decidí: ahora

San Sebastián, 14 de Diciembre de 2001



M^{re} CRUZ GALATAS GHEZZI

En este espejo de ritmos dedicado a mi Bisabuelo voy a destacar unos cuantos ritmos.

- 1 Ritmos, de vida
- 2 Ritmos de Banda Municipal
- 3 Ritmos en archivo
- 4 Ritmos de un futbolista
- 5 Ritmos de Poemúsica
- 6 Más ritmos de inspiración
- 7 Ritmos de Zarzuela (Damairu Damachu)
- 8 Epílogo

INTRODUCCION

Buenas tardes excelentísimos Alcalde, Consejera de Cultura, miembros de la Real Sociedad Bascongada, Concejales, señoras, señores y amigos

Arratsaldeon Alkate jauna, ...

A través del cristal puede brotar una imagen poética “Y añadiría que si ... a través de ese cristal se percibe iluminada esa imagen poética, te adentras veloz en ese misterio del mundo almático. Y son esas luces cromáticas las que a veces envuelven y aparecen con la partida del tiempo y nos arrojan en misterio.

A raíz de una frase de Albert Einstein “La experiencia más hermosa que tenemos los humanos es el misterio”, publicada en su ensayo “mi visión del mundo”. Vi la luz. Se me iluminó el chip y decidí: ahondar y profundizar bastante más en la personalidad

de Marcelino Galatas y Real de Asúa, ya que para mí era un gran misterio, su vida; la del Músico de mi familia paterna.

Descubrir a un antepasado suele ser algo bastante fácil si tus abuelos o tus padres te cuentan anécdotas interesantes y únicas que han permanecido en familia, mas a mi no me contaron ni media anécdota ...

En pleno romanticismo, la Música, la naturaleza y la Poesía consiguen los mayores logros de expresividad. Ya el poeta Novalis se definió diciendo: “Ser desconocido, es decir, dar a lo finito el brillo del infinito”. De nuevo un movimiento cultural va ligado a la política y es precisamente en esta nueva situación social donde el artista adquiere un nuevo protagonismo, desvinculado del sistema gremial. La vida era una parte importante, citemos a Goethe que vive en un pequeño pabellón de un jardín dando primicia a sus sueños y angustias antes que a la razón.

Antes de adentrarme en los ritmos de vida de Marcelino Galatas y Real de Asúa les descubriré unas cuantas anécdotas:

1. Su preocupación como profesor de solfeo fue constante y su objetivo era inculcar el ritmo a sus jóvenes alumnos.
2. Al inicio de su carrera musical perteneció a la Charanga liberal de San Sebastián.
3. Que encontré la jota la Pilartxo en el año 1993 un día que fui a tocar al conservatorio de la calle Easo. Koldo Bravo me entregó tres partituras. Estaban escritas para txistu, chelo y contrabajo. Después del hallazgo conseguí estrenar la jota con éxito en Ágreda y la adapté para piano y voz. Junto a María Teresa Pardos, una cantante aragonesa que es especialista en jotas, obtuvimos éxito el día del estreno.
4. El 2 de Agosto de 1881, en las regatas de trainera celebradas se escuchó la música de Marcelino Galatas durante las regatas y recibió la suma de mil reales.

5. En otra ocasión le concedieron 20 listones de plata por su labor musical.
6. El 18 de septiembre de 1882 Don Justo Sáinz, presentó su dimisión en una sesión de la Academia de la Música de S.S., entonces se convocó una nueva plaza de profesor de solfeo y se fijó el 8 de octubre como fecha para realizar los ejercicios. Entre los que solicitaron la plaza figuraba Marcelino Galatas, Donostiarra, miembro de la Banda Municipal desde hacía años, y creada por el Ayuntamiento de San Sebastián.
7. Que en este momento tengo en mi poder unas páginas escritas de *Damairu Damatxo* en prosa y en castellano y otros textos de los coros en vascuence. También hay explicaciones sobre cómo se debía representar la escenografía de dicha zarzuela.
8. Más tarde mi primo Paco, el mayor de los Galatas, el que me entregó una foto de Marcelino con todos los músicos de la Banda del Ayuntamiento de aquel entonces. En el medio se encontraba, con barba, con el bombardino y situado a su lado Marcelino y Sarriegui. Y en la foto se veía a dos de los hijos de los de la Banda.
9. A lo largo de su vida fue jurado en varias ocasiones, en las siguientes asignaturas de bombardino, chelo, contrabajo y txistu.
10. Vemos claramente que sus tres objetivos fueron:
 - Su preocupación por la música.
 - Su preocupación por el oficio de intérprete.
 - Su preocupación por la Banda Municipal.

Desde entonces, tuve la certeza de que mi Bisabuelo Marcelino fue músico y compositor de la Banda municipal, que ejerció de Subdirector muchos años y los dos últimos años de su vida en

1888 y 1889 consiguió el puesto de Director de Banda Municipal de San Sebastián.

EN INSTANTES XABIER VESGAS
INTERPRETARA ZEN-ZEN JOIA
OBRA DE MARCELINO GALATAS.

En el ambiente literario de aquella época Marcelino se movía con gran soltura. El gran poeta Indalecio Biscarrondo "Bilintx" poseía una gran musicalidad en sus estrofas poéticas, donde expresaba sus sentimientos amorosos. Hacia el año 1857 compuso los versos de "Juana Bixenta Olabe" y fue Sarriegui el músico que adaptó las estrofas de Bilintx para instrumentos de viento.

Bilintx y Galatas se alistaron al Batallón de los liberales y pertenecieron durante la Guerra Civil a la txaranga "Liberal de San Sebastián".

Marcelino también perteneció a la Comisión de Músicos y Espectáculos (Debía de gustarle gestionar Instancias).

*el mayor celo i interés que V. E. tiene
después de separar de sus dependientes.
Dios que a V. E. mande San Sebas
tián 1.º de Mayo de 1889.*

* *Marcelino Galatas*

Última firma de Marcelino Galatas encontrada en archivos cuatro meses antes de su fallecimiento.

RITMOS DE VIDA

Marcelino Galatas y Real de Asúa nació un 18 de Junio de 1837, en la ciudad de San Sebastián; nombre de pila Marcelino Ceferino.

Se le bautiza al día siguiente a la 1 de la tarde, en la iglesia de San Vicente, parte Vieja, así que era “Koskero” Hijo de Bernardo Galatas y de Doña Javiera Real de Asúa. Bernardo natural de Tolosa y Javiera de Deusto. Sus abuelos paternos Juan Galatas, natural de Villabona y Teresa Moya nacida en Anoeta. Abuelos maternos D. Juan Bautista Real de Asúa de Deusto y Doña Teresa Etxeberria.

Fueron padrinos D. Ceferino Sigarraga, y Dña Narcisca Fresneda. Marcelino se casó dos veces y con su primera mujer tuvo 4 hijos y dos con la segunda, que se apellidaba Carril y era hermana del famoso patrón de trainera Luis Carril.

Marcelino vivió una temporada en la Plaza de Guipúzcoa, y más tarde en la Plaza Constitución, balcón 102. Después, en la calle Juan de Bilbao nº 17 en el segundo piso, donde falleció. Al morir estuvo presente su gran amigo Etxeberria y el párroco de Santa María, que le dio los Santos Oleos. No dejó testamento alguno.

El miércoles 5 de Abril en “El correo de Guipúzcoa” y en la pagina 2, salió el comentario siguiente: “En el entierro del Sr. Galatas se verificó por la mañana con numeroso acompañamiento, el féretro fue llevado a hombros por algunos músicos de la Banda Municipal de la cual fue Subdirector muchos años y dos años antes de su fallecimiento llegó a Director. Sostenían las gasas además de algunos familiares y amigos, el Sr. Minerner -primer bajo de la banda-. El féretro iba precedido por su bandera cubierta por negro crespón y se ejecutaron durante el transcurso, hasta pasado el puente de Santa Catalina, varias marchas fúnebres de verdadero mérito artístico. Pendían del féretro dos preciosas y artísticas coronas”.

Entre las muchas y conocidas personas que tributaron a los restos del músico Galatas, vimos como último obsequio, a una numerosa representación del Ayuntamiento y a varios ex-Concejales. "EL Correo de Guipúzcoa a 5 de abril".

Un 2 de abril de 1902, justo tres años después de su muerte, nació en Manila (Filipinas) su primer nieto, Marcelino, a quien no llegó a conocer, pues llegó a San Sebastián un 14 de abril desde Manila en 1912. (Marcelino Galatas Renteria, fue jugador de la Real Sociedad más carismático en los años 1923, 24, 25, 26. Además termina la carrera de Ingeniero Industrial en Deusto).

Algunas de sus obras desconocidas han sido encontradas en el archivo de la familia Unanue (Julián). También en el diccionario Espasa se citan las reuniones en casa de Serafín Baroja, donde músicos de la época se solían reunir para recitar y hablar de música.

Marcelino fue amigo y vecino de Serafín Baroja, biólogo, Ingeniero de Minas y escritor español, a quien le gustaba relacionarse con músicos. Cuentan que era aficionado a la numerología y un tanto anticlerical, y que acudía a la iglesia y no terminaba de atender al final de la misa. Escribió muchos cuentos en vascuence, entre ellos *Asto kontuak* (cuento de burros). A varios cuentos escritos por él, le ponían música los Maestros de aquella época entre ellos Zuaznar y Galatas. Santi Esteban fue el autor musical de la Zarzuela del segundo retorno de Don Estefano con parlato en italiano y otra Zarzuela en castellano "*mis ocho alojados*".

RITMOS DE ARCHIVO

He conseguido a lo largo de esta breve historia sobre Marcelino saber que:

En el nº 903 del Registro General del Ayuntamiento del año 1884 se lee claramente que, a Marcelino le concedieron 300 pts. de entonces por su meritoria labor pedagógica, y afán etc. etc.

El 18 de Septiembre de 1882 Don Justo Sainz, presentó su dimisión en una sesión de la Academia de la Música de S.S, entonces se convocó una nueva plaza de profesor de Solfeo y se fijó el 8 de Octubre como fecha para realizar los ejercicios. Entre Los que se presentaron a la plaza de Prof. de solfeo figuraba Don Marcelino Galatas donostiarra director de la banda desde hacia años y creada por el ayuntamiento de San Sebastián

El 25 de Mayo de 1882 le fue concedida la plaza de Director de La Banda Municipal de S.S. con los derechos y obligaciones. Y más adelante al cesar su anterior director de Banda por motivos de salida le nombran a él director.

Como dato curioso recogió en archivos podemos saber que se imponían a los profesores de la banda por no asistir a algún ensayo unas multas de una peseta por no asistir a un ensayo y si dejaban de ir a un concierto la multa era de 3,35 pts.

Señor Alcalde. Presidente del Ayuntamiento de esta Ciudad de San Sebastián.

Marcelino Galatas vecino de esta Ciudad por sí y en nombre de los demás individuos de que se compone la música (charanga) de la villa á U. G. con el respeto y consideración debidos hace presente: Que á solicitud de varios forenses del vecindario y por encontrarse este año en compromiso de ningún género, trata de tocar el próximo Domingo 7 del corriente en el Barrio de Lapola jurisdicción de esta Ciudad el único fin de volver al vecindario que con mucho anhelo solicitan; y como para llevar á efecto su música...

Nº 919 del Registro General figura una carta manuscrita por Marcelino recién nombrado Subdirector, en la que agradece al alcalde Miguel Altube su nombramiento se pone a su disposición.

RITMOS DE UN FUTBOLISTA

Ahora nos adentramos en los ritmos de vida de mi padre Marcelino Galatas Rentería, el nieto Futbolista de Marcelino el Músico, que nació en Manila (Filipinas) en 1903 el 2 de abril. Su madre se llamaba Maritxu Rentería y era natural de Mundaka; su padre Francisco Galatas natural de San Sebastián, a Chelín como le decían, con ocho años le mandaron en un barco desde las islas Filipinas para San Sebastián con sus tías, para que se educase en el Colegio de los Marianistas de Aldapeta. Terminó su carrera brillantemente en Deusto de Ingeniero Industrial y a la vez de estudiar jugaba al fútbol, llegando a ser internacional. Jugó primero dos años en el Real Unión y en 1923 fichó por la Real Sociedad jugando 4 años. marca el gol de la victoria en Suiza con la camiseta de la Real en el año 26. Después fichó otros dos años por el Atlético Club de Madrid.

A lo largo de su carrera como futbolista jugaba de interior izquierda fue un jugador de exquisita calidad técnica, buen toque de balón y gran inteligencia futbolística. El 1 de enero de 1923 mete su primer gol en la Real y en su trayectoria futbolística metió 35 goles en total.

Participa en una gira europea de la Real en la temporada 1925/26. En ese mismo año vence en Amute al Real Unión por tres goles a dos, marcando dos de los goles. La pasión de mi padre era el fútbol. Con su equipo la Real, ganaron la copa Cataluña por 5-1 etc. En 1932 vuelve a Filipinas por la enfermedad de fiebres tifoideas de su padre Francisco. Entonces se casa con María Ghezzi Salado y durante la Guerra Mundial en Manila conoce al

General Mac'Arthur. Le nombran director de la firma farmacéutica Parke Davis y dos años más tarde trae a España la vacuna de la polio y de la cloromicetina topycal.

En el 96 cuando se cierra Atotxa le rinden un homenaje, recorre el césped del campo con 91 años con la bandera de la Real Sociedad. Fallece ese mismo año, seis meses después, un 4 de abril en Benalmádena.

El rasgo más importante de Chelín Galatas fue su bondad, su ayuda a la familia y su esplendidez.

RITMOS DE POE-MÚSICA INSPIRACIÓN Y LOGOS

A casi todos los seres imaginativos les llega la imaginación creativa, y al captarla se siente un atolondramiento un tanto necesario que les hace salirse del mundo real, es decir, de ese mundo organizado por los horarios impuestos y por la sociedad de consumo, y así se llega a crear, en veces.

La inspiración es algo que se tiene y muchas veces se desperdicia, porque para esto es necesario conseguir esa atención necesaria para tener esa capacidad mágica y creativa.

Cuando se tiene una inspiración musical los sonos que en ella se reflejan a través de las notas de la partitura llegan a captarse un 35% hasta que son interpretadas y no leídas en directo. Sin embargo, en una página literaria se escucha un 95% se capta de inmediato el fraseo y las sílabas.

La principal diferencia entre el lenguaje, y la música es que el lenguaje se vuelve factor entre el sujeto y es precisamente gracias a la función mediadora del logos. Al comunicarse a través del lenguaje vemos que la comunicación es una consecuencia del logos, y esas relaciones entre palabra-música son diálogo y allí

esta esa condición social del lenguaje. Ya que no existe el lenguaje sin un logos previo.

Cada lengua crea sociedad y refleja a su sociedad. La palabra nos conduce al diálogo en poesía y en música. La música junto con la poesía son artes que necesitan esa luz inspirativa que conjuntamente con el trabajo, la palabra y los sonos nos pueden conducir “a quid” del alma. A través de un interprete se llega a recaptar lo que dice un compositor.

El peso de un compositor es una responsabilidad muy inmensa, y lo que siente un músico al componer es algo muy fuerte y difícil de explicar, es estupendo llegar a un lenguaje musical y conseguir que tus notas hagan hablar al silencio. He comprobado que a lo largo de este breve recorrido sobre la poesía y la música de Marcelino, él debía estar entregado a su tarea de músico y que por eso llegó a sufrir y a la vez a disfrutar montones...

Nueve años más tarde

MÁS RITMOS DE INSPIRACIÓN

Un atardecer y pensando en Marcelino le escribí esta poesía inédita en Mayo de 1999.

Sentitzean, hori, zure presentzia

Lauro baten itzalpean.

Arratsalde isil honetan ohartzen dut

Nora bidaltzen didazun zure musa

Halo desberdin batez lagunduta

Bere burutapena uhin dardaratsu batez jasotzen dut

Zure partiturak lo hartu dezaten ez dut utziko.

Nahiz era itsasoak zirriborrotu izana

Txistu, txilibitu era tronparekin

Musikalitateaz beteko diguzu Sol
Re era Si bemol-ean. Eta bitartean nik ..
Zure nostalgia ezingo dut eragotzi. ..

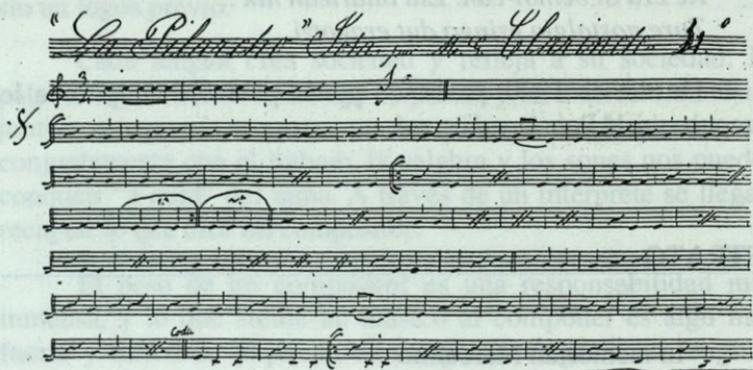
Un día de 1990, paseando por la plaza de Guipúzcoa le compuse mi 1ª Poesía y dice así:

RETRATO

In memoriam Marcelino
Galatas real de Asúa...

Desde el balcón del ciento dos
de la Plaza de la Constitución
tocabas la trompa
y en ratos el fliscordio,
a ritmo de latino de aire donostiarra
acudías a la tienda de "Herri Txiki".
Seguías contemplando algún escaparate
de modesto alumbrado. Ocurría por
el año ochocientos ochenta y cinco.
Recorrías los arcos de la plaza .
cuatro veces en semana, hacías un alto
en la imprenta de Baroja. viendo
con asombro imprimir a máquina y a tinta
Esa obra que tanto pensastes.
Si, tu obra musical para zarzuela
"Amairu d' Amacho".
Después de cien años. Miro
Tus versos musicales con alegría.
Entre mis manos.
¡Capto tu saber!

Ecos del Sur y Norte (pág 93 -RETRATO-)



LA PILARCHO,
partitura encontrada en el Conservatorio de San Sebastián en 1993.

RITMOS DE DAMAIRU DAMATXO

Mi padre Marcelino, nunca pudo imaginar que su amoña habría escuchado los coros en vascuence con escenas de pescadores en el décimo cuando de la zarzuela Damairu Damatxo. Parte del libreto ha llegado a mis manos tan solo hace unos meses. con la firma de Marcelino Galatas, 1880. Les voy a leer unas líneas de lo que dice la letra de este décimo acto, escrita para el coro:

Arranzale pizcora, edo alguacilla
Arraya edo guizona, dabillena billa,
Sareac contuaquin abilla
Bañan ez guelditu
Esperantz utsean
Cer gatic itsasoan, ta igualqui labean
Arrayac, ondo aciac ta eguiñac
Badira...

Las primeras hojas de esta zarzuela que estaban en un libreto que me entregó una tarde de otoño de 1991, mi prima Marta Lizasoain, que por aquel entonces estaba trabajando en Diputación y buscó por los archivos los diálogos de los personajes escritos en prosa castellana. A parte de trece damiselas o señoritas, los personajes más destacados eran Velásquez y Doña Teresa.

Justo hace dos meses mi amiga Eneritz encontró diez hojas más y el décimo cuadro. En una de las explicaciones de Teresa hacia Velásquez se percibe como el músico siente el atractivo de la pintura y le seduce la gallardía del joven pintor Velásquez en su juventud y quizás Marcelino fue capaz de transmutar con su imaginación un elemento evocador del cuadro de la pescadora y los peces de Diego Velásquez que actualmente está en la Tate Gallery. La familia Galatas siempre se interesó por la pintura y por entonces Velásquez estaba de moda y nuestro compositor lo admiraba.

Hemos podido comprobar que Marcelino; escribía con precisión en su libreto, sobre cómo debía de estar la escenografía montada, y también explica todo lo referente a las pantallas de luz y velas igual que al vestuario de sus personajes.

Desgraciadamente de esta obra todavía no hemos encontrado partituras musicales, aunque no pierdo la esperanza...

Una partitura irradiaba un mensaje y lo trasmite, este es el caso de su obra zen-zen jaioa para txistu, y de un zortziko que fue premiado en Mondragón.

EPÍLOGO

Fue un enamorado del mar con su donostiarrismo destacado en todos sus actos, su amor por la música y ese folklore de su tierra que le conduce a escribir ritmos de Zortzikos y Fandango.

Su música sigue logrando que se escuche, es esa música que tenía en el corazón.

Está claro, que: “El artista musical debe de iluminar la profundidad del corazón humano”. Es muy posible que Marcelino Galatas iluminase los corazones de su tiempo, tocando el txistu y la trompa. Y a través de sus obras estoy segura que tuvo aletazos de inspiración, si, esos aletazos fueron introducidos por horas y horas de esfuerzo musical y que gracias al giro del tiempo su música retorna con el vuelo efímero de una gaviota sobre el mar o con algún vuelo virtual? No fue vuelo virtual, sino real. Pues este hombre genial existió realmente y constan testimonios, inscripciones, anotaciones, poesías, y peticiones de ingreso en bandas y en la academia de música etc. Y para mí lo más importante que son las partituras, que dan fe de su existencia y su musicalidad.

Y ahora, al haber tenido la oportunidad de redescubrir a Marcelino el músico de mi familia, entre los archivos y en varias bibliotecas vascas (Ayuntamiento, Diputación, Conservatorio). Para mí a sido algo extremadamente iluminador y me ha enriquecido el que me haya dado esta oportunidad la Real Sociedad Bascongada de presentar la personalidad de M. Galatas y vaya de corazón también mi agradecimiento al Presidente, Sebastián Aguirretxe, persona entusiasta y emprendedora a tope. A Juan Ignacio Uribe personaje de gran nobleza, único y con un cierto toque de barroquismo. y gran amigo de todas las artes. A Juan Antonio Garrnendia hombre de talla única e historiador y que me ha proporcionado dos datos interesantísimos. A José Mari Urkia por su buen hacer como director y coordinador a La Real Sociedad Bascongada.

Y también mi agradecimiento a Zaloa Elizondo que me ayudó a buscar la firma y a Eneritz Baselga participes en encontrar las 7 páginas habidas de Damairu Damatxo y por la colaboración en este acto de Ana Paola Jauregui como recitadora en la obra

“Kea, argia eta haizea” para piano, voz, y sonido de violín, que escucharán a continuación.

