

DELEGACIÓN EN CORTE
GORTEKO ORDEZKARITZA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS AMIGOS DEL PAÍS
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA



VUELOS AL PLATO

**Las Aves Migratorias en el País