Y como final en remate. permítanme que les recite un haiku a la memoria de M. Galatas y Real de Asúa:

HAIKU

FUISTE PAJARO ALADO	TXORIA IZANIK EGODUN
EN TU LIBERTAD	ASKATASUNEAN
ASENTASTE MI SABER	JAKITUN EGODUN

Mile esker zuen arreta eta Presentziagatik

POESÍA DEDICADA A LA REAL BASCONGADA

HUMO, LUZ Y AIRE

Humo, Luz y Aire
Aire humo en luz,
Luces entre humos

Humareda sin respiro
Almas armónicas
Que isfogan mentes

Llevan la música
Más allá de las fronteras
Entre pinos en Txirristra

En nuestro Vasco País
Suspiro de viento
Con abrazo de luna.

KEA, ARGIA eta HAIZEA

Kea, Argia eta Haizea
Haizea Kea argitan
Argiak ke artean

Etengabeko ke-lainoa
Arima armonikoak,
Gure adimenean

Musika daramate
Mugaz haraindi
Txirristako pinu artetik

Gure Euskal Herrian
Haizearen fereka
Ilargiaren besarkada.

Obra de Galatas para voz piano y violin. Dedicada a la Real Sociedad Bascongada

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
LUIS MOKOROA SEGUES

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

PALABRAS DE RECEPCIÓN

José María Aycart Orbegozo

Zorionak, Amigos Mocoroa y Lapitz.

Bienvenidos a la Bicentenario Sociedad Bascongada.

Antes de proceder a la imposición de las Medallas y a la entrega de vuestros títulos como Amigos de Número de esta Sociedad, me vais, y me van a permitir Amigos todos, una breve panorámica histórica de nuestra Sociedad en relación con la gastronomía o la alimentación, el tema esencial que hoy nos reúne aquí y que quizá convenga justificar.

Un gran historiador Amigo ilustre de esta Sociedad, Iñaki Zumalde, con motivo de unas jornadas en que la Cofradía Vasca de Gastronomía recordaba al Conde de Peñaflores en el Segundo Centenario de su fallecimiento y para presentar al poeta y diplomático, Don José M^o Alfaro, redactó un interesante trabajo que llevaba por título: *“Cuenta de Comidas y refrescos de las Juntas Generales de Amigos del País”*.

En el citado estudio efectuó una curiosa investigación sobre los posibles gustos gastronómicos de los Caballeritos de Azkoitia

Decía el Amigo Zumalde:

“No se sabe mucho sobre los gustos gastronómicos de estos caballeros, pero si tenemos en cuenta el estamento al que

pertenecían, exquisitos en educación y con posibilidades económicas, no es aventurado suponer que sus mesas estarían bien surtidas, y que los gustos franceses tendrían su influencia, ya que con el vecino reino mantenían constantes relaciones”.

En el mismo estudio citaba una curiosa carta, hallada entre la correspondencia de Xavier Maria de Munibe, en la que éste alababa expresivamente la exquisitez de un plato de bacalao que había comido.

Terminaba su conferencia con el examen detallado de unas Cuentas que presentó el encargado de cocina, Matías López de Marañón, sobre el avituallamiento y consumo durante una de las periódicas Juntas Generales de la Sociedad Bascongada de los Amigos del País. En esta ocasión la reunión se había celebrado en Vitoria, en 1777.

Las “comidas y refrescos” se sirvieron durante los seis días y medio que duró la Junta y, para hacerse una idea más completa de la significación de los frios datos, conviene precisar que las consumieron cuarenta y una personas: 28 Socios, 7 alumnos y 6 criados y dependientes.

Entresacamos algunas cifras importantes de las referidas cuentas:

Pan español y francés

58 pollos a 4 rls.

70 pollos a 3 rls.

20 gallinas

1 ternera

1 carnero

75 y media libras de vaca

39 libras de carnero

65 perdices

2 pernils

10 conejos
 40 docenas de huevos
 4 celemines de garbanzos
 2 libras de perrechicos
 Congrio, merluza y sardinas
 20 libras de anguilas, truchas, atún y bacalao
 5 y media arrobas de melocotón
 Bizcochos, pastas, barquillos, dulces, almendras
 garrapiñadas.
 10 cantaros de vino clarete
 48 botellas de vino rancio
 41 botellas de vino de Liria (¿“Vino valenciano
 de Campo de Liria”?)
 10 botellas de fontañan
 22 botellas de Cabreton (¿“Vino de sables
 de lasLandas”?)
 43 botellas de Málaga
 30 botellas de “perfecto amor y anisete”
 6 libras de *caffé* y 3 de azúcar pilon
 31 libras de chocolate
 etc.....

Es indudable, y así lo manifiesta otro historiador de la Bascongada, que *“Munibe y sus Amigos, aprovecharon al máximo las nuevas ideas de la Ilustración y conocían lo que se cocía en el Siglo de las Luces, en donde hasta filósofos como Kant, se preocupaban por la gastronomía”*

Decía así:

“Relacionada con la gastronomía, vemos que una de las materias de esta esforzada labor de los Amigos, fue el que se llegase, por ejemplo, a conocer el valor alimenticio de la patata, las excelencias del chocolate, la fabricación de quesos y mantequillas, etc., así como nuevos métodos de cultivo, el mejoramiento de la ganadería y la arboricultura.

Que duda cabe que lo citado, así como el espíritu de alguno de sus estatutos, más o menos directamente, redundaron en mejorar nuestra alimentación y por tanto el arte culinario.”

Dando un salto en el tiempo llegamos a los finales del siglo XIX.

En aquel momento fueron surgiendo en San Sebastián una serie de sociedades promotoras de cultura en los más variados aspectos y categorías. Ya existían en la Ciudad algunos otros centros recreativos de mayor o menor incidencia cultural, como el Gran Casino, el Círculo-Easonense o la Unión Artesana, pero vamos a fijar nuestra atención de manera especial y a partir de 1889, en cuatro sociedades que naciendo de un mismo embrión, se interrelacionaron y se sucedieron. Euskal Batzarre, Sociedad Easo, Sociedad de Bellas Artes y Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País.

En el seno de este movimiento cultural surge una figura curiosa, “*el muy afamado*”, “*el muy sin rival restaurateur*”, Félix Iburguren, tal como lo calificaban los cronistas de la época. En la Sociedad de Bellas Artes y, más tarde, en la Económica Vascongada de los Amigos del País, menudeaban los banquetes o cenas para celebrar, bien la apertura de la temporada de Conciertos, o el Homenaje a una ilustre figura del teatro o la entrañable “despedida de soltero” de un socio y amigo. Para preparar los brillantes Menús de aquellas celebraciones en las cocinas situadas en los sótanos del Palacio de Bellas Artes, en la calle de Euskalerría, siempre aparecía Iburguren (*Shishito*).

En 1895, el citado cocinero oficial de la Sociedad, en colaboración con el Secretario de la misma, Ramón Luis de Camio, planearon la publicación de una colección de Libros de Cocina, pero de la que únicamente apareció el primer volumen: “*La Cocina Práctica; tratado de recetas de comida de vigilia y colaciones*”, trabajo que firmaban con un seudónimo ingenioso, *Ibar-Kam* (*Iburguren - Kamio*). El segundo título de la colección:

“*Tratado sobre postres de leche y huevo*”, no parece que llegara a ser impreso.

Con la Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País en plena actividad y paralelamente al funcionamiento de las Academias de Música, de Policía, de Taquigrafía o de Idiomas, se inauguró en Noviembre de 1901 la Academia de Cocina. La dirigían el ya citado Félix Ibarguren y Loreto Capella, primer jefe de cocina del Palacio Real. El impacto que causó esta curiosa Academia se propagó rápidamente.

Es indudable que la fama bien ganada de nuestra cocina no tiene su origen en una improvisación, sino en el estudio y en la experimentación, y en todo ello jugaron un importante papel la Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País, en su Segunda Época, y el gran cocinero Félix de Ibarguren, *Shishito*.

Pasaron los años, y la Sociedad, en sus distintas Comisiones, continuó su labor en el campo de la gastronomía. En Bizkaia se dieron firmes pasos y en Alava se impulsó la denominada Cofradía de la Patata, nacida en Zaluondo.

En San Sebastián, la “Cofradía Vasca de Gastronomía” dio sus primeros pasos en diciembre de 1960, en una reunión del Centro de Atracción y Turismo, presidida por su vicepresidente a la sazón, don Pedro Arana. En una comida que tuvo lugar en “Cañoyetan”, en septiembre de 1961, se esbozó su Reglamento y se nombró su Junta Directiva, de la que fueron inicial y sucesivamente presidentes, el doctor Bergareche y el señor Busca Isusi. En 1963 se publicó el primer *Boletín* de la entidad, inspirado en el formato y estilo del *Boletín de la RSBAP*.

Accediendo a la petición de la Cofradía, el Ayuntamiento de San Sebastián, el 27 de abril de 1964, acordó cederle por veinte años los locales del antiguo “matadero de aves”, sito en la subida del Castillo, por Santa Teresa, como sede de la Sociedad y para la instalación en ella de su comedor y anejos. La restauración y

reforma del edificio fueron proyectadas y dirigidas por el arquitecto, señor Iturriaga.

El 26 de enero de 1967, se aprobaron por el Gobernador Civil de Guipúzcoa, los estatutos de la Cofradía, redactados con arreglo a la Ley de Asociaciones de 13 de diciembre de 1966.

Desde aquellos iniciales momentos la RSBAP, importante factor en la creación de la Cofradía, tiene estatutariamente un puesto de vocal permanente en su Junta Directiva.

Este era, y es, el objeto social de la Cofradía:

“Los fines de la Cofradía son el estudio y la práctica de la gastronomía, considerada como ciencia y como arte; la defensa de la buena cocina y de la buena mesa, así como de todo cuanto con ellas esté directa o indirectamente relacionado; y tiene por misión particular el mantenimiento, por el ejemplo, de las tradiciones culinarias de la región vasca, y, concretamente, la conservación, mejora y propagación de los productos naturales y de los platos típicos de la misma.”

El 27 de Diciembre de 1991 fue inaugurado solemnemente en la sede de la Cofradía el denominado *Comedor Munibe*, en honor y homenaje al fundador de la Bascongada. Entonces se firmó el Convenio de Colaboración entre ambas entidades. La Cofradía pertenece a la RSBAP en calidad de Amigo Colectivo.

Numerosas personalidades han desfilado por las eficaces directivas de la Cofradía en el transcurso de su ya larga existencia. No es posible mencionar, sin riesgo de olvidos y errores injustos, la relación completa de sus miembros mas activos.

Ha llegado sin embargo el momento oportuno de que la Sociedad Bascongada proceda al nombramiento como Amigos de Número a dos importantes e incansables trabajadores, cumplidores esforzados y abnegados de los fines de la Cofradía. Lo hace en

reconocimiento de su labor y por entender que el fin último de su entrega es el amor al País.

Luis Mokoroa Segues, Gran Sukalde Jaun, y Juan José Lapitz Mendia, Vicepresidente, en atención a vuestros reconocidos méritos sois hoy recibidos como miembros numerarios de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Todos conocemos vuestra esforzada vida profesional y la Bascongada os recibe con los abrazos abiertos y la plena esperanza de que vuestra labor redundará en el mayor beneficio del País del que todos somos Amigos.

Ongi etorri.

LUIS MOKOROA

San Sebastián, 15 de junio de 2002

**GRÁCIL DONCELLA O
BOCAZAS PRESUNTUOSO
LA ANCHOA O EL BOQUERON**

**Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País**

por
LUIS MOKOROA

peces, viajan más rápido por fuera que nadando por el agua, y el puerto pesquero más importante del País Vasco está en el aeropuerto de Foronda, sin embargo, se sigue manteniendo, por hábito o por ignorancia, la doble denominación.

Para hacernos una idea, de lo que debía de ser consumir el pescado que había rebasado el puerto de Somosierra, durante la primera mitad del siglo XX, voy a contar una pequeña anécdota que le ocurrió a mi padre, Felix Mokokoa, farmacéutico, bromatólogo y gastrónomo, y que nos la transmitió, creo que para darnos a entender, que aparte de la educación que se adquiere mediante el estudio, la vida diaria es una de las mejores universidades, y sin duda, un complemento de la formación.

San Sebastián, 15 de junio de 2002



Luis Mokoroa y José Mª Aycart

La anchoa, estilizada, bonita, simpática, misteriosa, deliciosa. Oficialmente se la conoce en castellano como boquerón, sin duda por su boca grande, y además extensible. Si a esto unimos, que para alimentarse, nada con la boca abierta, se acabó la poesía, ya la tenemos hecha un cuadro, un autentico bocazas. Es curioso que fuera de Euskal Herria sea de uso normal, el aplicar el nombre de boquerón al pescado que se consume en fresco y el de anchoa para los filetes que provienen del salazón, esa delicia de la gastronomía, que antes, era conserva y al alcance de cualquiera, y que ahora, rebautizada como semiconserva, se ha transformado en artículo de lujo. Esta claro, que fonéticamente y gastronómicamente, la anchoa es algo delicado y delicioso, tanto aquí como en la meseta, y que el boquerón, que no está mal, es ese pescado, presumiblemente fresco, que llegaba al mercado tras un largo viaje, en no se sabe muy bien que condiciones y que había que consumirlo de inmediato para evitar males mayores. Hoy los peces, viajan más rápido por tierra que nadando por el agua, y el puerto pesquero más importante del País Vasco está en el aeropuerto de Foronda, sin embargo, se sigue manteniendo, por hábito o por ignorancia, la doble denominación.

Para hacernos una idea, de lo que debía de ser consumir el pescado que había rebasado el puerto de Somosierra, durante la primera mitad del siglo XX, voy a contar una pequeña anécdota que le ocurrió a mi padre, Felix Mocoeroa, farmacéutico, bromatólogo y gastrónomo, y que nos la transmitió, creo que para darnos a entender, que aparte de la educación que se adquiere mediante el estudio, la vida diaria es una de las mejores universidades, y sin duda, un complemento indispensable para una buena formación.

Los hechos se desarrollan en San Sebastián, pero tienen sus raíces en Oñate, de donde era mi padre. Recién instalado con oficina de farmacia en San Sebastián, botica a la antigua usanza, con amplia rebotica a la que no es ajena la Cofradía Vasca de Gastronomía, le gustaba, cuando podía, husmear por la cocina viendo lo que preparaba mi madre, magnífica cocinera. Uno de los esos días, le sorprendió poniéndoles sal a las anchoas. ¡OH! craso error, eso él no lo había visto nunca en su casa en Oñate, a la anchoa, como al cordero presalé, no era necesario añadirles sal, ya había absorbido del mar, los niveles de cloruro sódico necesarios para sazonar su sabrosa carne. Sorpresa por parte de mi madre y asombro mayúsculo el de mi padre cuando las anchoas llegaron a la mesa. Sosas a más no poder, y de presalé nada. Acababa de descubrir que el avisado pescadero de su pueblo, para cubrir los 75 Km. que separan Oñate de Donosita, les añadía una buena porción de sal a las anchoas para que aguantasen con buena cara el viaje.

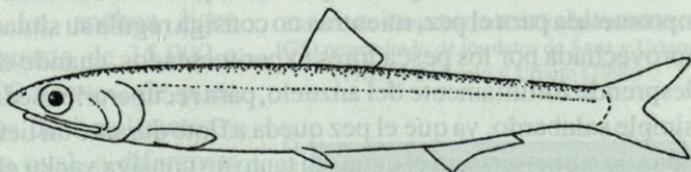
Esto nos trae a la mente, la preocupación de Javier María de Munibe, Conde de Peñafloreda, allá por el siglo XVIII, por impulsar el estudio de los diferentes métodos para la conservación del pescado. Es sin embargo sorprendente, en un país en que el ahumado de los quesos se ha manejado a la perfección, que este sistema no haya cuajado nunca, cuando hacemos referencia al pescado, a pesar de ser un sistema, el empleo del humo, muy utilizado para el pescado en los países vecinos y del que había perfecto conocimiento. Sin duda ha debido de influir una cuestión de paladar, ya que en la actualidad, excepción hecha del salmón, los intentos realizados con otros peces, incluida la anchoa, que se presenta últimamente salada y ligeramente ahumada, no pasan de una presencia testimonial y más como curiosidad que otra cosa.

El nombre científico de este pequeño pez, es *Engraulis encrasicolus* de Lineo, aunque él la bautizo en 1758 como *encrasicolus*, y solo 60 años más tarde adquirió la actual grafía, *encrasicolus*, gracias a Cuvier, más experto en ortografía latina, ya que fonéticamente se pronuncie igual. En euskera se conoce

como antxoa, antxoe, antxobe y también como bokarte y bokarta. En alemán es sardelle, anchovy en inglés y ansjovis en sueco. Para las mujeres de Puerto Asturias son el "Homino" (hombrecillo), haciendo referencia a la flacidez de la anchoa cuando se le coge por la cola, sobre todo si no está muy fresca, en recuerdo del atributo varonil en estado de reposo o caducidad.

La anchoa es un Teleosteo abdominal, terminología donde se agrupa a los peces con esqueleto óseo que tienen las aletas ventrales más retrasadas que las aletas pectorales. Pertenecen a la familia de los Engráulidos del orden Clupeiforme.

La situación retrasada de las aletas ventrales con respecto a las pectorales y la colocación de estas, en la parte baja de los flancos, indican la antigüedad de la especie. En la evolución de los peces, las aletas pectorales han ido tomando posiciones, más hacia el centro de los flancos, para mejorar su función estabilizadora, y las aletas ventrales se fueron adelantando, seguramente para proteger las branquias. Por eso, y guiándonos por esta evolución, podríamos decir, según nos indicaba Roberto Lotina, que las anchoas representan a los peces del ayer, los besugos a los de hoy, y el bacalao los de mañana.



La anchoa mide entre 10 y 18 cm., tiene una aleta dorsal, situada aproximadamente a la mitad del dorso, una caudal en horquilla, una anal, relativamente grande, y dos ventrales y dos pectorales, de pequeño tamaño, en la situación antes indicada. El

perfil del cuerpo es esbelto y cilíndrico, con un rostro prominente y redondeado, dotado de una boca grande y extensible, los opérculos no tienen estrías y sus ojos son también grandes. Tienen una coloración azul verdosa, fuerte en el lomo y perdiendo intensidad en los flancos, para terminar en un color blanco plateado en el vientre. Esta protegida por grandes escamas caedizas, con dos características escamas junto a la base de su aleta caudal de una forma alargada especial.

Esta provista de una vejiga natatoria, cámara de aire gasificado, que puede aumentar o disminuir su volumen a voluntad del pez, lo que le permite ascender, descender y estabilizarse en una determinada profundidad, con gran facilidad y sin tener que estar constantemente nadando para no irse al fondo. La anchoa tiene, unido a su vejiga natatoria, un conducto neumático que se le une al intestino anterior, por el que puede expulsar más fácilmente el aire en un momento determinado. Esto es indicativo también de la antigüedad de la especie, son los *fisóstomos*, ya que, en las especies más evolucionadas, desaparece el conducto neumático, son los *fisoclistos*, que si en pesca de cacea o fondo y se les sube rápidamente a la superficie, la vejiga no tiene tiempo de expulsar el aire que contiene, aumenta de volumen, por la disminución de la presión exterior, y empuja a la faringe y al intestino, que llegan a salir, en los casos más agudos, por boca y ano. Esta situación, comprometida para el pez, mientras no consiga regular su situación, es aprovechada por los pescadores experimentados, cuando el pez se desprende fortuitamente del anzuelo, para recuperarlo mediante un simple salabardo, ya que el pez queda a flote durante un tiempo, incapaz de sumergirse en el agua, en tanto no consiga vaciar el aire de su vejiga natatoria. No es este el caso de las anchoas, pues estas, aparte de conducto neumático, tienen otra salida para el gas de la vejiga natatoria junto al ano, lo que les permite una rápida liberación del aire durante el ascenso a la superficie, esto hace que cuando un grupo muy numeroso de anchoas está subiendo del fondo, los ojos de un avisado pescador pueden captar la presencia

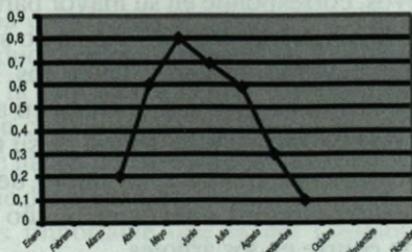
del importante cardumen, al avistar en la superficie del mar, la presencia de numerosas burbujas de aire, que ascienden mucho más rápidamente que las anchoas, denunciando su presencia.

La anchoa es un pescado azul (más del 5% de grasa) y responde a las tres reglas generales aplicadas a los pescados azules: Aleta caudal ahorquillada; viajes por la superficie y aletas ventrales en situación retrasada respecto a las pectorales. A pesar de su grasa, que supone el 10 a 12 % de su composición, es de los alimentos aptos para los que tienen cifras altas de colesterol, por ser grasa insaturada, que sustituyen a las grasas saturadas y disminuye la síntesis de colesterol por nuestro organismo. Tenemos que hacer notar, que algunas personas sufren ataques de gota tras la ingestión de anchoas, afortunadamente son pocas, y además se dan cuenta enseguida de la acción reacción y se vuelven prudentes por la cuenta que le trae.

Las anchoas tienen un 90% de agua, pocos hidratos de carbono, un 20% de proteínas, de 10 a 12% de grasa, como acabamos de mencionar, vitaminas A, D, y del complejo B, y sales minerales. A pesar de esto, están deliciosas, no solo para los humanos, sino que también para un montón de peces, que las buscan y persiguen con ahínco.

La anchoa hace una puesta de 15.000 a 30.000 huevos, de poco menos de 1 milímetro y forma oval, a diferencia de los de los demás peces que suelen ser de forma esférica, aunque en la fecundación de los mismos siga la tónica general y se realice externamente en

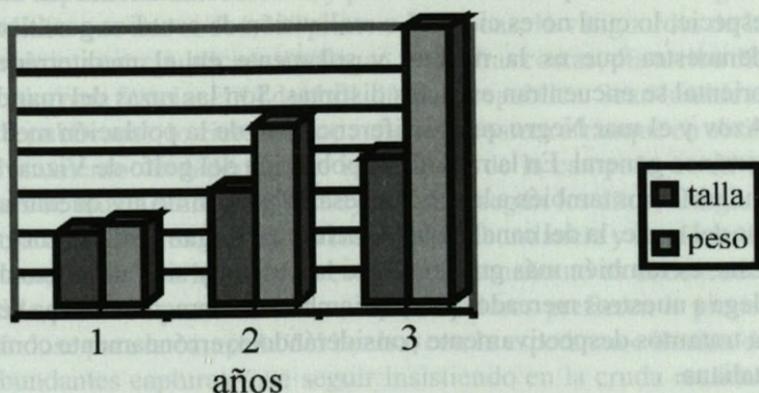
Desarrollo Gonadal (índice Gonadosomático, IGS) promediado de los datos de Sanz y Uriarte (1989) y de Lucio y Uriarte (1990)



el mar. Estos van siendo arrastrados por las aguas hacia alta mar y aproximadamente a los tres días de iniciado este viaje, nacen unas larvas que miden 2 milímetros de longitud, que son transparentes, y que juntamente con los huevos sin eclosionar forman plancton. Estas larvas, y ya lejos de nuestras costas, se transforman en anchoillas, que son manjar codiciado, en especial para los bonitos.

La puesta de huevos se realiza a lo largo de la temporada, con intervalos de tres a cuatro días entre puesta y puesta, en los que la anchoa se recupera y va rellenando nuevamente su gónada. Poco antes de la puesta, los huevos vitelados y maduros se hidratan, duplicando el peso de la gónada y es fácilmente apreciable a simple vista, el estado en que se encuentra la anchoa. La temperatura tiene una influencia importantísima en esta función, que se realiza cuando la temperatura superficial del agua supera los 13°. La anchoa en ese momento sube hacia la superficie, buscando esas aguas para realizar la frega y es entonces precisamente cuando son asequibles a la pesca de cerco. Estudios de la Sociedad Oceanográfica, "El Acuarium" y del Instituto AZTI-SIO, dependiente del Gobierno Vasco, han permitido demostrar, que las primeras muestras de huevos recogidas, al inicio de temporada, se encuentran en alta mar, y corresponden a la puesta de individuos de 2 y 3 años, que parecen ser menos sensibles al frío de las aguas y a su salinidad. Según avanza la temporada, las muestras pueden recogerse más cerca de nuestras costas y aproximándose a la desembocadura de los ríos, con aguas menos salinas. Estas muestras de huevos, corresponde en su mayor parte a individuos jóvenes, de 1 año de edad. Las anchoas viejas no suben a la superficie cuando la temperatura del agua supera los 18°, no así las jóvenes que parecen encontrarse más a gusto en aguas relativamente cálidas. La edad de las anchoas, aparte de su talla y peso se calcula ahora perfectamente gracias a un hueso de su cabeza, otolito, que va formando círculos nuevos cada año de una forma semejante a como ocurre en los árboles.

Las anchoas crecen muy rápidamente y se acercan de nuevo, nadando, hacia la costa para alimentarse y continuar su desarrollo, antes de, influenciadas por el enfriamiento de temperatura de las aguas en otoño, regresar nuevamente a alta mar y retirarse a invernar al fondo marino. Se alimentan de zooplancton, en particular de pequeños crustáceos como los copépodos, de larvas de crustáceos cirrípedos, larvas de moluscos y huevos y alevines de pescados pelágicos. Alcanzan su madurez sexual en el primer año de vida, momento en el que regresan a la costa, ya con su tamaño adulto (unos 10 cm. y unos 10 g.), creciendo posteriormente de 2 a 3 cm. por año, y casi duplicando su peso en los dos primeros años. Viven unos 4 años, encontrándose algunos ejemplares de 5 años.



En el mediterráneo existe otra población de anchoas, iguales a las nuestras, pero con diferentes hábitos y diferencias organolépticas importantes. La anchoa del Cantábrico es mucho mas fina que la del Mediterráneo, sin duda como consecuencia de la bravura de las aguas, la salinidad, la temperatura, etc. Esto que podría quedar como una afirmación chovinista de nuestra parte, se confirma por la apreciación que hacen de las mismas gentes de fuera de nuestro País. Tenemos que decir además que la pesca de anchoa en el Mediterráneo es más importante que la del Cantábrico. Redundando en el tema, tenemos el dato constatado de la inmigración

ción durante el siglo XIX, de unos cuantos conserveros italianos que se desplazan a nuestras costas, a hacer estudios de mercado, atraídos por la calidad de nuestras anchoas, se sienten cómodos e integrados, por lo que traen a sus familias y montan instalaciones industriales de conservas en nuestro puertos, tanto para la venta local como para la exportación a su país. Son bastantes las familias que acudieron y se acomodaron a nuestras costumbres, pasando sus descendientes a ser unos más de nosotros. Sirva como ejemplo la familia Orlando, de la cual, algunos de sus miembros forman parte de nuestra Cofradía desde sus comienzos.

Actualmente, sobre todo en invierno, nuestro mercado se encuentra abastecido con anchoa del Mediterráneo, conocida como italiana, que normalmente esta considerada como de otra especie, lo cual no es cierto. La realización de estudios genéticos demuestra que es la misma, y solamente en el mediterráneo oriental se encuentran especies distintas. Son las razas del mar de Azov y el mar Negro que se diferenciarían de la población mediterránea general. En la raza, de la población del golfo de Vizcaya, incluiríamos también a las portuguesas, y por último nos quedarían las del norte, la del canal de la Mancha, que llegan hasta Noruega. Esta, es también más grasienta que la nuestra y sin duda, cuando llega a nuestros mercados por septiembre, octubre, más de una vez la tratamos despectivamente considerándola, erróneamente como italiana.

Por el resto del mundo también están muy presentes las anchoas, todas son de la misma familia, como la argentina o anchoita, *engraulis anchoita*; la de ciudad del Cabo, *engraulis capensis*; la japonesa, *engraulis japonicus*; la del Pacífico norte, *engraulis mordax*; y la anchoeta o anchoa del Perú, *engraulis ringens*, especie que suele estar en cabeza de las capturas mundiales.

Por último citaremos a otros peces que también reciben el nombre de anchoas, son de la familia de los *mictofidos*, y son

teleósteos abdominales que viven en grandes profundidades, entre 200 y 4.000 metros, que tienen algunas escamas luminosas, y que en algunas ocasiones, en especial noches de mal tiempo, suben a la superficie. Son el *Mictophum punctatum*, anchoa negra o anchoa luminosa, el *Lampanyctus elongatus*, anchoa negra o pez linterna y el *Lampanyctus crocodilus*, o madre de la anchoa.

LAS COSTERAS: PRIMAVERA Y OTOÑO

La primera costera de la anchoa, la más importante en nuestra costa, comienza en el mes de abril. Para algunos, se inicia con la primera luna del mes, y para otros, inmersos en la vorágine política que nos rodea, las primeras anchoas, la vanguardia de la especie, son republicanas, y llegan a nuestras costas, día arriba día abajo, para festejar el 14 de abril, día de la republica. Sean lunáticas o republicanas, lo cierto es que aunque la costera arranque en abril, el momento verdaderamente importante de la campaña es en el mes de mayo, siendo junio muy variable según los años, alargándose hasta finales de mes, en los años de abundancia y finalizando antes, en los que la pesca es escasa o el tamaño no es el deseado. Si la pesca es poco fructífera, los pescadores prefieren ir preparándose para la campaña del bonito, con la esperanza e ilusión de abundantes capturas, que seguir insistiendo en la cruda realidad de horas de trabajo, buscando, largando y recogiendo las redes, sin resultados satisfactorios.

Si el comienzo de la costera de la anchoa para algunos es republicana, lo que no cabe duda es que a partir de ahí, todos nos volvemos confesionales. Los apóstoles eran pescadores y nos han transmitido el relato de pescas milagrosas realizadas echando las redes prácticamente en la orilla. Yo no sé si es con la esperanza que esto se repita, pero lo cierto es que muchas de las villas donde se ubican nuestros puertos pesqueros, han elegido como patrones de las mismas a alguno de estos apóstoles, especialmente San Juan,

con muchas otras connotaciones aparte las pesqueras, y San Pedro, transformado de arrantzale marino, en pescador de hombres y pilar básico de la Iglesia. Al primero le ha correspondido dar el cierre oficial de la costera de la anchoa, mientras que el segundo, es el encargado de dar el pistoletazo de salida para la del bonito.

La celebración de estas fiestas patronales son especialmente animadas en nuestros puertos, ya que la gente de mar, de por sí generosa, lo es mucho más después de finalizada una campaña, con buenos duros en el bolsillo y ganas de juega acumuladas tras las largas jornadas en el mar. Además, si se hace un exceso y se derrocha un poco más de lo debido, ahí está, ya inminente, la costera del bonito que nos va a solucionar todos los problemas.

La anchoa que ha invernado en aguas profundas, entre 150 y 200 metros, llegada la primavera sube hacia la superficie atraída por el calentamiento de las capas superficiales del mar, y se acerca a nuestras costas, buscando aguas de escasa salinidad para hacer la puesta de los huevos. Es en este momento cuando son accesibles a nuestro pescadores, que abastecen nuestros mercados, desplazando a las que hasta el momento nos han llegado, generalmente de Italia y por carretera. También en nuestras costas se han realizado pescas en febrero, utilizando redes de profundidad, por el sistema de arrastre, pero esta ya es otra historia, practicada por muy pocos, y que aparte de demostrar que están allí, en el fondo, no ha tenido mayor incidencia, ya que la anchoa de arrastre llega a puerto muy deteriorada, para morros sibaritas como los nuestros.

Existe la creencia popular, que la anchoa llega a nuestras costas huyendo del bonito, que la considera manjar exquisito y que esta desaparece de nuestras costas escapando a esta persecución. Esto no es cierto. La anchoa llega a nuestras costas en primavera, viene en su mayoría del norte y continua su migración hacia el oeste. La pescamos dentro de la plataforma continental, lugar donde al bonito no le gusta entrar. El bonito comienza a aparecer en abundancia a primeros de julio, lejos de nuestros puertos, muy

al oeste, y según va avanzando la temporada se va pescando cada vez más cerca, es decir lleva un desplazamiento de oeste hacia el este, exactamente el contrario que la anchoa. Al bonito le encanta la anchoilla y de hecho, en el cebo vivo se emplea la anchoa pequeña, juntamente con chicharrillos y otras variedades, pero el cambio de costera está más bien motivado por intereses económicos que de otra índole. Las anchoillas que come el bonito son en su mayoría, crías de ese mismo año de las anchoas que estamos pescando.

Antiguamente la campaña de la anchoa se abandonaba, por las mismas fechas que ahora, pero para dedicarse mayoritariamente a la pesca de la sardina, fuente importante de ingresos para nuestros arrantzales y que además, es en esa época, entre las dos vírgenes, la del Carmen en julio y Andramari de agosto, cuando está más fina. Actualmente, como acabamos de decirlo, la parte más importante de la flota sale a la pesca del atún y bonito, sobre todo a partir de los años 50, en que, con la incorporación del cebo vivo a este sistema de pesca, mejoraron sustancialmente las capturas de estas especies, mucho más valoradas en el mercado y por tanto más importantes en cuanto a ingresos para la flota pesquera.

La anchoa, después del desove, permanece por nuestra costas hasta finales de septiembre o primeros de octubre. Pequeñas embarcaciones, que no salen al bonito, siguen capturando pequeños bandos durante todo el verano, combinando la captura de anchoa con la del verdel, chicharro y sardina. A estas colonias tenemos que añadir las nuevas crías, que se acercan de nuevo a nuestras costas, constituyen la parte más importante de la costera del otoño, con capturas en especial para su consumo en fresco, pues la mayor parte, son jóvenes y de pequeño tamaño, ideales para cazuela o revuelto, pero no aptas para la industria conservera. Esto hacia que los precios cayeran en esta segunda campaña, aunque desgraciadamente para nuestros bolsillos, y sin saber por que, estas cotizaciones a la baja, son cada vez menos frecuentes.

Es curioso este mundo de las anchoas, en el que todo

funciona al revés. La primera costera, la de primavera, en teoría las primicias, es de anchoa grande, y para los pescadores, si es posible, mejor si son de dos años que de uno, y en la segunda costera, en la de otoño, nos encontramos con abundancia de anchoa pequeña, de cinco a seis meses de edad, codiciadas por las sociedades gastronómicas como capricho de temporada. El único problema que nos plantea esta anchoita es el que hacer con la espina. Las más pequeñas, ni dudarlo, se comen con espina y todo y no crean problemas. Con las medianas llega la duda, si no hemos podido contar con paciente cocinero que las haya limpiado y desespinado, se comienza a comer quitando la espina, para acabar las últimas con espina y todo. Normalmente la espina no crea problemas y se digiere muy bien, solamente, y dependiendo de la cantidad, suelen quedar algunas vértebras sin digerir que se hacen notar más tarde.

Esta segunda campaña se acaba con el regreso de las anchoas, una vez finalizado su ciclo reproductor, a invernar en el fondo del mar, seguramente buscando aguas más tranquilas, y sin cambios de temperatura importantes.

Económicamente no hay ninguna duda, que la primera campaña es la más importante, siendo la de otoño un refuerzo económico para encarar el invierno, y sin embargo, estos últimos años, estamos asistiendo a una confrontación violenta entre pescadores vascos y franceses, con abordajes, peleas en puerto y vertido por tierra y al mar de anchoas capturadas, precisamente en esta segunda campaña. No parece nada lógica esta situación, que viene motivada porque los franceses normalmente han cubierto sus cupos de capturas con la campaña de primavera y quieren impedir la pesca de otoño, de los pesqueros vascos de cerco, sin duda para evitar el descenso de la biomasa, mientras se preparan para la pesca invernal con redes pelágicas de arrastre. La situación verdaderamente absurda, está a la espera de estudios que permitan tener criterios sólidos para la aplicación de medidas cautelares bien fundamentadas, ya que si alguna limitación habría que impo-

ner, parece mucho más razonable, para los profanos, que esta fuera al comienzo de la campaña, cuando todavía la anchoa no han hecho la puesta de huevos, que al final de la misma, cuando ha acabado su ciclo reproductor.

LAS MIGRACIONES

Para estudiar bien las migraciones, lo primero que tenemos que fijar es el hábitat de la especie y a continuación estudiar sus movimientos. Las anchoas ocupan toda la franja costera, desde Inglaterra, a la que rodean, siguiendo por la costa francesa, el golfo de Bizcaya, todo el litoral Cantábrico, Galicia, Portugal, el estrecho de Gibraltar por ambas costas, España y Marruecos y todo el Mediterráneo. Esto nos ha permitido



intuir desde muy antiguo que la anchoa, tras la puesta de huevos, volvía a alta mar y de allí para el fondo, donde invernaba y se desarrollaba, en tamaño y sexualmente, para a la primavera siguiente comenzar nuevamente su viaje a la superficie y la costa, buscando las aguas más cálidas y poco salinas que rodean las desembocaduras de los ríos para realizar la freza. La pesca con redes de profundidad y fuera de campaña, han venido a corroborar esta aseveración.

La Sociedad Oceanográfica, nuestro querido Acuarium, esta realizando importantes estudios con la adaptación de las anchoas a la cautividad y recientes estudios del Instituto Oceano-

gráfico AZTI-SIO, dependiente del Gobierno Vasco han venido a demostrar, que aunque siendo cierta esta migración del fondo a la superficie y regreso al final de temporada, nuestra humilde anchoa realiza viajes mucho más complejos y como ocurre con todas las cosas en esta vida, no todos los individuos quieren sujetarse al mismo patrón. Olvidándonos de las enseñanzas de antaño, ahora podemos afirmar, que las primeras anchoas que aparecen en primavera en nuestras costas vienen del norte. Después de haber invernado, en el fondo, en la prolongación del Garona. Las primeras aparecen a la altura de Cap Ferrer, al norte de Arcachon, a la altura del paralelo 45 norte, y de ahí, se van desplazando hacia el sur. A estas, se suma nuevos grupos de anchoas que han invernado en la fosa de Capbretón, y remontan a la superficie acercándose a las playas y en cantidades más moderadas, este fenómeno se repite a todo lo largo de la costa Cantábrica.

La antigua teoría de los movimientos migratorios de las anchoas tenía su parte de razón, pero los recientes estudios muestran que el movimiento migratorio más importante es, primero hacia el sur y posteriormente hacia el oeste. Los bancos mas importantes de anchoa se encuentran en la costa francesa y esto a traído como consecuencia que, con la caída general de las capturas de anchoas registrado estos últimos años, este se haya hecho notar de una forma mucho más exagerada, según nos vamos desplazando hacia el oeste, habiendo desaparecido prácticamente de Galicia y Asturias y con una disminución alarmante en Cantabria..

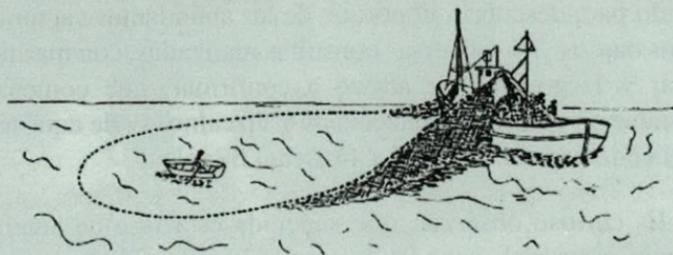
La anchoilla no sigue el mismo patrón que sus mayores. Una vez que han eclosionado los huevos puestos en primavera cerca de la costa, primero como larvas y luego como *chichina* o anchoilla, son arrastradas por el agua mar adentro, y al mismo tiempo, hay una deriva de toda esta masa desde el Garona y las playas de las Landas, donde la puesta es mucho más importante, hacia el oeste, llegando hasta la altura de Santander e incluso de Asturias. Esta anchoita que se encuentra en el océano, ha llegado allí en gran cantidad, y en su mayor parte se encuentra por fuera de la plata-

forma continental, donde hay fondos de 200 a 1.000 metros, y es uno de los alimentos preferidos por los bonitos, que no entra dentro de la plataforma y se mueven por fuera de las 10 millas.

Llegado el mes de septiembre, la anchoa nacida en primavera, que ya tienen un tamaño de 6 a 8 cm. se acerca de nuevo a las costas, constituyendo la parte más importante de la segunda costera, donde se reúne con los individuos que han permanecido a lo largo de la costa para comenzar, en otoño, su viaje migratorio a los cuarteles de invierno. Al final de temporada la anchoa sigue tres direcciones, la mayor parte, regresa hacia el norte, un segundo contingente se dirige directamente mar adentro y al fondo y por último, en este momento, sabemos que hay una pequeña fracción, que continua el movimiento hacia el oeste que llevaban sus mayores. Son estas últimas las primeras que se pescaran, la próxima primavera, a nivel de los puertos cantabros y asturianos.

LA PESCA

La pesca de la anchoa en el Gofu de Vizcaya se realiza mayoritariamente por barcos guipuzcoanos, seguidos en capturas por vizcaínos y cantabros y por último los de Lapurdi. Esta tiene lugar cuando la anchoa esta con la gónada y esta haciendo su puesta. Es un momento en el que tiene mucha menos grasa y está más fina. Afortunadamente, v aunque algunos biólogos no estén



del todo conformes y marmarreen por lo bajo, parece que está acción, no tiene una incidencia apreciable en el mantenimiento de unos niveles de población estables.

Actualmente se realiza la pesca con redes de cerco. Este sistema, que revolucionó la pesca en su día, consiste en rodear el cardumen de peces que se quiere capturar, con una red, que según cada barco varía de unos 250 a 340 metros, y que se larga desde el barco con la ayuda de un bote y se va descolgando en el agua desde la superficie hasta unos 50 u 80 metros de profundidad. Una vez rodeado el pescado, se cierra esta por abajo y se comienza a izar a bordo, descargando de anchoas de la red, si la pesca es muy abundante, con la ayuda de grandes salabardos para evitar el aplastamiento de los ejemplares. Cuando las anchoas no están muy a la superficie, hay que conseguir hacerlas subir para poder encerrarlas, unas veces esto sucede en movimiento natural de los peces, en otras por ser ahuyentadas por delfines u otros depredadores, y si no es así, se les ceba o también actualmente, se iluminando la superficie del agua, desde botes los auxiliares situados dentro del cerco de la red, con lo que se consigue que vean el plancton que hay sobre ellas, animándolas a subir hacia la superficie.

La pesca de cerco es un arte de pesca relativamente reciente, que se generalizó en el Cantábrico en las primeras décadas del siglo XX. Fue un sistema revolucionario en su tiempo, que tardó más de diez años en popularizarse en toda la costa, dado el gran secreto con el que comenzó a practicarse y a pesar del espionaje montado para descubrir, el porque de las abundantes capturas de algunos barcos. Tras diversas consultas realizadas, con marineros de Ipar y Hegoalde, me atrevo a confirmar, que comenzó a practicarse en puertos guipuzcoanos y vizcaínos, y de aquí se fue extendiendo a los de Lapurdi y resto del litoral.

Es curioso observar, que superada esta fase de autentico espionaje industrial, cuando se popularizó el método y ante la dificultad que entrañaban las labores de cerco y sobre todo el hacer

remontar el grueso de las anchoas hacia la superficie, los pescadores crearon un reglamento de conducta, que no figura en los tratados, pero que ha sido respetado fielmente por todos, hasta bien superados los años 50. Este consistía en que el primer barco que llegaba a localizar un cardumen de anchoas y se disponía a faenar, tenía preferencia sobre los demás, que debían incluso ayudarle si fuera necesario. El segundo barco que llegaba a la zona de pesca, tenía la obligación de hacer de juez y alguacil, controlando a los demás barcos, para que no interfirieran en las maniobras del primero, y solamente después de realizadas las operaciones de pesca, tanto si estas habían sido fructuosas como si no, entraba el segundo barco a faenar, siendo entonces el tercero en haber llegado, el que cogía las funciones de vigilante y juez, y así sucesivamente.

Últimamente una flotilla de embarcaciones francesas realizan el arte de pesca de arrastre pelágico, que se realiza a lo largo de todo el año, pero especialmente en el segundo semestre. Son redes que se arrastran a media agua, a una velocidad de 3 a 4 nudos, en la que va quedando retenido el pescado. La pesca con redes pelágicas por arrastre comenzó a practicarse en 1985 y en estos momentos el sistema es muy contestado, en especial por nuestros



arrantzales, y es el principal punto de enfrentamiento con los pescadores del norte, ya que estas redes, arrasan con todo lo que pillan a su paso, y además, en el caso de la anchoa, esta se deteriora mucho, al tener que soportar una gran presión contra la red, muriendo por aplastamiento y llegando a lonja muy marcada.

Anteriormente y durante siglos, la pesca de la anchoa, así como la de la sardina se efectuaba mediante la *traina*, que consistía en redes de malla fina, arrastradas por las embarcaciones, traineras en principio, a vela luego y finalmente a motor, donde quedaban enganchadas las anchoas, teniendo luego que ir liberando, uno a uno los ejemplares, labor en la que participaban, mayoritariamente, las mujeres de los pescadores, bien en puerto o en las playas. Como dato curioso comentaremos que a cada cuatro mujeres que participaban en estas labores, les correspondía el lote de la pesca de un hombre.

Hace unos diez años, tal vez más, se hablo bastante de la pesca eléctrica. Los barcos iban a instalar un par de boyas en alta mar, haciendo pasar una corriente eléctrica entre ellas, con lo que las anchoas iban todas a ser atraídas a uno de los polos, como si de un imán se tratara, donde se les atraparía, bien con redes de cerco, de la forma clásica, o bien, como comenzaron a idear algunos fantasiosos, con la instalación de una especie de aspirador junto a la baliza, para ir succionando los peces según llegaban. Esto afortunadamente solo fue noticia de café, porque si no a estas horas, lo de las anchoas comenzaría a ser una más de las batallitas del abuelo. Estaríamos hablando de recuerdos. No obstante, la pesca eléctrica existe aunque no se ha desarrollado en el mar. Se practica en los ríos, para capturas con fines científicos, estando totalmente prohibido su uso para otros fines.

El comienzo de la campaña es siempre incierto, llegadas las fechas, se empieza a notar una inquietud creciente entre los pescadores, levantan la nariz respirando el viento salitroso que acaricia los malecones de nuestros puertos, hasta que los más nerviosos,

no pudiendo resistir más, aparejan la embarcación para comenzar la aventura. Otros más reservones, esperan..., vigilan el puerto a la espera del regreso de estas avanzadillas, con aire distraído y desinteresado, dedicándose a pescar verdel, pero con el rabillo del ojo oteando el horizonte, para ver por donde aparecen los vanguardistas de la campaña. No vale hacerse el tonto, regresar a puerto dando un rodeo, dejar a la vista unas cajas con verdel tapando las anchoas, llegar con cara desilusionada, de fracaso, de haber perdido el tiempo. No cuela ninguna. En cuanto se descargan las primeras anchoas, se organiza el zafarrancho de combate y sale todo el mundo a la mar, con el rumbo predeterminado, como si acabaran de hacer todos el mismo recorrido.

Es cierto que la anchoa aparece todos los años, poco más o menos por las mismas zonas, los bancos de pesca son conocidos por nuestros arrantzales que los tienen perfectamente estudiados, que milla arriba milla abajo, saben, tras muchas horas de viaje, cuales son los lugares idóneos y que el acierto consiste en combinar el día, con el lugar y hora para acertar con un buen cardumen. Cuando más al comienzo estamos de la temporada, más mar adentro tenemos que ir a por la anchoa, y generalmente hacia la costa francesa. Los bancos más importantes de anchoa, cuando se acerca a desovar, se sitúan entre el Adur y el Garona, les gustan las playas landesas, partiendo de ahí, en los años de abundancia, llegan en cantidad a todas partes, algunos años de excepción los donostiarras han podido ver a los barcos largando la red frente al Paseo Nuevo. Más normal es pescarla frente a la punta de Monpas, en la Picachilla, que conocemos en el mercado como anchoa de Donostia, siendo también famosa la anchoa de Orio, que normalmente se pesca al final de la campaña, finales de junio e incluso julio, frente a la bocana del río Oria, el más caudaloso de Guipúzcoa, al amanecer, ya que la anchoa permanece pegada al fondo durante la noche, subiendo a la superficie justo al amanecer. Es anchoa para su consumo en fresco, pues normalmente no es muy grande. Su pesca no despierta entusiasmo entre los mariñeles, por la hora de la pesca y el tiempo desapacible, la *rasca*, que suele hacer habitualmente en este punto.

Con la incorporación del sonar a los barcos, que prácticamente puede explorar en 360° en rededor, se ha simplificado sobre manera la forma de detectar la presencia de cardúmenes de peces, la densidad del mismo, etc. y los más habilidosos se atreven a vaticinar, por la densidad y forma de la mancha en el sonar, si son anchoas, chicharrillo u otra especie. Se pueden recorrer más rápidamente las diversas zonas de pesca hasta dar con la propicia para la jornada. Si nuestros abuelos levantaran la cabeza, esto sería un sueño de ciencia ficción. Ya la sonda, fue una autentica revolución, que asombró a los más viejos del lugar, aunque con ella, la exploración se hace en vertical, analiza la columna que va desde el barco hasta el fondo, por lo que los pescadores debían de arreglárselas para situarse encima del cardumen de pescado, y después analizar su importancia, profundidad, etc.

Anteriormente, era la vista la que trabajaba. Los barcos se hacían a la mar con los mariñeles oteando la misma, en espera de indicios que indicaran la presencia de la codiciada anchoa. El salto de un delfín, el paso de marsopas o tolinos, todos ellos grandes amantes, como nosotros, de las exquisitas anchoas, hacían presagiar la proximidad de las mismas, ya que estos peces, aguzados sus instintos por el apetito, se organizan mejor que nosotros en el agua. Motor a toda máquina y tras ellos.

Siempre hemos oído y se nos ha inculcado el respeto, en especial por los delfines, son simpáticos, nos quieren, nos entretienen en los acuarios e incluso se portan de maravilla en algunas películas, donde casi siempre salvan, arriesgando sus vidas, al pequeño protagonista. Además, nos ayudan a pescar, por ello debemos de tenerles un gran respeto. Cuando los delfines descubren un banco de anchoas se produce un fenómeno que los pescadores conocen como “gorritu”, o enrojamiento del mar, “itsasoa gorritu”, que esta producido por el ataque de estos peces al cardumen de anchoas, que desorientadas e intentando salvar sus vidas huyen hacia la superficie, y allí, pobrecillas, allí estamos

nosotros, preparados con nuestras redes, para encercándolas izarlas al barco.

En la proximidad de un banco, el sistema más antiguo de descubrir la presencia del pescado ha sido el descubrir la “ardora” o luz de los pescadores. Esta es una luz especial que se percibe al anochecer sobre la superficie del agua, por fluorescencia de los bancos de anchoa. Otros peces también producen “ardora”, pero la de la anchoa no se le puede escapar a un buen pescador, si no es capaz de acertar, ¡a comer chicharro!.

Para los más habilidosos hay todavía más formas de detectar la presencia de cardumes, en especial en plena temporada. Tenemos que situarnos en zonas propicias de pesca, escudriñar bien la superficie del mar, y si apercibimos la aparición de pequeñas burbujas de aire, cientos de burbujitas subiendo a la superficie del agua, estamos seguros que allí tenemos un banco de anchoas subiendo hacia la superficie. También hay otros peces que generan estas burbujas, pero es en especial la anchoa, y la intensidad de las burbujas nos da una idea de la importancia del cardumen localizado, indicando además que estas están subiendo hacia la superficie. Estas burbujas, como hemos explicado anteriormente, se forman por la peculiaridad de la vejiga natatoria de la anchoa. Si no eres hombre de mar, ni te molestes, solo los más expertos son capaces de apreciar estas cosas en alta mar, sobre la superficie del agua y en medio del oleaje.

Los hábitos de pesca han cambiado a lo largo de los años, motivado principalmente por la disminución de las capturas y también por la mejora de técnicas. En los años cuarenta se pescaba de día y cerca de la costa. El pescado se localizaba a la vista y se le atraía con raba. Más tarde comenzaron las pescas nocturnas, porque para localizar el pescado se aprovechaba la bioluminiscencia natural de los cardúmenes, la “ardora”, y por los cincuenta se aprovechaba la iluminación de la superficie del agua para concentrar el pescado. La utilización de la sonda y posteriormente del

radar han permitido una más fácil localización de los cardúmenes, realizando pescas en zonas mucho más alejadas de la costa, durando a veces las salidas varios días.

El cansancio, el frío pasado, la dura batalla mantenida, se nos va a olvidar con la ilusión del regreso con una buena pesca, en pensar en la cazuelita que nos vamos a preparar al regreso, el buen precio en la subasta si llegamos los primeros, el recibimiento de nuestros seres queridos. La vida del pescador.

LA DESCARGA



La llegada de los barcos a puerto es un autentico espectáculo, los tripulantes en cubierta, moviéndose con habilidad sobre el borde de los compartimentos en que han parcelado la cubierta, todos ellos rebosantes de brillantes y plateadas anchoas, intentando localizar a sus compañeros de tierra, que les aguardan con carros preparados para trasladar la pesca a la lonja. Sonrisas y

saludos de satisfacción mientras se realizan las labores de atraque y plante orgulloso ante los curiosos que se arriman a fisgonear.

Actualmente, las anchoas, muchas veces ya vienen colocadas en sus cajas de madera, y bien guardadas en el barco, se apilan en columnas de 5 a 6 de estas cajas y sujetas con una cuerda se trasladan del barco a tierra mediante poleas del mismo barco. En el camino, siempre se escurren algunas anchoas de las cajas dando una nota de color a la operación. En el cantábrico se utilizan cajas pequeñas, de 1,5 arrobas, mientras que en Francia y en el Mediterráneo se emplean cajas de 22 k., unas 3 arrobas.

Anteriormente se descargaban mediante la *millotarra*, cesto de forma alargada con asa en el centro y base con bordes redondeados, que servía de medida de capacidad para la anchoa. Los marineros rellenaban el cesto de anchoas y lo pasaban a los de tierra, bien a mano si la marea era propicia, o deslizándolo por una tabla instalada al respecto entre el barco y tierra para salvar la diferencia de nivel. En tierra se contabilizaban las *millotarras* según se iban vaciando en los carros, antes de enviarlas de nuevo al barco, vacías, para repetir la operación.

Rápido traslado de los carros a la lonja para la subasta, con los marineros dando voces para apartar a la gente, porque una vez puesto en movimiento el carro, parecía, o por lo menos así lo hacían ver, eran imposibles de detener. Carros de dos grandes ruedas, planos y con dos varas para llevarlos, con ligeras protecciones laterales, y dos horquillas para mantenerlos horizontales cuando se cargaban o descargaban de pescado y que eran manejados con increíble habilidad, ante la sorpresa, a veces susto, y siempre admiración de los curiosos.

La anchoa descargada en nuestros puertos es, a decir de los expertos, más azulada que la que viene de fuera. Es dura, por su frescor chasca al limpiarla y cuesta algo separar los lomos. La que viene de fuera tiene una tonalidad más gris y actualmente soportan muy bien el traslado que se realiza en cajas sin desagüe, y acomodo-

dadas con agua y hielo, llegando a la venta con una consistencia bastante firme. Como chascarrillo contaremos el descontento de algunos vendedores de pescado, que cuando comienzan la venta en las cajas recibidas del mayorista, siempre los ejemplares más grandes están en las capas superiores de las cajas. Los mayoristas aseguran que no hay malicia por su parte, y justifican esto por que al colocarlas en las cajas vivas, las más pequeñas mueran antes y son desplazadas hacia abajo, en la misma caja, por las mayores, que continúan coleteando. Seremos mal pensados.

Hay que poner atención cuando hablamos del peso de las anchoas, ya que este no se mide en gramos, como sería lo normal para alguien fuera de este mundo, sino que se valora en *granos*, termino de fácil confusión fonética. Un *grano*, es la cantidad de ejemplares de anchoa que entran en un kilo, siendo de mayor valor las de 25 a 35 *granos*, que es la mejor para el salazón y constituye una parte importantísima de la economía pesquera. La de 35 a 45 *granos* se conoce como *koxkorra*, y es la que más se pesca, aunque en los últimos años también la pequeña, de 45 a 65 granos, ha sido capturada de forma abundante, decayendo mucho las capturas de las más pequeñas, de 65 a 80 *granos*.

Cada vez es mas difícil encontrar las estampas, de un pasado

Mesa o tabla de venta al público
de las pescadoras



aun muy reciente, y que están desapareciendo rápidamente de la vida de nuestros puertos. La venta ambulante, por lirañas y recias pescadoras, con una tabla o cesta plana sobre la cabeza, anunciando *bokarte fresku, freskueeeeeee*. O las pocas pescadoras, ya mayores, que

quedan ante el mercado de la Brecha de Donosita, y algún otro puerto, recuerdo vivo de tiempos pasados, con su tabla sobre un caballete, el cubo de cinc junto a ellas, lleno de agua, donde a la espera de clientes, van introduciendo puñados de anchoas, que van limpiando, una a una, y colocando con primor sobre la improvisada mesa, en un lado las abiertas y en otro las cerradas.

De joven, he disfrutado en muchas ocasiones del espectáculo de la llegada y descarga del pescado en el puerto. Espectáculo además gratificante, ya que con los marineros, satisfechos de su pesca, era costumbre entre los chavales y también mayores, alargarles un pañuelo, que rápidamente te lo llenaban con un puñado de anchoas y haciendo un atadillo, te largabas más contento que unas pascuas, con la afarimerienda en la mano, unos para quedar bien en casa y otros para disfrutar con los amigos en la sociedad. Las satisfacciones primero, pero luego también disgustos, al llegar a casa, con el pañuelo en el bolsillo del pantalón, lugar apropiado para el mismo, tras un aclarado en el grifo y ligero escurrido manual. Chanel 5.

LOS STOCKS

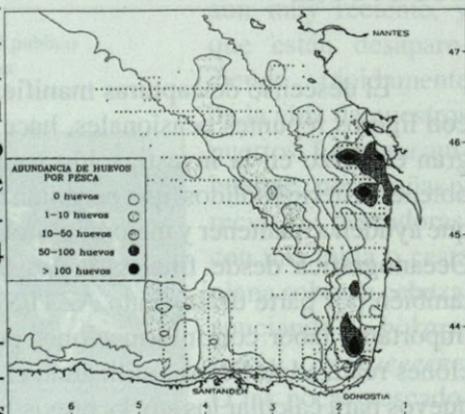
El descenso de capturas manifiesto a partir de los años 70, con ligeros repuntes ocasionales, hace que se esté realizando un gran esfuerzo en la investigación sobre la anchoa, con vistas a obtener criterios sólidos, que permitan tomar decisiones acertadas que ayuden a mantener y mejorar el stock existente. La Asociación Oceanográfica desde finales de los 70 y en los últimos años también por parte de Instituto AZTI/SIO, se esta realizando una importante labor con informaciones periódicas de las investigaciones realizadas. Se está utilizando el método de recolección de huevos para calcular los stocks previsibles en el Gofu de Vizcaya. La recogida de los huevos se realiza con redes de plancton y el

estudio se completa con capturas, en la misma zona, de individuos adultos, que acaban de hacer o están a punto de hacer la puesta.

Gracias a las campañas Ictioplancton de Arbault y Lacroix (1977), Dicenta (1984) y mas recientemente por los trabajos de Santiago & Eltink (1988) y Santiago & Sanz (1989), hemos sabido que la puesta de huevos de la anchoa en el Gofio de Vizcaya tiene lugar mayoritariamente en toda la plataforma y talud continental francés, por debajo de los $47^{\circ} 30'N$, y a lo largo de la costa cantábrica hasta los $6^{\circ} W$, e incluso en aguas oceánicas. La anchoa mayores, muy evolucionadas, se adaptan, en su estrategia de puesta, sincronizandola con la máxima presencia en el mar de zooplanctones, sus presas preferidas, y cuando el sistema oceánico está más empobrecido, lo hacen las más jóvenes, aprovechándose en este caso, del sistema costero, enriquecido por los estuarios de los ríos.

La anchoa comienza su puesta a finales de abril, en aguas predominantemente oceánicas, en sondas superiores a 100 metros de profundidad, asociadas frecuentemente al talud continental y a turbulencias de las aguas, siguiendo luego, según avanza la temporada, cada vez más en proximidad de la costa. La temperatura parece ordenar las distintas fases de la puesta y estudios realizados sobre la presencia de hembras con gónadas hidratadas y la presencia de huevos recién puestos en el agua de mar han permitido establecer que la puesta de huevos más intensa se realiza entre la 00 y las 04 horas de la madrugada.

Aparte de los humanos, la anchoa sirve de alimento a la mayoría de los



depredadores marinos de mediano tamaño por lo que junto a una alta tasas de natalidad se une también una mortalidad muy grande, lo que provoca grandes flujos de biomasa.

Se ha sugerido que la caída de capturas podía ser debida a fenómenos de accesibilidad de los cardúmenes, que no subían a la superficie y evitaban las redes de cerco, pero parece más verosímil, tras los estudios sobre las tallas y edades de capturas y las muestras recogidas en campañas de huevos y acústicas, que esta sea debida a caída de la biomasa.

Los años 60 son los años dorados de la captura de la anchoa, ello debido principalmente a los adelantos técnicos, como la incorporación de la sonda, para la detección de la pesca y el halador, artillugio mecánico, que facilita enormemente el manejo de la red. Las capturas eran generalizadas en toda la costa cantábrica, con cifras que rondan las 65.000 toneladas y con un record histórico el año 65, en que se rebasaron las 80.000 toneladas. A partir de esta fecha comienza un descenso progresivo de las capturas, desapareciendo ya en 1968 las capturas de la parte más oeste del Cantábrico, y reduciéndose progresivamente las áreas de pesca hasta quedar reducida al fondo del Golfo de Vizcaya.

Se empiezan a tomar las primeras medidas, prohibiéndose la pesca en las 6 millas el año 69, fijando una cuota de 8 Tn./barco el 70 y la reducción de jornadas a 5 días por semana el 71. El año 1976 se incorpora el radar y el sonar a los barcos, lo que da lugar a un repunte de capturas, pero que no llegan a cubrir la cuota máxima de capturas permitida por la Unión Europea. Hasta el año 78, que entre en vigor la jurisdicción comunitaria en las 200 millas, la pesca de la anchoa estaba autorregulada por normativas propuestas por los propios pescadores y que luego eran promulgadas por la legislación del Estado. A partir de ese año la Comunidad Europea marca la Captura Total Admisible (TAC) se fijo en 32.000 Tn. de las que el 90% correspondía a la flota española y el

10 % a la francesa, reconociendo unos derechos históricos de la flota española.

A partir de 1988 el Consejo Internacional para la Explotación del Mar (CIEM), pasa a estudiar la anchoa con el fin de suministrar consejo científico a la gestión de la CEE, y desde 1990 aconseja un TAC inferior a las 30.000 Tn. en correspondencia a las capturas realizadas en los 80, sin que estas recomendaciones hayan sido atendidas por los gestores comunitarios. El CIEM señala que los TAC cautelares puestos hasta la fecha resultan de escasa o nula utilidad para el stock de la anchoa y añade que, hoy por hoy, no puede preverse el nivel de stock ni las capturas con la suficiente antelación para ofrecer opciones de capturas mediante el TAC. No obstante y dada la recuperación de los años 90, el TAC de precaución se fija a partir de 1996 en 33.000 Tn.

La incorporación de la pesca pelágica por barcos franceses el año 85, aumenta las capturas momentáneamente pero solo para la flota francesa, que rara vez suponía más del 10 % del global de capturas y en unos años ha subido al 30 o 40 % del total. Francia no ha respetado su cuota de capturas y estos últimos años ha solicitado la derogación del TAC, o alternativamente, aumentos de su cuota. Hasta el momento esto se ha solucionado mediante acuerdos bilaterales entre Francia y España, donde son cedidas a Francia, las cuotas de capturas no completadas por España en el primer semestre del año, que los franceses utilizan para su flota de pelágicos, que no simultanean la pesca con los cerqueros españoles.

S. Junquera (1986 y 89) ha demostrado la coincidencia del desarrollo de las artes de pesca con cambios oceanográficos globales, dando datos de estaciones oceanográficas del Atlántico, que confirma la presencia de alta salinidad en el agua y temperaturas suaves en la superficie del mar desde los años 23 y 30 hasta los 60. Sin embargo al final de los 60, se detecta un cambio brusco de la situación con aguas de baja salinidad y más frías, que se

considera como un reflejo del cambio climático en el hemisferio norte. El estudio de temperaturas de la superficie del agua, realizado por el Aquarium de San Sebastián de 1947 al 88, se deduce que en 1970 y 71 se da una caída brusca de la temperatura media anual que se mantiene durante toda la década, motivado principalmente por bajas temperaturas en primavera y verano, periodo que afecta directamente el ciclo reproductor de la anchoa. No se puede descartar por tanto la existencia de una base ambiental en el declive del stock de la anchoa.

La sobre explotación de la pesca, debemos de suponer que es, uno de los principales causantes de la disminución de la biomasa, ya que las mejoras técnicas han producido un aumento de capturas pasajero, seguido de una caída en años siguientes. La capacidad extractiva de la flota es mayor que la capacidad de recuperación del stock. Por la experiencia adquirida sobre estudios en otras especies, sabemos que puede haber peligro de sobre explotación, cuando la mortalidad por la pesca alcanza la mortalidad natural y según estudios de Martín y Uriarte (1989), la mortalidad por la pesca de la anchoa en el Cantábrico ha estado entre el 0.5 y 1 de la mortalidad natural y a cifras mayores para anchoas de 2 o más años. Conforme la biomasa disminuye, sucede que disminuye la cantidad de bancos por área de pesca, pero no la densidad de los cardúmenes. Es más difícil localizar la pesca, pero una vez detectado un cardumen, no tiene por que disminuir la cantidad de pescado extraído, haciendo la pesca rentable.

Las bajas capturas realizadas a partir del año 1977, con unos niveles de biomasa superiores a los actuales, debían haber permitido la recuperación de los stock, cosa que no ha ocurrido, lo que hace pensar, que aparte la sobreexplotación de pesca, las condiciones ambientales están teniendo una influencia muy importante en el fallo de recuperación. La mejora de las capturas en los años 90, que en el País Vasco rondan entre las 14 y 16.000 Tn. sufren un descenso importante los años 97 y 98, sin duda motivados por

problemas de accesibilidad a los cardúmenes, que ha traído como consecuencia una fuerte recuperación los años siguientes.

Las iniciativas comenzadas en años anteriores, tendentes a incorporar variables medioambientales en los modelos de predicción del reclutamiento para el nuevo año, no han sido tenidas en consideración alegando la escasa precisión de los mismos hasta el momento. Para el año 2002, las previsiones, que de entrada indicaban un pobre reclutamiento, no se han tenido en cuenta, pero la realidad parece confirmar que ninguna variable debe de pasarse por alto si queremos conseguir preservar la especie.

Podemos concluir, que en los últimos años disponemos de unos niveles de biomasa a nivel medio, con población inestable muy influenciada por el reclutamiento, y que la Biomasa de reproductores (SSB) se halla dentro de límites biológicos seguros. En cuanto a la fijación del TAC, el CIEM aconseja implantar un sistema de gestión en dos etapas, con un TAC de precaución y preliminar a comienzo de año y un TAC definitivo a mitad de año, fijado tras seguimiento directo de la campaña.

GASTRONOMÍA

La preparación de las anchoas en fresco es de lo más sencilla y rápida, en unos minutos están listas para ser consumidas bien sean fritas o en cazuela. La única dificultad reside en la limpieza, tampoco excesivamente complicada y normalmente realizada por el pescatero si somos buenos clientes. Antes he mentado el chanel 5, y este es tal vez el aspecto más negativo de las anchoas. Al igual que este perfume, poseen aceites aromáticos de gran persistencia, que al manipularlas, impregnan nuestras manos profundamente, aunque desgraciadamente, no huelen a lo mismo que el afamado perfume. Hay que lavarse repetidamente las manos, y siempre con agua fría, pues si usamos agua caliente, se abren nuestros poros

penetrando en ellos las esencias aromáticas y ya no nos libramos de las mismas en todo el día.

La limpieza es muy sencilla, basta presionar con los dedos pulgar y el índice detrás de la cabeza para desprender la misma y finalizaremos la operación llevando la cabeza en dirección de la cola mientras nuestro dedo índice recorre la cavidad abdominal. Pase por un poco de agua y listas para el consumo. Si deseamos quitar la espina, basta con recorrer con el pulgar la cavidad abdominal para que se abra uno de los lomos como un abanico, quitamos la espina del otro lomo y la cortamos a la altura de la cola. Hay otro sistema, más rápido, y que se emplea sobre todo para la anchoa muy pequeña. Los movimientos, se realizan a la inversa de lo que hemos explicado, y se necesita un poco más de experiencia. Se coge la anchoa entre los dedos con el vientre para arriba y el pulgar recorre el abdomen, presionándolo en dirección a la cabeza, aumentando la presión al llegar a esta, hasta producir la decapitación. Es un espectáculo el observar a una pescadora experimentada realizar esta operación, con la anchoilla de otoño, por la velocidad con la que van limpiando las anchoas, cogiendo varias de una vez, y dejándolas evisceradas y sin cabeza de un solo movimiento.

La carne de la anchoa es ligeramente oscura y se torna blanca cuando se la somete a cocción o fritura y se oscurece cuando se preparan en salazón. Las de tamaño mediano son ideales para fritas en aceite enteras, rebozadas o en cazuela. Las pequeñas para revuelto o tortilla, tras un ligero paso por la sartén. Las más grandes fritas enteras y también asadas a la parrilla con tripas y todo.

La forma más antigua de consumirla, exceptuando los puerros de mar donde también se consumía fresca, ha sido la salazón. Ya en la edad media se encuentran citas de cecial y escabeche, y en 1500 son abundantes las menciones de salazones de anchoas. En Laredo conservan una primera referencia, del año 1250, en

donde el rey, concede a Laredo el privilegio de hacer salazones para toda Castilla.

Las salazones se preparaban en los puertos por los propios pescadores, introduciendo las anchoas en barreños de madera y colocando sobre ellos una tapa de madera con un peso encima. Esta práctica se realiza aún hoy en día, normalmente para consumo propio, en su forma más primitiva, aunque el metal y el plástico haya venido a sustituir a los antiguos recipientes de madera. Se cubre el fondo del recipiente con sal gorda, colocando bien ordenadas sobre ella una capa de anchoas ya limpias. Nueva capa sal y otra de anchoas y así sucesivamente hasta que se acaben las anchoas de que disponemos, finalizando siempre con una nueva capa de sal. Sobre el conjunto se coloca una tapa de madera, que se ajuste lo mejor posible al recipiente y sobre ella se coloca una piedra. Esta operación se repite en días sucesivos, con nuevas anchoas, hasta llenar el recipiente. Deben de guardarse en sitio fresco, al abrigo del sol y de la lluvia y mejor si está bien aireado, para que se difumine el aroma, pues suelen cantar.

En los primeros días aparece en la superficie del recipiente un líquido sanguinolento, que debemos de evitar que se seque, añadiendo agua salada si fuera necesario. Esta conserva preparada en primavera, se empieza a consumir acabado el verano y durante todo el invierno. Basta apartar la sal, retirar las anchoas necesarias, que se limpiarán al grifo para quitar toda la sal adherida. Se secan y con tijeras se recorta la parte ventral y la aleta dorsal, se frota con un paño la parte plateada que corresponde a los flancos, abriendolas a continuación en dos filetes y retirando la espina central. Se bañan los filetes en aceite de oliva y están listo para el consumo.

La gran revolución de esta conserva tuvo lugar en el siglo XIX, como ya hemos relatado anteriormente, con la llegada de conserveros italianos a instalarse en nuestras costas. Esto origina una apertura de mercados, ya que al darle salida a un mercado

como Italia, permitió el repunte de la pesquería, porque hasta el momento el problema más grave para las poblaciones pesqueras, aparte de la conservación del pescado, era el de abastecer mercados de interior, motivado en gran medida por las dificultades del transporte. Es a partir de mediados del siglo XX, cuando la pesca, comienza adquirir una importancia comercial y empresarial en el producto en fresco, que nos ha llevado a la situación actual, de esquilma de los caladeros, y búsqueda de otros, más alejados de nuestras costas, con los consiguientes problemas internacionales, de limitación de zonas, de capturas, y de diversas artes pesqueras que estamos viendo en la actualidad.

Para preparar la salazón, la anchoa ideal es la grande, que nada más entrar en la fábrica, es salada para producir una primera deshidratación e inhibición de las bacterias. Veinticuatro horas después se descabezan y quitan las tripas y retornando al sistema tradicional, se van colocando en capas de anchoa y sal alternativamente. En esta fase, la acción lenta de las enzimas, proporciona a la anchoa las futuras cualidades organolépticas. Una vez maduras, se lavan con agua para eliminar la sal y las escamas. Se escaldan para quitar la piel y a continuación se enfrían con agua y salmuera, añadiendo un poco de sal si hiciera falta para recuperar las pérdidas por las operaciones anteriores. Se colocan las anchoas en mesas, donde las operarias (este ha sido tradicionalmente un trabajo reservado a la mujer), proceden al corte de la cola y las espinas de la zona ventral y también la dorsal, separando los dos filetes de cada ejemplar, pasando a continuación al exprimido, para quitar parte de la humedad, y colocar los filetes en las latas correspondientes con aceite de oliva. Según parece hubo un intento, al principio, de conservar las salazones en mantequilla, pero no debieron de tener ningún éxito, ya que fue una práctica que, afortunadamente, se abandonó enseguida. Consideradas una semi-conserva, no conviene guardarlas mucho tiempo, en especial las artesanales, porque pierden vistosidad, ennegrecen y se endurecen, apareciendo como cristales de sal incrustados en su superficie.

Las anchoas en salazón hacen un perfecto maridaje con innumerables platos, como ensaladas verdes, tomates, pimientos, aceitunas, guindillas. Son parte imprescindible en las famosas "gildas", una de nuestra más tradicional banderilla y también en la cocina moderna tienen su lugar, siendo utilizadas para preparación de salsas y otros condimentos, que excitan nuestras papilas y así enriquecer los platos. Su acompañamiento ideal es el txakoli o vinos blancos con cierta acidez, ya que el ácido se acomoda mejor a la sal que el tanino.



Ensalada Vasca

Otra forma de conservación de la anchoa es marinada en vinagre. Siendo sin duda mucho más ricas las preparadas en forma artesanal que industrialmente ya que estas, por problemas de control sanitario, siempre pecan de estar demasiado cocidas. La sanidad es la que priva. Si queremos prepararlas en casa, el procedimiento es de lo más sencillo. Limpiamos y fileteamos las anchoas, las salamos ligeramente y colocamos en un recipiente donde las cubrimos de vinagre. A continuación llega la cata y la búsqueda de nuestra fórmula,

pues cada maestrillo tiene su librillo. Calidad del vinagre y tiempo de permanencia, dos variantes con las que debemos de jugar hasta conseguir el punto deseado. Llegado este momento se sacan del vinagre y se untan de aceite y ya están listas para su consumo inmediato o en unos días. Una de las recetas más sencillas y segura que conozco, la aprendí en San Juan de Luz. Descabezas y limpias las anchoas, las salas ligeramente y las colocas en un bol. Cortas groseramente unos trozos de cebolla que claveteas y colocas encima de las anchoas, cubriendo todo con vinagre. Esto lo pre-

paras a la noche, y cuando llegas a comer al día siguiente, coges de la cola una de las anchoas, que parece cruda, con la otra mano la sujetas del otro extremo, y te comes un lomo y luego el otro. Ya me contarás. Este sistema tiene la ventaja que al estar las anchoas cerradas, el vinagre actúa más lentamente, y además pierde también fuerza macerando la cebolla, con lo que es muy difícil que se nos abra las anchoas, aunque nos sobrepasemos en el tiempo, sobre todo si estas son hermosas. Tiene el inconveniente, que si en lugar de comerlas como hemos dicho, queremos filetearlas para servir las en plato aliñadas con aceite de oliva virgen, puede producir rechazo en alguno de los comensales, pues al abrirlas para quitar la espina, la carne aparece rosa por el centro, en la parte que estaba en contacto con esta, dando apariencia de estar crudas.

En fresco la forma más sencilla es fritas en aceite, bien enteras, después de enharinarlas ligeramente para quitar humedad o abiertas sin espina y rebozadas en huevo. Los pescadores acostumbran a comer las primeras, colocándolas sobre una rodaja de pan, que hace las veces de plato, separando los lomos a dedo y comiéndoselos mientras que el aceite que queda de la fritura y el jugo de la anchoa va impregnado el pan que se comerá después de varias anchoas. En las rebozadas, se debe de dejar la cola al quitar la espina, ya que esta servirá de asidero para comérmolas.

Anchoas al pimentón:

Receta de José Luis Arbelaitz, arrantzale y presidente de la sociedad Goxoki de Hondarribia. Es forma típica de comer en los barcos durante las faenas de pesca. En una cazuela plana y ancha se pone un poco de agua y se añaden anchoas sin amontonarlas, se calienta y en cuanto las anchoas comienzan a abrirse, se escurre el agua, se espolvorean de pimentón y se añade aceite de oliva removiéndolas un poco sobre el fuego.

Anchoas al pil pil:

Evisceradas y limpias se cuecen en agua con sal hasta que comienzan a abrirse. Se escurren, se secan y reservan. En una



cazuela se doran unos ajos y un poco de guindilla en aceite, añadiendo a continuación las anchoas que se rehogan unos segundos. A las anchoas pequeñas se les ahorra el chapuzón en agua hirviente, y van directamente a la cazuela donde se doran los ajos.

Anchoas a la marinera

Se debe de preparar con anchoas grandes. Picar dos cebollas y dorarla en cazuela de barro con aceite de oliva. Añadir un kilo de anchoas

limpias y sazonadas y mojar con un vaso de vino blanco, txakoli o sidra. Salpicar con un poco de vinagre y añadir media hoja de laurel. Cuando empiecen a abrirse, espolvorear con perejil picado y a la mesa.

Anchoas a la “papillot”

Nominación donostiarra a una variante del la receta anterior, que no tiene nada que ver con una verdadera “papillot”. Se colocan en una cazuela la cebolla hecha y las anchoas por capas, se le añade medio vaso de vinagre y aceite bien caliente donde se han frito ajos. Se tapa bien la cazuela y se mantiene a fuego suave por 10 minutos.

A la guetariarra

Semejante a las anteriores pero friendo la cebolla con pimentón dulce antes de organizar las capas. Tapar la cazuela y a fuego suave 15 minutos. Algunos le ponen un poco de laurel.

Anchoas al Txakoli

Dorar en cazuela cebolla, ajos y guindilla picados, añadir las anchoas y cubrirlas con txakoli. Menear la cazuela durante diez minutos, sacar del fuego y cubrir bien con una tapa dejando reposar cinco minutos antes de servir.

Partiendo de estas recetas básicas, la cocina moderna nos presenta un grandísimo surtido de recetas, con la combinación de las anchoas con otros productos, tanto de la tierra como foráneos, algunas de ellas de gran acierto, mientras que otras no tienen más valor que lo exótico de la misma. Se presenta también como paté y hasta la salsa Perrins, especial para carnes, lleva entre sus componentes a la humilde anchoa.

Acabaré el recorrido gastronómico citando dos recetas que han tenido su pequeña historia en el anecdotario de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Raspas rebozadas

Ligera variante del plato ideado por Joseph Mercader, en el Ampurdan, que tras poner en salazón las famosas anchoas de la Escala, con su espina, prepara un magnífico aperitivo, al decir de los que las han probado, teniéndolas, las raspas, unas horas en leche, pasándolas luego por harina y friéndolas para ponerlas curruscantes. El año 1987 habíamos organizado una cena de viernes dedicada a la anchoa, dentro ciclo de cenas monográficas de temporada, con pequeña conferencia de Roberto Lotina como prelude de la misma. El lunes anterior un tiempo malísimo y los barcos que no salen a la mar. El martes, mejora algo pero no hay pesca. El miércoles me empiezo a poner nervioso, pues las inscripciones para la cena comienzan a rebasar las habituales. El jueves la camisa no me llega al cuello, el día colgado en el teléfono localizando anchoas donde sea. En la Cofradía de Pescadores de Hondarribia me dicen que vaya el viernes a las 7 de la tarde, que como no se ha pescado nada durante la semana seguro que entra

algún barco con algo. Y a las 9 de la noche, más de 80 personas apuntadas para la cena.

Entre mis múltiples y desesperadas llamadas telefónicas en busca de anchoas, me sugieren como aperitivo y para alargar el menú, las famosas raspas de Mercader, a las que me agarro como a un clavo ardiendo. No tenemos raspas de salazón, las cambiamos por raspas frescas, y encima las rebozamos con abundante harina y huevo, lo que impidió que se tostara la espina. Había que ver la cara de los comensales, al atacar a las famélicas anchoas, que no sabían si aquello era una broma de inocentes o verdaderamente el “presi” estaba perdiendo la cordura. Al final, y gracias a algunas cajas localizadas el mismo viernes, salvamos el pellejo, pero lo de las famosas raspas no he vuelto a intentarlo jamás.

Anchoas Cardenal Mendoza

Esta receta, que preparamos en la Cofradía con ocasión de algunos acontecimientos. Hoy tendremos ocasión de probarlas. Se ofició por primera vez, como aperitivo, en esta casa, con ocasión de la cena organizada en la jornada de clausura del Concurso Intersociedades de Guipúzcoa de Cocina al Brandy Cardenal Mendoza, organizado por la Cofradía Vasca de Gastronomía. Las anchoas rebozadas y fritas, se napan con una salsa preparada con mantequilla, jugo de naranja y limón a partes iguales, a la que se ha añadido unas pasas de corinto, que hemos tenido macerando unas horas en brandy Cardenal Mendoza. Toque exótico a un aperitivo sencillo.

Según pasa el tiempo, la anchoa cada vez es más apreciada y valorada y no hace más que acrecentar el número de amigos y defensores. En 1991 nace en Donostia la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico, que celebra su primer Capítulo en la primavera del 92 y que desde entonces repite todos los años a finales de mayo, como testimonio de admiración y defensa de este pececillo. En 1998 se crea en Santoña la Cofradía de la Anchoa de Cantabria

que trabaja sobre todo en la organización del Concurso de Anchoas en Salazón de esta villa.

A mí ya no me queda sino agradecer la atención prestada a esta larga perorata, con la ilusión de haber conseguido algún admirador más, para esta grácil doncella, y ya, yo callo, para no ser acusado de bocazas.

BIBLIOGRAFÍA

- La costera del bocarte: Santiago Veguin
La pesquería de la anchoa del golfo de Vizcaya: Andrés Uriarte
Una vie, en maraine, en basque: León Mujica
Nomenclator de peces de euskalerría: J.J. Lapitz
Peces de mar y de río: Roberto Lotina
Boletines de la Sociedad Oceanográfica.
Publicaciones del Instituto AZTI-SIO
Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Vasca.
Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía.
Cocina Vasca: Edit. Sendoa.

MAR, RÍO Y MONTAÑAS,
COMO NEXOS DE UNIÓN
Y...

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Discurso pronunciado con motivo del Acto de Ingreso de
JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

San Sebastián, junio de 2002



Juan José Lapitz Mendieta

MAR, RÍO Y MONTAÑAS, COMO NEXOS LINGÜÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País

por
Juan José Lapitz Mendia

San Sebastián, 15 de junio de 2002

Mis primeras palabras, obligadamente, han de ser de agradecimiento a la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País y a su director el querido amigo José María Urquia, por haberme concedido el gran honor de pertenecer a la multiseccular y prestigiosa institución, como miembro de número.

Lo considero como la máxima distinción que podía haberse otorgado en mi patria Euskadi.

El hecho de coincidir el ingreso con el de mi “compañero de fatigas” Luis Mokoroa, Gran Sukalde Jaun de la Cofradía Vasca de Gastronomía, tiene un significado que no quiero dejar en el tintero, pues entiendo que, con ello, se ha querido ensalzar la labor cultural de la Cofradía que, fiel a su nacimiento como una rama de la RSBAP, va camino del medio siglo de actividad, tratando de enriquecer la cultura gastronómica de sus socios y del pueblo vasco en general.

Agradecimiento, también, a quienes nos habéis querido acompañar en un día tan importante para nosotros.

La exposición, que da estado oficial a mi ingreso como miembro de número de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, tiene dos condicionantes previos:

El primero que se limita, casi en exclusiva, al río Bidasoa, la bahía de Txingudi y su entorno, tanto por tierra y mar. Esta bahía que ha dado nombre, desde hace unos pocos años, a un proyecto de colectividad europea que comprende Hendaia, Irún y mi querida Hondarribia. ¡Que mis nietos la vean y disfruten! Se precisa de un espíritu integrador, difícil de conseguir en dos días. Pero no

hay que desfallecer, todo se andará, si somos tenaces, para que Txingudi pertenezca indistintamente al mar Cantábrico y al golfo de Bizkaia, para que los alcaldes de los tres pueblos (o un único regidor) puedan pasearse por las riberas con el bastón de mando en alto, derecho que tuvo, en tiempos, solamente el de Hondarribia, y que Larrun, Txoldokogaina, Aiako arria (o Batallau como le dicen los arrantzales de mi pueblo) y Jaizkibel, sean las cimas protectoras de este enclave singular de Euskadi.

La segunda condición es que no trato de hacer una tesis doctoral, sino una especie de introducción o invitación a estudios posteriores que certifiquen, desechen o corrijan las teorías que aquí expongo, muchas de ellas basadas en mi propia experiencia e intuición y otras recogidas de mi padre, Perico, que fue, durante cuarenta y seis años, secretario de la cofradía de Mareantes de San Pedro en nuestra ciudad natal.

UNIR Y SEPARAR

Es curioso observar como, en ocasiones, el agua une y en otras separa. Así diremos que los distintos puertos que se asoman a nuestro litoral están unidos por el mar Cantábrico o por el Golfo de Bizkaia, en cambio al referimos a Hendaia y Hondarribia diremos que están separadas por el río Bidasoa, sin parar mientes en que el significado de Hondarribia en euskera, es “vado de arena”, y una vado, antes y ahora, es un lugar de paso, o sea de unión.. El río no es un escollo difícil de salvar, y de ello puedo dar fe, ya que tan sólo con dos años (nacé en 1934), me permitió eludir las bombas que caían sobre el Casco Viejo de mi pueblo. Años mas tarde, cuando la situación política continuaba siendo difícil, con la frontera cerrada, gracias al río la confraternización entre el párroco hendayes y el hondarribiarra continuó como siempre y las visitas, a mantel puesto, con ocasión de las fiestas patronales de una y otra localidad no se interrumpieron.

Por cierto que, en una de ellas, se acuñó una nueva transcripción de las siglas V.S.O.P. que figuran en las etiquetas de las botellas de coñac. Tras el café, el abate hendayes puso a disposición de los invitados una de estas apreciadas botellas y sirvió, llenando unas minúsculas copitas que, a la sazón, estaban de moda. El párroco hondarribiarra, natural de Idiazábal, hombre de gran apetito y excelente paladar, tras degustarla, la apuró de un sorbo, con la esperanza de verla de nuevo llena. Pasado el tiempo, sin que le sirvieran una segunda ración, aguzó su ingenio y mirando fijamente a las siglas de la etiqueta, de pronto, dijo entusiasmado: "Ya he acertado a descifrar lo que significan esas cuatro letras", y, ante la cara de sorpresa de los comensales, espetó carcajeante "Virgen santísima otro poquito", palabras que tuvieron un efecto inmediato en el anfitrión, que se precipitó sobre la botella, para escanciar una segunda ronda.

Lo que decimos del agua, es válido a la hora de hablar de las montañas que, en ocasiones, marcan fronteras o líneas divisorias entre países (los Pirineos han sido la frontera natural entre Francia y España, salvo en tiempos del reino de Navarra que contó con la Merindad de Ultrapuertos, al otro lado de la cadena montañosa), mientras que un sentido de unión parece presidir cuando nos referimos a localidades que se asientan en las distintas vertientes de una misma montaña.

Antes de seguir adelante, quisiera dejar bien claro que a mi juicio no existen fronteras, tal como las entendemos, ya que son creaciones artificiales de los hombres para defenderse de hipotéticos enemigos o procurarse cuantiosos beneficios para las arcas propias, gravando la que debería ser libre circulación de mercancías. En buena hora la Unión Europea acordó la supresión de barreras entre todos los países que la integran y gracias a ello, Irún y Hendaia han dejado de ser ciudades fronterizas, apelativo que, por fuerza de la costumbre, se les sigue dando y que hay que desterrar.

La forma de entenderse los hombres en la mar es, fundamentalmente, por gestos y por voces cortas, expresadas a voz en cuello, para poder superar la distancia entre las embarcaciones, el murmullo del mar y el ruido de los motores de las embarcaciones. Hay una tendencia a acortar las palabras, incluso las frases, así un arrantzale hondarribiarra traducirá orilla de mar por “usterra”, contracción de “ur basterra”, ello, a mi juicio, habrá facilitado las distintas concomitancias de palabras, para denominar a algunos de los peces o mariscos a los que, a continuación me voy a referir..

La base de este trabajo esta en el primer artículo que escribí en el nº 8 del *Boletín de la Cofradía*, hace ahora 18 años, recogiendo la invitación del entonces presidente Felix Mokoroa, que en gloria esté, y padre del actual Gran Sukalde Jaun.. Se titulaba “Nomenclátor de peces y mariscos de Hondarribia ”.

En lo que concierne al tema que hoy nos ocupa decía así:

“Las aguas del Cantábrico, riquísimas en fauna marina, han sido camino abierto para que nuestros pescadores tomaran contacto con otros hombres, otras culturas, otros idiomas, y de estas relaciones quedaron, en cada puerto, dichos y voces, cuando no técnicas de pesca, aprendidos en el duro ejercicio profesional.

A una de estas facetas, la denominación de los peces, en el reducido ámbito de mi pueblo, voy a dedicar estas líneas, haciendo advertencia que el trabajo de anotación de nombres lo debo a mi padre.

Existen, cuando menos, una veintena de nombres, empleados por los arrantzales de este puerto, que se diferencian de los aplicados a los mismos peces o mariscos en el resto del litoral guipuzcoano, algunos de ellos derivados del francés o del euskera laburdino, algo obvio, dada la relación que siempre ha existido entre los marineros de uno y otro lado de la muga, que hasta

utilizan el mismo estuario del Bidasoa, para fondear sus embarcaciones.

Dos son los ejemplares de la familia de los traquínidos, comunes en nuestras aguas, el "draco", excelente comestible que todos conocemos por el nombre de sabirón, y el "vipera", de pequeña talla, que, al igual que su pariente, tiene una espina venenosa en el dorso, que da más de un susto a los bañistas, ya que, el habitat de este pececillo es la arena, justamente donde rompen las olas, a este ejemplar le llamamos "xakatia", totalmente diferenciado del "xabirón" que recoge Vicente Laffitte en su "Ensayo metódico de un catálogo de los peces, crustáceos y radiados mas comunes de la costa cantábrica" (San Sebastián 1935).

Bastanga llamamos a la raya de larga y ponzoñosa cola, pez al que los ingleses denominan "skate", de indudable afinidad fonética con nuestro "xakate".

El cabracho, del que he llegado a recoger hasta medio centenar de denominaciones, en el vocabulario empleado por los pescadores del litoral peninsular e insular español, en Hondarribia, y solamente aquí, se le denomina "sakarallua", que guarda total concomitancia con el "sakaraila" laburdino. Quizá no tenga nada que ver, pero me llama la atención esta raíz "saka-xaka" que empleamos para llamar a los peces que tienen espinas ponzoñosas que pueden herirnos. Apunto que el diccionario vasco castellano de Isaac López Mendizabal, traduce la voz "sakail" por tajo o herida.

Entre nosotros son muy apreciadas las lubinas de pequeño tamaño, con piel moteada, la "labrax punctatus" de Günther, que conocemos como "lupi pika", con total afinidad al "pika" laburdino.

No me pregunten por qué, a los berberechos que antaño infestaban los arenales del estuario bidasotarra, aquí, arrantzales

y terrícolas, les hemos llamado “txirla pottorra”, haciendo buena la concomitancia entre los moluscos bivalvos y la parte más íntima de la anatomía femenina (“pottorro” en euskera). Apuntemos solamente que estas connotaciones pueden encontrarse, también, en el lenguaje de nuestros hermanos franceses, que ha este molusco le llaman “la coque”, que en lenguaje coloquial puede traducirse como castaña.

Por exigencias del programa esta disertación, no debe pasar de los treinta minutos, los veinte que me quedan, tras este aperitivo, los he programado a modo de menú. Comenzaremos por hablar de unos mariscos: las lanpernas, continuaremos por dos pescados: el besugo o “arrosela” y el “mushu martin”, pasaremos a un pastel de verdura y embutidos el “aza xukua” saratar, que se corresponde con el pastel de berza baztanés, seguiremos con un plato de carne, la “haxua” laburdina, prima hermana de la fritada bidasotarra, para terminar con unas dulcerías: los macarrones.

LANPERNA- L'OPERNE

Parece que fuera ayer cuando las mujeres de la Marina hondarribiarra recorrían las calles, con las cestas apoyadas en la cadera, gritando “Lanpernak bero beroak”. Los percebes recién cocidos, se mantenían tibios, durante el recorrido, gracias a un gran saco de arpillera que los cubría y al paño blanco que, para dar mejor aspecto, tapaba el todo.

Hondarribia tuvo, hace muy pocos años una tradición gastronómica que quizá pudiera volver, si la política de conservar la naturaleza diera sus frutos. Nativos y visitantes que acudían a la ciudad a contemplar los desfiles procesionales, especialmente el de Viernes Santo, corrían, una vez finalizados los actos litúrgicos, a sentarse en los bares, para despachar humeantes fuentes de

percebes, que según una benévola interpretación de las leyes del ayuno y abstinencia, no las quebrantaban.

Hay una razón que facilitaba esta costumbre, la situación lunar, siempre la misma en esta festividad religiosa, que hace coincidir las mareas mas bajas del año en estas fechas, permitiendo la captura en lugares inaccesibles en otras épocas del año. Téngase presente que hasta hace medio siglo no estaba popularizada la pesca submarina. Yo recuerdo haber ido, durante varios años, la mañana del citado día, a cogerlos a la roca de la Virgen en Biarritz, lugar sin mayores riesgos, que nos permitía, en un par de horas, hacemos con un botín de varios kilos, a sabiendas, que los que allí crecían sobre roca arenisca, no eran tan buenos como los que se aferran a otro tipo de rocas del litoral, dicen que los que viven sobre rocas ácidas o silíceas son mejores que los procedentes de rocas básicas o calcáreas, pero la ilusión de obsequiar a los amigos, con tu propia pesca, superaba, en aquel entonces, problemas de calidad.

Para mejor comprender la similitud de las voces lanperna y l'operne¹, voy a hacer una descripción de este crustáceo.

Pertenece a la rama de los artrópodos (del griego “arthron”= articulación y “podos”= pie). Y a la sub-rama de los mandibulados o antenadas, en su caso las antenas se corresponden a los cirros. Se encuentra dentro de la clase de los crustáceos y a la subclase de los estomostráceos. Esta clasificado dentro del orden de los cirrípedos, del latín “cirrus”= filamento y “pedis”= pie., de la superfamilia de los lepadomorfos que en griego significa que tiene estructura en escamas y finalmente esta encuadrado en la familiade los pollicipes, del latín “pollicis” = pulgar y “pedis” = pie.

Cada ejemplar se compone de un pié o pedúnculo aferrado a una roca desde que la larva “cypris”, que ha permanecido en

1 Voces con las que se conoce los percebes al sur y norte del Bidasoa respectivamente.

libertad, al llegar a su estado adulto segrega una especie de cemento y se fija, con él, al lugar en que pasará toda su vida. Y la cabeza o capítulo que encierra todos los órganos vitales y los cirros especie de barbillas y está protegida exteriormente por veinte plaquetas o uñas.

El conjunto semeja al dedo gordo del pié, de ahí su primer nombre científico "Pollicipes" que como acabo de decir significa precisamente eso. La segunda denominación científica "Cornucopiae" quiere decir cuerno de la abundancia. Existe una gramínea en Oriente llamada cornucopia, que se asemeja al percebe cuando sus uñas están abiertas y los cirros extendidos.

A este marisco lo llamamos en castellano percebe. Según Corominas la voz provendría de la alteración de "pollicipes" en "polcebede", de ahí a polcebe y finalmente a percebe.

El nombre común en francés es "pouce pied", traducción directa del latín, dedo gordo del pie. En algunos lugares de Bretaña se llaman también "pied de biche" (pie de corzo) por su similitud física.

Conocido como "Goose bernacle" en inglés, "gemeine entenmuschal" en alemán y "lepas" en italiano. Vemos que no hay referencia alguna entre los idiomas que nos rodean a las voces lanperna y operne, con las que le conocemos en este rincón del Golfo de Bizkaia. ¿De dónde pueden venir estos vocablos de tan gran similitud?

Resurrección María de Azkue registra "anperna" como "percebe, crustáceo vizcaino" y "lanperna" su equivalente en Gipuzkoa, añadiendo que son voces arcaicas, posiblemente derivadas del nombre de un peñón existente entre Lekeitio y Ondarroa, llamado Anpernarri, donde proliferaban los percebes. ¿Dio la peña el nombre a los mariscos o dieron estos el suyo al roquedal en que vivían felices?

Queda claro que “perna” es elemento común entre lanperna y operne, En griego y latín “perne” sirve para designar al tocino y por extensión a todo lo que significa grosor, según nos apunta Gilbert Desport en “El percebe-L’operne”.

Plinio el Viejo en su Historia Natural emplea la palabra “perna” como sinónimo de “pinna” variante greco latina que quiere decir “brazuelo o jamoncito de mar” El sabio canónigo y lingüista, euskaldun, Pierre Lafitte apunta la palabra griega “halo-perna”, cuya traducción literal sería “jamón de mar”, ya que el prefijo “halos” significa sal.

Opernarits para los gascones, operne, para los euskaldunes continentales y lanperna para los peninsulares, he aquí una coincidencia lingüística que se da en este reducido espacio de nuestra geografía

Con nombre de procedencia griega o bizkaitarra, estamos ante unos de los mariscos con más genuino sabor a mar.

Atendiendo exclusivamente a la cuestión gastronómica, qué percebes son los mejores ¿los largos o los cortos? Quiere el dicho gallego que deben ser como “carallos d’home”, desconozco la longitud media del miembro viril de los gallegos, pero, los vascos, preferimos las lanpemas adheridas a rocas, que en la bajamar sobresalen del agua, que están continuamente batidas por las olas y que su crecimiento va más en anchura que en longitud. Estas son los mejores. A diferencia de los gallegos, preferimos la “lanperna motza”, del tamaño del pulgar de una persona adulta, con los bordes de las uñas bien rojos.

Rindámosle culto, con un adecuado tratamiento culinario, este que os propongo, el mismo que se emplea en nuestra Cofradía.

“Se pone a calentar agua con un vasito de vino blanco y unos 35 gr. de sal por litro de agua. (Si empleamos agua de mar, la mejor a la hora de cocer mariscos, no necesita adición alguna) Cuando el agua hierva se echan los percebes previamente lavados.

En ese momento parará el hervor, al volver a hervir se deja de uno a cinco minutos, según el grosor de las piezas. Los que quieran un punto alto de sal pueden dejarlos un ratito en el agua (no mucho ya que se cocerían demasiado), pero los que los prefieran poco salados, deberán sacarlos del agua inmediatamente. Se les pasa a un recipiente colador, en el que se les deja escurrir, luego se colocan en una fuente, tapándolos con una servilleta para que se concentre en ellos el vapor, lo que hará que al comerlos, se separe fácilmente la piel del pedúnculo que cubre su exquisita carne”. Hay partidarios de comer los percebes calientes, otros los prefieren fríos. Nosotros, nos ponemos en el justo medio y aconsejamos comerlos tibios.

De una receta en verso apuntamos este sabio consejo:

Como fin de receta,
no los comáis jamás sin servilleta
Que os tape todo el busto,
si queréis evitaros un disgusto.

Un buen vino blanco seco será el acompañamiento ideal. Yo, haciendo patria, me decanto por un txakoli de cepas “ondarribi zuri”... ¿Os habéis parado a pensar que, hasta principios del siglo pasado, al vino D.O. Irouleguy, elaborado al otro lado de Izpeguy, le llamaban “xakoli”?

EL BESUGO O ARROSELA

Si preguntamos a un euskaldun parlante, el nombre del besugo en euskera, nos responderá, indefectiblemente: “bishigu”... salvo si se trata de un hondarribiarra, que responderá “arro-sela”.

Hagamos un pequeño estudio del que, hasta hace pocos años fuera el protagonista de las cenas de Nochebuena, visitante de

nuestras costas desde Sta. Catalina (25 de Noviembre) llamada la santa besuguera, hasta San Blas (3 de Febrero) "besugo atrás", pasando por San Antón (15 de Enero) fecha en que la avalancha era tal, que se acuñó el dicho "besugos a montón".

El besugo pertenece al genero *Pagellus* y a la especie de los espáridos. Distintos científicos le han dado diversos nombres (hasta diez), quedémonos con el mas afín a nosotros "*Pagellus cantabricus*".

Su cuerpo es oval, alto y más o menos comprimido, con una longitud que oscila entre los 20-40 cms., pudiendo, en ocasiones, superar el medio metro. Su peso normal se encuentra entre uno y dos kilos.

La cabeza termina en un hocico bastante chato y una boca mediana tapizada en su interior con una mucosa de color rojo amarillento. En la cabeza destacan los ojos de gran tamaño.

El color es grisáceo rojizo, más oscuro en el dorso y plateado en los flancos y el vientre. Es característica la mancha negra situada en ambos flancos al iniciarse la línea lateral, que gana en intensidad a medida que el ejemplar avanza en edad.

El nombre de besugo es de origen incierto, pero parece que tal denominación proviene de sus ojos abultados, que en ocasiones dan la sensación de estar un tanto vueltos, hasta el punto que, en castellano, se moteja "ojos de besugo" a la persona que los tiene saltones y un tanto desviados.

Una de las teorías apunta que la palabra puede ser derivación del gascón "beuc" que quiere decir bizco y que de este idioma pasó al castellano y luego al catalán. Pero hay que tener presente que en marroquí y argelino le llaman "besûq" y hay quien nos recuerda el parecido con el persa "buzurg". Pero dejémonos de mas disquisiciones y vayamos a nuestro arrosela.

El besugo tiene una morfología similar a la dorada, de la que se diferencia fundamentalmente en que aquel tiene un color rosáceo, mientras que ésta, aparte su cabeza de un acentuado color dorado, que le da el nombre, luce un cuerpo plateado.

Pues bien a la dorada los franceses la llaman, “dorade” o “vraie dorade”. Y al besugo, para distinguirlo de esta “verdadera dorada” le llaman, “la dorade rose”, de ahí a arrosela, por ese afán de acortar los nombres y posponer el artículo al final de la palabra por parte de los pescadores euskaldunes, no hay mas que un paso.

EL LEGENDARIO PEZ DE SAN PEDRO O MUSHU MARTIN

El nombre científico del pez que nos ocupa, ahora, es “Zeus faber”. De entrada se nos presenta con el nombre del dios supremo de los griegos, quienes le consideraban soberano o padre de todos los dioses. Quizá por ello, el cristianismo lo asumió como propio, creando en su entorno un sin fin de leyendas. Repasemos algunas de ellas, advirtiendo que todas giran en torno a la mancha oscura que dispone nuestro protagonista, en ambos flancos, detrás de la aleta pectoral.

Se dice que estando San Pedro pescando en el mar, aburrido de no pescar mas que esta variedad, tomó un ejemplar entre sus dedos pulgar e índice y lo devolvió al mar, dejándole impresas sus huellas. Por los mismos derroteros van quienes aseguran que el apóstol se dio cuenta que uno de los pescados que había capturado emitía unos dolorosos gemidos, por lo que, compadecido, lo lanzó al agua dejándole sus marcas digitales. Creen otros que habiéndole exigido a San Pedro el pago de un impuesto al Cesar romano, introdujo su mano en las aguas, y sacó este pez, que llevaba en su boca una moneda con la que pagó el tributo, soltándolo vivo a continuación, pero con la impronta de los dedos sobre su piel.

Todas estas leyendas justifican su nombre relacionado con San Pedro, el apóstol pescador.

No es difícil que un ejemplar adulto del pez de San Pedro, tenga capacidad de albergar en su cavidad bucal una o varias monedas, ya que una de las curiosidades es que incubaba la puesta en el interior de la boca, y a ella acuden a refugiarse los alevines, los primeros días de su vida, para protegerse de otros depredadores.

Tiene el cuerpo alto, forma redondeada, con crestas dorsales muy alargadas y color gris amarillento. De esta breve descripción se desprende otro de los nombres por los que se le conoce: gallo, ya que sus crestas nos recuerdan a las del rey del gallinero y su forma y color evocan a la moneda antigua que se conoció como ochavo.

Pero resulta que el Pez de San Pedro, gallo (gallo Cristo en Canarias) u ochavo, en el Cantábrico, desde Galicia hasta nuestras aguas se le llama Pez de San Martín, Señor Martín, Martiño o Monsieur Martín. No me pregunten que relación puede tener este pez con el santo obispo de Tours, que cobró fama cuando siendo legionario compartió su capa con un mendigo. Razones debe haberlas cuando nuestra cofradía lo designó como su patrono y hay decenas de iglesias en Gipuzkoa bajo su advocación.

En euskera hemos seguido la tendencia de nuestros hermanos de costa, y le llamamos "Mushu Martín" ¿De donde viene el "Mushu"? Sabemos que en euskera esta voz significa beso, pero también cara, nariz, labio, u hocico en los animales. Es indudable que estamos ante un ejemplar marino de destacado hocico, y quizá esa sea la justificación del nombre.

Yo en cambio opto por pensar que proviene de la derivación Monsieur-monsiu-mushu.. No es mas que una suposición y acata-ré, con todos mis respetos, mas estudiadas valoraciones.

Antes de pasar a otro de los puntos de mi disertación, quisiera indicar a quienes no conocen este pescado en la mesa, que es exquisito y que de su estrecho cuerpo se sacan unos filetes que recuerdan a los del lenguado y que pueden tener la misma aplicación culinaria.

Si hasta ahora hemos tratado de temas lingüísticos relacionados con la gastronomía, en esta última parte, voy a hacer una pequeña comparación entre preparaciones que guardan similitud entre Iparralde y Egoalde.

AZA XUKUA Y PASTEL DE BERZA

Sara esta situada en las estribaciones del monte Larrun: prominencia que orienta a los pescadores del litoral, incluso a los de esta villa laburdina que contaron con un puerto (hoy barrio Portua) en el que atracaban las embarcaciones que, desde Ciboure, subían, siguiendo el cauce del Nivelles o Urdazuri.

Se dice que el núcleo inicial de la villa, fue el barrio de Eyalar a cuyas afueras se halla la iglesia de Santa Catalina. También me contó, el que fue gran amigo, Paul Dutourniere que en gloria esté, que Sara llegó a ser la localidad europea con más kilómetros de frontera con otro País, hasta que la segregación del barrio de Cherchebruit (Busca ruidos) le impidió de gozar de este privilegio, que suponía una importante ayuda estatal, al erario municipal.

De aquellos tiempos primitivos, queda el recuerdo de que, a pesar de tener, actualmente, una hermosa parroquia bajo el patronazgo de San Martín, donde están enterrados Axular y Paul, las fiestas patronales se celebran en honor de Santa Catalina el 25 de Noviembre.

Tal como me contó, he hizo degustar, el que fuera durante muchos años el alcalde del pueblo, ese día se acostumbra a comer

“aza xukua”. Plato de temporada, sabia combinación de lo que en esa época del año producen las huertas (la berza), el gallinero y los productos de la matanza.

La receta es la siguiente:

Para cuatro comensales, hemos de tener una berza hermosa, de hojas bien prietas, que pese, una vez limpia, cuando menos medio kilo. Se filetea y pica hasta reducirla a trozos menudos y se echa en un puchero con agua hirviendo, sal y unas gotas de aceite. Se incorpora un codillo de jamón. Se remueve con frecuencia, hay que tener presente el dialogo entre cocinera y berza. Aquella le pregunta: ¡Berza ¿por qué no te cociste?! Y ésta le responde “Por que no me removiste”. Una vez que la verdura esta bien tierna, se retira el codillo y se escurre la berza.

Batir cuatro huevos, extraer la carne picada del interior de cuatro salchichas blancas, mezclar huevos, carne y berza. Verter esta masa en un molde untado en grasa, ponerlo al baño maría, dentro del horno, durante unos 45 minutos. Retirar cuando observemos que al pinchar con un palillo, este sale completamente seco.

Desmoldar y adornar con el codillo cortado en trocitos y con 200 gr. de morcilla Y otros tantos de txistorra fritos.

Puede constituir, perfectamente, un plato único.

Por vecindad en el valle del Baztán que linda, con la localidad laburdina, se acostumbra a hacer un pastel similar, en el que el detalle diferenciador puede ser la presencia de unas “chulas” (lonchas de tocino de cerdo) fritas.

HACHUA Y FRITADA

Desde Ezpeleta hasta Hendaia, pasando por Senpere, se guisa un plato festivo de carne, que lo he visto escrito: Hachua, hatxua, haxoa, axua, atchua. Entiendo que se trata de un galicismo, derivado de la voz francesa “haché”. que quiere decir: “cortado o

picado”. Estamos precisamente ante un guiso en el que se presenta la carne bien cortada en trozos regulares, que puede ser ternera o vaca, según el lugar en que se haga.

Es un plato típico que los ezepletarras hacen suyo, debido a la incorporación como ingrediente singular, y que le da una viveza especial, de pimienta molida picante, procedente de las huertas de la localidad laburdina. Los senperetarras aducen que el mejor es el que se guisa en sus cocinas ya que se emplea carne de buey, normalmente más sabrosa que la de ternera.

Se trata de una preparación a base de la citada carne que se saltea con jamón, pimientos verdes, cebolla, ajos perejil y se deja cocer luego de haberle agregado un buen vaso de caldo y salpimentado convenientemente.

Curiosamente a esta receta en Hendaia la conoce como “fritada”, exactamente igual que en la cuenca bidasotarra, desde Lesaca hasta Hondarribia, siendo plato festivo muy apreciado.

El Diccionario de Casares define, así, la voz fritada “Conjunto de cosas fritas. Guiso parecido al pisto”. El Diccionario editado por nuestra Cofradía es mucho más preciso.

Además de la versión oficial, apunta otras tres: “Guiso de pimientos tiernos cortados en pequeños trozos mezclados con tomate”. Haciendo referencia al léxico propio de Marcilla y su comarca, dice: “El pimiento picado en crudo y puesto en conserva”.

Curiosa definición, puesto que en este caso no hay fritura. Y finalmente “Guiso de carne, cebolla y pimientos, con el que, en Hondarribia y zona del Bidasoa, se obsequiaba a los invitados”.

Mi padre me comentó que en la primera mitad del siglo pasado, cuando él empezó a ejercer su cargo en la Cofradía de pescadores, en los banquetes, con motivo de la festividad de Santiago, conocida como “kutxa entrega”, tras la toma de posesión del nuevo “Abad nagusi”, patronos de embarcaciones y autoridades invitadas, despachaban suculentas cazuelas de “fritada”, este

plato se servía también cuando se trataba de obsequiar a alguna personalidad que visitase la Cofradía. Años más tarde, yo fui testigo de las comidas que celebraban los tripulantes de las embarcaciones con sus patrones, para rendir las cuentas anuales. Esta comida tenía lugar el 24 de Diciembre. Las largas mesas de la Hermandad y otros bares se llenaban y en todas ellas, como plato principal, se servía fritada. Por razones que desconozco, la costumbre fue decayendo y hace diez años nadie hablaba de fritada en mi ciudad. Se conservó, sin embargo, en Lesaka, principalmente en el restaurante “Kasino”, donde esta ofertada en la carta-menú.

La Sociedad Goxoki fundada en Hondarribia en 1947, organizó con motivo de sus bodas de oro, un concurso local de fritadas, con el animo de recuperar una receta y unos hábitos culinarios muy arraigados en la localidad. Y en esas sigue ya que el certamen tiene continuidad, la participación aumenta y es posible que en la edición de este año se celebre, un fin de semana de la fritada.

Como quiera que van a degustarla dentro de unos minutos, voy a extraer el “modus operandi”. Hay que seleccionar una buena carne de vacuno, si es posible espaldilla. Limpiarla de nervios y cortarla en dados menudos. Saltearla en una sartén con aceite de oliva, cebolla fileteada, cuando haya tomado color, pasarla a una cazuela. En la misma sartén dorar la carne y unirla a la cebolla. Mojar con un vaso de vino blanco, dejar que se evapore el alcohol, cubrir con caldo de carne. Incorporar unos pimientos morrones asados, pelados, despepitados y cortados en tiras. Dejar que el todo se haga a fuego lento, de forma que cebolla y pimientos se deshagan quedando como una salsa espesa y la carne resulte tierna y jugosa. Antes de servir, rectificar el punto de sal, si es preciso, teniendo en cuenta que el caldo habrá hecho su aportación.

Espero que sea de su agrado.

MACARRONES

Como guiño hacia Azkoitia, en cuyo Palacio de Insausti espero que un día, no muy tarde, volvamos a reunirnos, voy a finalizar mi disertación hablando de los macarrones.

Para el común de los mortales, esta voz nos lleva al plato de pasta italiana internacionalmente conocido. Hago gracia de adentrarme en la etimología de la palabra, para centrarme en una similitud que se da a uno y otro lado del Bidasoa, los macarrones de la pastelería Presalde de Azkotia y los “macarons” de Adam de S. Jean de Luz, deliciosas pastas a base de almendra, clara de huevo y azúcar.

Curiosamente en Azkoitia hemos tomado, posiblemente por esa buena relación entre vascos, una voz francesa, ya que en castellano a esta dulcería se le llama mostachón.

En esta ocasión si podemos decir con documentación en la mano que los “macarons” laburdinos gozan de más de tres siglos de antigüedad. Quien se acerque a degustarlos en la Plaza Luis XIV recibirá impresa en el envase la noticia siguiente: S. Juan de Luz el 8 de mayo de 1660, se preparaba para recibir al rey, que había elegido la iglesia de la localidad para casarse con María Teresa. Todas las casas estaban decoradas. El rey y su séquito se alojaban en el castillo propiedad del armador Haraneder. Los comerciantes acudieron allí para ofrecerle regalos de bienvenida. El señor Adam, que tenía su obrador a dos pasos del castillo, envió a la más guapa y gentil de sus empleadas, Gachucha, con una fuente de sus suculentos macarons de almendra. Por la gentileza con que se desenvolvió la joven, la reina madre le regaló un rosario de cuentas de cristal engarzadas en oro, que la familia Adam guarda como un tesoro, ya que Gachucha terminó casándose con el sobrino del patrón y su descendencia continúa al frente de la confitería elaborando, con la misma fórmula multisecular, estas piezas de la repostería vasca, que tienen reflejo en Azkoitia.

Muchas gracias a todos por la paciencia que han tenido al aguantar esta perorata que, obligadamente, tenía que versar sobre temas gastronómicos y hacerlo a la hora en que nuestros estómagos están demandando carburante, es un doble sacrificio. Eskerrikasko biotz biotzetik.

BIBLIOGRAFÍA

- Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico. J Corominas-J.A Pascual
- Diccionario ideológico de la lengua española. J.Casares
- Diccionario del Español actual. Seco, Andrés y Ramos
- Diccionario Vasco Castellano Isaac López Mendizábal
- Diccionario Castellano Vasco. Plácido Mugica Berrondo
- Enciclopedia General ilustrada del País Vasco. Auñamendi
- Euskalerrriaren Yakintza. Resurrección María de Azkue
- Le petit Larousse
- Diccionario enciclopedia de gastronomía vasca
- Diccionario de Gastronomía. Carlos Delgado
- Nuveau Larousse Gastronomique
- Ensayo metódico de un catálogo de los peces, crustáceos y radiados mas comunes de la costa cantábrica. Vicente Laffitte, .
- Peces de mar y de río. Roberto Lotina Benguria
- La cocina vasca. Juan José Lapitz
- L 'Operne El percebe. Gilbert Desport
- La cuisine du pays, Simin Palay
- La cuisine des Trois B. Irene Labarre.
- La gastronomía en los caminos de Santiago, por Gipúkoa. Xose Antonio Vilabo
- Repostería Vasca. José María Gorrochategui
- Boletines de la Cofradía Vasca de Gastronomía

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Discursos pronunciados con motivo del Acto de Ingreso de
ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

PALABRAS DE RECEPCIÓN

José María Aycart Orbegozo

Sed bienvenido –Ongi etorri– Amigo Dr. Samaniego.

Sed bienvenido al seno de esta antigua Sociedad Bascongada, corporación integradora de cuantos sienten amor por este País y están dispuestos a pensar, a reflexionar, a entregarse por la elevación del nivel cultural de sus gentes y por el desarrollo armónico de sus valores hasta alcanzar paz sólida y bienestar justo para todos.

Desde sus inicios, la Bascongada abrió sus brazos a Médicos ilustres y beneméritos que aportaron sus saberes y conocimientos para mejorar la salud de este pueblo.

No es momento, ni ocasión, de que yo me extienda ahora sobre algo que todos ya conocéis y que ha sido estudiado y analizado con más autoridad por el Amigo, ilustre y llorado Amigo, Doctor Iñaki Barriola. Me remito especialmente a su trabajo titulado “Los Amigos del País y la Medicina”, editado en San Sebastián, por la Biblioteca Bascongada de los Amigos del País, en 1963. En este libro y en otros trabajos suyos o de otros médicos-historiadores, como Sánchez Granjel, Goti, o José M^a Urkía, encontramos noticias amplias y suficientes del papel importante que han tenido en la Sociedad Bascongada los médicos y la medicina.

Basta acudir a los Extractos de las Juntas y Asambleas de la Sociedad en la segunda mitad del siglo XVIII, especie de Biblia de nuestra primera época, y concretamente a sus Índices, para comprobar el vasto campo que abarcaron con sus trabajos y experiencias los Médicos de esta Sociedad Bascongada en su etapa fundacional. A título de ejemplo, y respetando literalmente los 40 epígrafes que constan en el índice, seleccionaremos algunos de aquellos trabajos o temas médicos, que fueron objeto de estudio y exposición en aquellas Juntas Generales.

Apoplejía.

Carbunco.

Cólicos.

Disentería en Elgoibar.

Electricidad medical.

Epidemias.

Fiebres en Africa Oriental.

Fiebres en Azcoitia.

Historia natural médica en Azcoitia.

Aplicación de la botella de Leyden como remedio curativo.

Oro fulminante (Método curativo).

Plantas medicinales en Alava.

Ulcera, su curación.

Viruelas. Etc.

Sin entrar en la relación completa de aquellos Amigos Médicos, estimamos necesario citar a algunos muy destacados, como José Antonio de Carasa, médico titular de la Villa de Azcoitia y José de Luzuriaga, médico de Lekeitio, intervinientes directos e importantes en el tratamiento de la viruela mediante la inoculación, Vicente de Lardizábal, donostiarra, médico de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, autor de diversos trabajos como los titulados: "Consideraciones Político-Médicas sobre la salud de los navegantes"; "Memoria sobre las utilidades del Chocolate"; "Análisis de las Aguas de Betelu"; etc. Ignacio M^a Ruiz

de Luzuriaga; Luyart, padre de los Elhuyar; los Moguel, padre e hijo, etc...

Estas preocupaciones y aportaciones de la Bascongada en el área de la Medicina tuvo también su continuidad en la Segunda Época (1899-1943), en la donostiarra Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País, poco conocida y divulgada.

Nada más celebrada la Instauration, o reinstauration de la Bascongada, el 19 de Marzo de 1899, en Junio de ese mismo año se estudiaba un trabajo preparado por los Dres. Bago y Aramburu, titulado "Manual de Higiene Popular", y se nombraba una Comisión formada por los Dres. Celaya, Acha, Muñagorri, Gaytán, Azcoaga, Mayora y Zaragüeta para que informaran sobre el mismo. El informe fue favorable y se editó el libro correspondiente.

Hace ya muchos años, y por culpa de unas rebeldes varices, se presentó la oportunidad de que el admirado Dr. Samaniego, y quien os habla, estableciéramos un primer contacto médico-amistoso. Su indiscutible ciencia y sus reconocidas dotes de persuasión no lograron convencerme para adoptar urgentes medidas, drásticas y quirúrgicas. Los años pasaron, y la amistad y la comprensión entre Médico y Abogado, entre dos amigos, se incrementaron firmemente.

Enrique Samaniego, médico sabio y acreditado, no necesita que yo profundice ni subraye el impresionante Currículum que figura en el programa de esta Lección de Ingreso, pero sí me interesa destacar una faceta de su vasta tarea cultural.

Él, como tantos médicos humanistas, ha salido frecuentemente de su área específica. Recordemos entre los que han realizado incursiones por otros campos culturales, la historia, las letras, la filosofía, a Marañón, a Laín Entralgo, y, entre nosotros, a Barriola, a Sánchez Grangel, a Goti, a Urkía, etc. Por ese camino, por esa inclinación, surgen las incursiones del Dr. Samaniego por los temas históricos. Así lo demuestran su reciente e interesante

obra sobre la “Historia de la Cruz Roja en San Sebastián” o la magnífica Lección de Ingreso que acabamos de escuchar referente a un importante personaje vasco, Nicasio Landa.

La exposición del Dr. Samaniego sobre este personaje, no demasiado conocido, descubre la existencia de un gran Amigo del País del siglo XIX.

En alguna de nuestras conversaciones sobre temas culturales, el Amigo Samaniego me transmitió su propósito de encontrar tiempo suficiente, al margen de su quehacer médico, para trabajar por el País en el mundo de la Cultura, cumpliendo el objeto social, bicentenario pero subsistente y permanente, de nuestra Real Sociedad Bascongada.

Ha llegado el momento. Con la sencillez que caracteriza nuestra forma de actuar, te recibimos afectuosa y cordialmente y contamos contigo para actuar en lo que sea preciso y necesario para el bien del País del que nos proclamamos Amigos.

Amigo Samaniego, Ongi Etorri, Zorionak y Aurrera.

NICASIO LANDA. VASCO UNIVERSAL

Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País

por
ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

El 11 de Octubre de 1830, nace Nicasio en casa de sus abuelos maternos en el barrio de la Navarería de Pamplona, por entonces su padre, Dn. Rufino Landa, era el médico titular de Lesaka. La primera infancia de Nicasio transcurre en el medio rural entre Lesaka y Gazolaz, municipios en los que ejerció su padre hasta que, pocos años después, obtuvo la Cátedra de Anatomía del Real Colegio de Medicina de Navarra, por lo que se trasladaron a vivir a Pamplona, donde ejerció y residió de forma definitiva.

Coincidiendo con el final de la primera guerra carlista, el País Vasco-Navarro sufre unos cambios político-administrativos muy importantes. Por la ley del 25 de Octubre de 1839, por primera vez, los cuatro territorios son introducidos en la Constitución española y

San Sebastián, 20 de noviembre de 2002

obra sobre la "Historia de la Cruz Roja en San Sebastián" o la magnífica Lección de Ingreso que acabamos de escuchar referente a un importante personaje vasco, Nicasio Landa.

La exposición del Dr. Samaniego sobre este personaje, no demasiado conocido, descubre la existencia de un gran Amigo del País del siglo XIX.



Enrique Samaniego, José Mª Urkía y José Mª Aycart

José M^a Urkía Zuzendaria; José M^a Aycart Jauna; Jaun ta Andreok; nere Lagunak. Arratzaldeon danori.

Nere sarrera Elkarte honetan, ez da helburua bakarrik. Baizik eta, gure herriarentzat "lagunen artean" lana egiteko abia puntua.

Amigos todos, buenas tardes. Decía, en traducción libre, que el ingreso en la Bascongada no hay que tomárselo como una meta, sino como el punto de partida para trabajar en provecho de este País del que nos llamamos amigos.

NICASIO LANDA. VASCO UNIVERSAL

El 11 de Octubre de 1830, nace Nicasio en casa de sus abuelos maternos en el barrio de la Navarrería de Pamplona; por entonces su padre, Dn. Rufino Landa, era el médico titular de Lesaka. La primera infancia de Nicasio transcurre en el medio rural entre Lesaka y Gazolaz, municipios en los que ejerció su padre hasta que, pocos años después, obtuvo la Cátedra de Anatomía del Real Colegio de Medicina de Navarra, por lo que se trasladaron a vivir a Pamplona, donde ejerció y residió de forma definitiva.

Coincidiendo con el final de la primera guerra carlista, el País Vasco-Navarro sufre unos cambios político-administrativos muy importantes. Por la ley del 25 de Octubre de 1839, por primera vez, los cuatro territorios son introducidos en la Constitución española y se trata de establecer la situación de futuro de los Fueros

de las provincias vascas y Navarra. En Agosto de 1841, Navarra negocia por su cuenta con el gobierno de Madrid, llega a un acuerdo unilateral y firma la Ley Paccionada por la que el Reino de Navarra deja de ser un Virreynato y, cediendo parte de su soberanía, pasa a ser provincia foral.

Estas circunstancias políticas, vividas por Nicasio en su infancia, le van a influir en el futuro: siempre añorará los Fueros perdidos. En 1842, inicia sus estudios de Bachiller en el Colegio de Humanidades de Navarra, y, después de tres años de brillantes calificaciones, solicita el ingreso en la Universidad Literaria de Madrid y, en Julio de 1854, obtiene el título de Licenciado en Medicina y Cirugía.

Un año después, se produce una epidemia de cólera en Navarra; el ayuntamiento de Pamplona contrató sus servicios nombrándole médico oficial de epidemias. Fueron cinco meses de intenso trabajo y no exentos de riesgo. Su inquietud investigadora y científica le llevaron a presentar, en Septiembre de 1861, en la Real Academia de Medicina de Madrid, el estudio titulado "Memoria sobre la relación que ha existido entre la constitución geológica del terreno y el desarrollo del Cólera-morbo en España", trabajo que se apoyaba en la entonces moderna teoría de Pettenkofer sobre la influencia de las condiciones físicas del terreno en la expansión de las epidemias, y que supuso su ingreso en dicha Academia.

El 19 de Octubre de 1856 recibía el grado de Doctor. El título de su tesis, "Influencia de la Civilización en la Salud Pública", indica su sentido de modernidad. Para Landa, estudiar la influencia que los avances de la civilización pueden ejercer sobre la salud es uno de los retos más importantes de la medicina. Reconoce que la civilización puede ser causa de la aparición de nuevas enfermedades pero, dice:

"... no achaquemos a la civilización males que sólo son hijos de la falta de civilización... avanzad en ella y veréis realiza-

das todas sus promesas, porque, como la lanza de Aquiles, ella cerrará las heridas que haya abierto”.

Este mismo año, ingresa por oposición en el Cuerpo de Sanidad Militar y es destinado al Hospital de Pamplona. Su pertenencia a este Cuerpo podría considerarse una contradicción, ya que no fue partidario ni de guerras ni de ejércitos; sin embargo, desde su cargo, se esforzará por conseguir que las consecuencias de la guerra sean menos crueles; en lo que logró notables éxitos.

En 1859, se producen algunas escaramuzas entre España y Marruecos, los periódicos de la época hablan de ultrajes a la bandera y contribuyen a encender el sentimiento patrio. La guerra no tardó en ser declarada. Landa se presta a ir voluntario. Los primeros días, participó en los hospitales de campaña. Hubo un combate en el que corrió especial peligro: fue en la toma del Aduar de Amial; en aquella acción expuso gravemente su vida curando y operando a los heridos bajo el fuego del enemigo, y, por la noche, se encargó del hospital de campaña establecido en el Aduar, donde en cualquier momento se esperaba el intento de un ataque por sorpresa.

Poco después quedó encargado del hospital de coléricos de Ceuta; el cólera provocaba más bajas que los combates. En Enero de 1860, se hace cargo del hospital flotante instalado en el vapor Barcelona, en el que se evacuaba a los heridos desde Marruecos hasta los puertos de Málaga y Cádiz.

Siempre encontró tiempo para escribir, bien sea en una tienda, sobre la silla de un caballo, en el hospital o en el camarote de un barco. Anotaba las impresiones que las acciones de la guerra le producían en su espíritu de humanista, poeta y pensador. Esto dio origen a la obra *La Campaña de Marruecos. Memorias de un Médico Militar*, una narración poética más próxima al drama humano y doloroso, que resulta de toda guerra, que a los cánticos de gloria y heroísmo.

* * *

Los avances en medicina y cirugía y la mentalidad de modernidad del siglo XIX exigía un comportamiento más digno y humano para con los heridos de guerra. Existía un alto grado de sensibilización, no exento de sentimiento de culpabilidad, entre los jefes militares y sus respectivos gobiernos, por sus soldados heridos que fallecían, abandonados a su suerte, en los campos de batalla y al borde de los caminos, cuando la mayoría de ellos podrían haber sido salvados si hubieran sido recogidos y transportados convenientemente. La aparición de una Institución de Socorro a los Heridos en campaña, en estas circunstancias, sería bien recibida.

En 1863, la Sociedad Ginebrina de Utilidad Pública invita a dieciséis países a una Conferencia Internacional, que se celebrará en Ginebra, con el fin de llegar a un compromiso para mejorar el auxilio a los heridos de guerra. Uno de los países invitados era España. En Octubre de ese año, junto con Joaquín Agulló, que acudía en representación de la Orden de San Juan de Jerusalén, y el diplomático García de Quevedo, el Ministerio de la Guerra envió al coronel médico militar Nicasio Landa para participar en esta Conferencia.

Las consideraciones aportadas por Landa, para la redacción del articulado aceptado por la Convención de Ginebra, fueron muy afortunadas y reconocidas por los representantes de los diversos países. Acudieron: España, Baden, Bélgica, Dinamarca, Francia, Hesse, Italia, Países Bajos, Portugal, Prusia, Suiza y Wurtemberg.

Se llegó a materializar el marco jurídico adecuado para poder desarrollar una actuación efectiva en el socorro de los soldados heridos. Se establecen los puntos necesarios para que los miembros de lo que después será la Cruz Roja puedan ejercer su humanitaria labor de forma libre, neutral e independiente y, para mayor efectividad, se extiende el concepto de neutralidad a los heridos y enfermos por ellos custodiados.

La Cruz Roja Española se creó, el 6 de Julio de 1864, mediante un Real Decreto de Su Majestad la Reina Isabel II. Nicasio Landa y Joaquín Agulló fueron el “alma mater” de su fundación. Un día antes, el 5 de Julio de 1864, se había constituido el Comité de Navarra, el primero en España, del que Landa fue su fundador y primer secretario.

Landa, en 1866, publica el *Transporte de heridos y enfermos por vías férreas y navegables. Hospitales flotantes. Trenes hospitales*, y, en 1867, *El derecho de la guerra conforme a la moral*, texto muy avanzado para su época, defensor del derecho de las gentes militares y civiles durante las conflagraciones, en especial de los heridos, los desvalidos y los derrotados. Entre otras cosas, en su introducción, y siguiendo en la línea de aborrecimiento hacia la guerra, dice:

“¡Oh guerra! madre del horror, el progreso entero que debía destruirte se ha puesto a tu servicio; la poesía te adula, la historia te ensalza... La multitud adoradora del éxito recibe siempre con frenéticos aplausos al vencedor, mas no se acuerda de aquellos millares de sus compatriotas que dieron su vida para esa ovación.

¡Oh cuán diversa fuera la impresión pública si pudieran verse en el triunfal cortejo los cadáveres de los ciudadanos sacrificados y las viudas y los huérfanos hechos en un solo día!”

La obra versa sobre los prolegómenos de la guerra, los deberes de los súbditos y el enemigo, la propiedad privada en la guerra, trato a los prisioneros, anexión de territorios, etc. Fue reeditada en dos ocasiones y traducida a diversos idiomas.

En Julio de 1870, estalla la guerra franco-prusiana; Nicasio Landa es comisionado por la Cruz Roja para acudir al frente. Se entrevistó con el Comité de Ginebra, pasó a Basilea, al Gran Ducado de Baden y a Carlsruhe donde se detuvo para ayudar en

la asistencia de los heridos franceses. Organizó el reparto de las ayudas recibidas entre franceses y alemanes. Asistió en hospitales de sangre actuando como médico y cirujano. Es la primera intervención de la Cruz Roja Internacional, correspondiéndole a Landa el honor de ser uno de los pocos que estrenaron el cargo de Delegado Internacional. Fue condecorado con la Cruz de bronce de la Asociación francesa de Socorro a los Heridos.

Dos años más tarde, se va a ver inmerso en la última guerra carlista. El compromiso de Landa es doble: como miembro del Cuerpo de Sanidad Militar ha de organizar y atender los hospitales de campaña del ejército constitucional y, como Inspector General de la Cruz Roja en España, debe procurar que se cumplan los acuerdos de Ginebra con los heridos y prisioneros de cualquier bando, aunque estos acuerdos no estuviesen previstos para las guerras civiles. Desde la Asociación Cruz Roja Española, personalidades como Landa y Agulló presionaban al Gobierno de Madrid para que se aplicase, en su espíritu, el Convenio de Ginebra con lo que de progreso moral y civilizador suponía el reconocimiento de neutralidad para los heridos. El Gobierno se encontró en el dilema de tener que reconocer como soldados a los carlistas, quienes, a sus ojos, no eran sino unos insurrectos perseguidos por la ley.

En uno de los informes redactados por Landa, al principio de esta guerra, podemos leer:

“... tengo el inefable consuelo de ver que la idea humanitaria del Convenio de Ginebra, que la caridad sobre los campos de batalla, tal como la he visto brillar con el más puro esplendor en las orillas del Rhin durante la última guerra, ha sido comprendida y practicada espontáneamente, tanto por nuestro ejército como por el del enemigo. Ya nuestra bandera blanca con la Cruz Roja, símbolo de paz y de fraternidad cristianas y adoptada por todos los pueblos civilizados, flota sobre las Amezcuas”.

Días después, el 4 de Mayo de 1872, Carlos VII se reunía en Orokieta con las principales fuerzas carlistas de Navarra; se trataba de un ejército numeroso, mal armado y peor organizado. El general gubernamental Moriones, al mando de una columna de su regimiento de Pamplona, les atacó por sorpresa y les infligió una rápida y contundente derrota.

El Dr. Landa tuvo que ocuparse de la asistencia médico-quirúrgica y de disponer el hospital de campaña entre diferentes casas. Cuarenta y ocho horas más tarde, inició la evacuación de los heridos leves; al llegar a Pamplona informa al Comité Local de la Cruz Roja y prepara una expedición para volver nuevamente a Orokieta, a por los más graves, lo que se aprobó en sesión del Comité de Navarra, el 9 de Mayo de 1872, en la que, además, se nombró una Comisión para gestionar el indulto de los heridos asistidos por la Sociedad, y se nombró para ello a los Sres. Sánchez del Águila, Arbizu, Gaztelu y Mena.

Organizados en ambulancia, bajo la dirección de Nicasio Landa, partieron los médicos cirujanos Palacios y Osquía, el farmacéutico Borra, el practicante Moratel, los hospitalarios Bonifacio Landa, Iturralde y Suit, Lagarde y Egozkue, acompañados por un conocedor del terreno, en calidad de guía, el Sr. Aguinaga y un grueso de 118 voluntarios. El día 12 están de regreso en Orokieta, los supervivientes fueron evacuados en camillas hasta Irurzun y, desde aquí, en ferrocarril hasta Pamplona. El traslado fue todo un acontecimiento social, la multitud se agolpaba en las estaciones del recorrido para vitorearlos; a ello contribuyó el que los heridos trasladados pertenecían a ambos bandos combatientes. El general Moriones concedió amplio indulto a los heridos carlistas.

Landa informó de estos hechos al Comité Internacional de Ginebra:

“Sano y salvo he salido del combate de Oroquieta... He tenido ocasión de ver una vez más lo que hay de horrible en

la guerra... Mi fin principal era establecer la neutralidad del herido, aun en la guerra civil, y he logrado la dicha de alcanzarlo. Al efecto, busqué desde los primeros días a los heridos insurgentes, los cuidé asegurándoles toda mi protección... El General Moriones me ha facilitado la misión haciéndome recoger después de la batalla de Oroquieta los heridos insurrectos, los cuales fueron colocados por mí en el hospital provisional, confundidos con los nuestros. El Duque de la Torre (General Serrano), nuestro general en jefe, envió el otro día un médico y efectos de curación al jefe carlista Uribarri, herido y amputado, brindándole un salvoconducto para el lugar que desease ser transportado. Estos hechos patentizan el progreso moral, harto consolador, y más notable en una guerra civil, que es, siguiendo la expresión de Corneill, el reinado del crimen.”

Esta actuación, en la batalla de Oroquieta, es la primera de la Cruz Roja en España lo que supone un gran honor para la Cruz Roja de Navarra y para Nicasio Landa en particular.

El Decreto fundacional de la Cruz Roja Española, promulgado por Isabel II, aceptaba la neutralidad para los soldados enemigos heridos, pero añadía la siguiente coletilla: “salvo las excepciones que los generales en jefe consideren”.

Por desgracia para la Cruz Roja y su principio de neutralidad, meses más tarde, el general Nouvilas ordenó que, para ser indultados, los heridos debían solicitarlo. Les exigía renegar de su condición de partidarios carlistas, a lo que muchos se negaban. Como resultado inmediato, los gobernadores militares del ejército hicieron prisioneros a algunos carlistas heridos que estaban al cuidado de la Cruz Roja, la cual, repetidamente, protestó ante el Gobierno pero éste no puso remedio a la situación.

Como consecuencia de esta intransigencia, el 8 de Agosto de 1873, se promulgó la disolución de la Cruz Roja en el territorio carlista; los partidarios de Dn. Carlos la consideraron como un

mero instrumento para favorecer la desertión de su gente. Las ambulancias de la Asociación, que en alguna ocasión decidieron pasar la línea de fuego, fueron tiroteadas. Una vez más se agravaron las condiciones de la guerra.

En ocasiones, con el debido permiso, la Cruz Roja hubo de recoger heridos del ejército gubernamental atendidos en el bando carlista, como se expresa en la carta dirigida por Nicasio Landa a la duquesa de Medinaceli:

“Al rayar el alba comenzamos la penosa tarea de sacar de su cama a tantos heridos y arreglar camas en los cincuenta carros... Muchas veces contemplé conmovido el hermoso cuadro que presentaba un herido liberal llevado en brazos de dos fornidos soldados carlistas.

Mientras andábamos sin descanso en esta faena... la llegada de un carruaje, los acordes de la Marcha Real y los ¡vivas! a la Reina anunciaron la llegada de Doña Margarita que volvía a auxiliar a los heridos... Yendo de cama en cama llegó donde yo estaba... preguntándome si yo era Landa, me dijo que sentía mucho que me llevara los heridos, pues hubiera tenido gusto en dedicarse a cuidarlos; porque siendo españoles, dijo, todos son de los míos... cuando yo activaba ya el descenso de los últimos heridos, volvió a encontrarme a su paso, y, con acento de afectuosa reconvención, me dijo: pero Landa, no te los llesves a todos, que yo quiero algunos. Cuarenta dejo, Señora, confiados a su inagotable caridad —respondí— y salí del hospital para poner en marcha...”

* * *

La familia de Nicasio Landa procede de Gastiain, lugar de la merindad de Estella. La presencia de los romanos, en esta zona, queda demostrada por el trabajo realizado por el propio Landa en 1868, por encargo de la Comisión de Monumentos históricos y artísticos de la provincia de Navarra, titulado *Descripción de las*

Lápidas Romanas que existen en la ermita de San Sebastián del lugar de Gastiain –Valle de Lana–, lo que le supuso la aceptación como miembro de la Real Academia de la Historia.

En la necrológica, a él dedicada, por su biógrafo y amigo Iturralde y Suit, en 1881, dice:

“... porque su profundo amor a España, tantas veces probado, no le impedía amar con exaltación filial a Navarra, ni admirar sus glorias, su lengua milenaria, sus leyes, sus tradiciones y su grandeza pasada, ni le impedía tampoco llorar sus desgracias y su pérdida autonomía. Su inteligencia era demasiado elevada para, como la mayor parte de nuestros políticos, confundir la “unidad” que engrandece, con la “uniformidad” que humilla, y la familia euskara no tuvo hijo más cariñoso”.

El 30 de Marzo de 1870, El País Vasco Navarro, publica su obra poético-histórica *Una visión en la niebla. Los guerreros euskaldunas*. De este relato se desprende, una vez más, su amor al pueblo vasco. Imagina estar en la cumbre del monte Larrhun, desde cuyo alto domina un vasto territorio de la tierra euskara.

“... El sol sumerge en las ondas del Océano su disco rojo como el cobre fundido: sus postreros arrebos iluminan con sus brillantes reflejos las mil ensenadas que van a recortar la tierra euskara desde la embocadura del Adur a las del Urumea y del Urola, mientras que como cintas de plata serpentean a uno y otro lado, por el fondo oscuro de los valles, el Bidasoa por la Navarra española, la Nive por la Navarra francesa.

La sombra invade los horizontes, borrando a mis ojos las Landas extensas de Aquitania y las cumbres de Pirene; los picos de Altabizkar, de Mendaur, de Arola, de Mendara, de Atchuvia se confunden en una sola masa sombría; sólo distingo los negros contornos del Laviaga y del Jaizkibel...”

Se encuentra en el ocaso de un atardecer, seguido de una noche de luna, envuelto por girones de niebla que como fantasmas le provocan una serie de visiones, a través de las cuales nos ofrece un recorrido sintetizado de la historia y leyenda del pueblo euskalduna, en el que incluye a navarros, alaveses, vizcainos y guipuzcoanos como miembros de un mismo colectivo.

Habló a la perfección el castellano, el francés y el italiano, además del latín. Tuvo amplios conocimientos de griego, inglés y alemán, idiomas que traducía correctamente. Iturralde dice que conocía el idioma materno; amó a esta lengua, al pueblo euskalduna y a todos sus valores que reivindicó activamente; como se desprende de su discurso pronunciado con motivo de la visita de la Reina Regente a Pamplona en:

“Señora:

En representación de la Sociedad Euskara de Nabarra traemos a los pies de V.M. la más respetuosa expresión de la gratitud inmensa que sienten todos los leales Euskaldunas por la inspiración felicísima que tuvo V.M. al poner en sus augustos labios la lengua bascongada. Lengua que hablaron los primitivos pobladores, los que dieron nombre a esta Península Ibérica, nuestra hermosa y amada Patria. Lengua que tiene analogía con otra que para V.M. debe ser muy querida, con la “magyar”.

En ello ha seguido V.M. a su augusto predecesor el Emperador Carlos V de Alemania, I de España, quien es fama que también habló bascuence.

Para que no desaparezca de España esta lengua, movimiento vivo de los orígenes de su nacionalidad, hemos solicitado del Gobierno de V.M. algunas medidas que pudieran ser salvadoras.

Que por la protección de V.M. se logren... Y en recuerdo de suceso tan fausto para nosotros, dígnese V.M. aceptar esta medalla de bronce, distintiva de los Euskaros.”

“Pobre es la ofrenda, Señora, pero es que guardamos el espíritu de nuestros antepasados, para quienes el bronce y el hierro eran metales mucho más preciosos, más nobles que la plata y el oro, porque con aquéllos, no con éstos, pueden hacerse arados para cultivar la tierra, espadas para defenderla”.

“S.M., examinando complacida la medalla que representa el roble de la libertad Arbola Santua, leyó en voz y con buen acento euskaro el lema que dice Jaungoikoa eta Fueroak”.

“Esa es nuestra divisa, Señora, (dijo el Dr. Landa), y se traduce Dios y nuestro Derecho, porque derecho, y no privilegio, constituyen nuestros Fueros venerandos.

Concluyo, Señora, rogando al “Jaungoikoa”, al Señor de lo alto, al Dios sin nombre que nuestros antepasados los Iberos bascones adoraron por millares de años en las selvas de estas montañas, en las noches serenas de Plenilunio, que conceda salud y larga vida a V.M. y a su augusto hijo el Rey D. Alfonso tercero de Navarra, trece de Castilla”.

“El Sr. Marqués de Amparo entregó entonces a la Reina el diploma, y, después de oír afectuosas frases de S.M., salió de la Comisión de Palacio y pasó a la casa del Senador Sr. Colmenares para presentar sus respetos al Sr. Presidente del Consejo de Ministros y entregarle copia de la Instancia que ha tiempo se elevó al Sr. Ministro de Fomento, en solicitud de medidas protectoras de la conservación de la lengua bascongada. El Sr. Sagasta acogió muy favorablemente esta representación.

La medalla lleva en su reverso, incrustada en letras de oro, la siguiente dedicatoria: “B.M. Erregi- Erondari Maria Kristinari”.

Acabada la última guerra carlista, en 1876, la política abolicionista de los Fueros, propugnada por Cánovas, provoca la unión de los fueristas vascos.

Como consecuencia de ello nace en Madrid el periódico La Paz, órgano oficioso de las Diputaciones forales. Este hecho coincide con el inicio de las negociaciones entre los representantes de las tres provincias y el gobierno. Una de las metas del diario La Paz era la de articular lo mejor posible a los territorios vascos con España. Un grupo de foralistas navarros, en solidaridad con el conflicto que afectaba a las tres provincias vascas, toman el estandarte del vasquismo y colaboran en el diario La Paz.

Se propugna un doble patriotismo, que a partir de los Fueros permita la pertenencia a ambas comunidades nacionales, se consideren vascos y españoles a la vez. “Porque tenemos títulos para llamarnos tan buenos españoles como los que en otras comarcas de la nación han nacido”. Por otra parte, los Fueros no son privilegios, sino un pacto con la corona que ésta ha de respetar.

En las páginas de La Paz, a partir de las consideraciones de Campián e Iturralde sobre las raíces culturales y lingüísticas de la nacionalidad vascongada, nace la idea de una Asociación Euskara para fomentar el desarrollo lingüístico y científico del euskera. Iturralde recuerda cómo, a la vuelta de sus estudios en París, en el año 1868, siendo un joven intelectual y entusiasta, pretendió crear una asociación literaria para estimular el cultivo de la lengua vasca. Reunió a un grupo de amigos con las mismas inquietudes, entre ellos Nicasio Landa, Esteban Obanos, Pablo Ilarregui y, juntos, crearon un proyecto de *Asociación conservadora del vascuence* que se extendía por las cuatro provincias, llegando a preparar un llamamiento a sus hermanos de Araba, Gipuzkoa y Bizcaia. La guerra carlista del 72 abortó este intento; ahora, años más tarde, se considera necesario actualizarlo.

En casa de Iturralde y Suit, con la intención de fundar la *Asociación Euskara de Navarra, Nafarroako Euskarazko Elkar-*

goa, se reunió un grupo de intelectuales, los más prestigiosos de Navarra, entre otros el sacerdote Esteban Obanos, Florencio Ansoleaga, Estanislao Aranzadi, Salvador Echaide, Ramón Irazoqui, Fermín Iñarra, Nicasio Landa, Arturo Campión, Aniceto Legarda, y posiblemente Rafael Gaztelu y Joaquín Azcona. Les movía el interés por ahondar en sus raíces basco-nabarras y recuperar los Fueros perdidos. A este grupo se unieron como socios honoríficos otros seis navarros destacados: Francisco Navarro Villoslada, Serafín Olave, Nazario Carriquiri, Miguel Laredo, Antonio Morales y Bruno Echenique. En la primera Junta fue presidente Obanos y secretario Iturralde y Suit.

En su reglamento, fechado el 13 de Noviembre de 1877, se proponen como objetivo:

“Conservar y propagar la lengua, literatura e historia basco-nabarra, estudiar su legislación y procurar cuanto tienda al bienestar moral y material del País”.

En carta abierta dirigida por Iturralde a Campión, publicada en el *Diario de Navarra* en 1876, queda reflejado su pensamiento en relación con la importancia de la conservación del idioma:

“No hay que dudarle: el idioma de un pueblo es la manifestación más elocuente de su genio peculiar. A la existencia de ese idioma va unida la existencia de la raza cuyos caracteres psicológicos refleja, y mientras aquél subsista con pureza y esplendor no desaparecerá ésta del anchuroso campo de la historia”.

La revista de esta asociación, que se llamó *Euskara*, inició su andadura en Febrero de 1878; fue dirigida durante su primera etapa por Nicasio Landa; figuraban como redactor jefe, Teófilo Cortés; editor, Norberto Irigoyen; inspector, Ramón Irurozqui; administrador, Bruno Iñarra y secretario de redacción, Hermino Oloriz. En todo momento se interesan especialmente por el cultivo de la cultura, historia, lengua y literatura vascas. Este proceso

intelectual va a llevarnos, en el tiempo, a la fundación de las Sociedades *Eusko Ikaskuntza* y *Euskaltzaindia*, en los años 1918 y 1919, respectivamente.

En esta revista, en su primer año, Landa publicaba un interesante trabajo antropológico, titulado *Cranía Euskara*. Comenta los estudios previos realizados por diversos antropólogos extranjeros, entre otros el de Paul Broca y el Dr. Velasco, para el Museo de la Sociedad antropológica de París, sobre sesenta cráneos recogidos en Zarauz. A juicio de Elisée Reclus los preciosos restos de Zarauz son cráneos únicos en su género y estimulaba a realizar otro estudio con cráneos no procedentes de la costa, para no tomar como euskaro un cráneo de algún marinero, viajero, o náufrago procedente de otras regiones.

Acorde con este criterio, Landa decidió hacer las mediciones en personas que, para él, indudablemente eran vascas.

“... me pareció mejor medir cabezas de personas vivas de quienes por su país, por sus apellidos y por la lengua que habitualmente hablan pueda saberse bien que son vascos. Así he obtenido ahora los índices cefálicos de 60 individuos de la montaña de Navarra, y... el término medio ha coincidido casi exactamente con el del Profesor Broca, resultando que somos subdolicocefalos.

En otro artículo expondremos los caracteres de los cráneos prehistóricos, las conjeturas que de estos datos se han formado del origen de nuestra raza...”

En 1890, en la revista *Euskal Erria*, Landa, bajo el título “Noticias bibliográficas y literarias”, comenta:

“EL PUEBLO EUSKALDUNA. - Con este título acaba de publicar el Doctor en Ciencias Naturales y en Farmacia, D. Telesforo de Aranzadi y Unamuno, un “Estudio Antropológico” tan acabado, tan concienzudo, tan conforme con las exigencias de precisión de la ciencia moderna, que si en

todas partes sería notable, lo es mucho más en España donde ese orden de altos estudios ha sido muy poco cultivado todavía.

Es raro, en efecto, que el interesante problema científico que presenta la investigación del origen étnico de nuestra raza euskara haya estado por tantos años únicamente debatido por sabios extranjeros”.

“... Justamente orgullosos podemos estar los hijos de Aitor al ver que, cuando los sabios de Alemania y de Suecia, de Francia e Inglaterra discuten el problema de los remotos orígenes de nuestra raza, hay euskaros que saben intervenir en sus debates con tanta autoridad y lucimiento, como lo han hecho en lingüística Arturo Campión y Telesforo Aranzadi en antropología”.

Nicasio Landa fue un hombre científico, de espíritu abierto, y amante del progreso. Sirvió a España con fidelidad y amor, voluntario en la guerra de Africa, estuvo siempre al servicio del ejército constitucional, no participó en ninguno de los múltiples alzamientos que se sucedieron durante su vida militar. Esta fidelidad, su prestigio literario y científico, sus cualidades de políglota y de humanista hicieron que fuera designado para representar a España en importantes delegaciones internacionales, tales como: la Convención de Ginebra, el Congreso médico militar internacional de París y el Congreso del Instituto de Derecho Internacional de Oxford, donde fue uno de los ponentes para la redacción del *Manual de las leyes de la guerra*. En 1881 acude como Delegado del Gobierno al Congreso Médico Internacional de Londres, en la sección de medicina militar.

Reconocido nacional e internacionalmente por sus aportaciones a la bibliografía bélica, enemigo de las guerras, tuvo la oportunidad de influir en la humanización de sus nefastas consecuencias. Participó en los orígenes del Derecho Internacional Humanitario y en los de la Cruz Roja Internacional. Fundador de

la Cruz Roja en Navarra y España, fue nombrado Inspector General de la Asociación española y Delegado Internacional de la Cruz Roja en la guerra Franco-prusiana. La Conferencia de Gante le nombró miembro efectivo del Instituto de Derecho Internacional. Comprometido con su condición de euskalduna, trabajó por la recuperación de los Fueros, del euskera y de la cultura basco-navarra en general. Participó en los movimientos vasquistas de su época.

* * *

Se ha pretendido clasificarlo políticamente y no fue político. Sirvió al ejército liberal, aunque no necesariamente por ideología, sino, sencillamente, por su cargo de médico militar y, fiel a su compromiso, atendió a su ejército. Igualmente, como Inspector General de la Cruz Roja colaboró con los carlistas en cuantas misiones de paz se le presentaron y fue respetado y hasta admirado por ellos. Era foralista y católico practicante, lo que podría haberle inclinado al bando carlista, pero muchos de los que sirvieron en el bando liberal también participaban de estos sentimientos.

Podemos deducir que amó sus condiciones de español y basco-nabarro, que en su conciencia, estas nacionalidades, no sólo no lucharon entre sí, sino que se unieron respetando las diferencias. Para ello aplicó una sencilla receta: respeto a los Fueros, que son derechos y no privilegios, a la cultura y al idioma que dan carácter de nacionalidad, de pueblo diferenciado y promoción de la unidad, que respetando las diferencias históricas, culturales y forales, engrandece, y no de la uniformidad que va contra el derecho de identidad de cada pueblo y humilla.

Fue un hombre de paz, como puede deducirse de todo lo expuesto y lo corroboran estas palabras, tomadas de su obra *Una visión en la niebla*. Los guerreros euskaldunas:

“Oscura es la niebla; sombríos van los batallones y escuadrones... casi todos llevan boinas rojas; otros blancas; otros

llevan morriones. ¡Ah! éstos son los héroes desgraciados que durante siete años acreditaron su indomable energía, su incansable denuedo, su sin par fiereza en una guerra en donde no hay laureles, porque fue guerra entre hermanos. Son las valerosas divisiones del ejército carlista; son los denodados nacionales del Baztan, de Roncal, de Bilbao... Ahí van abrazados en la muerte, esos vascos y nabarros que, ofuscados por el genio fatal de la discordia, derramaron recíprocamente su sangre generosa..."

En estas sentidas líneas se deja ver que mantuvo un gran respeto por ambos bandos; a unos y otros los considera hermanos ofuscados y enfrentados en vida y que, finalmente, acaban unidos abrazándose en la muerte. Hoy en día, procuremos abrazarnos antes, mientras tiene remedio. Que así sea.

Muchas gracias. Milla esker danori.



*San Xaviera patricus quod dicitur, et
quod natus, vivit et regnat*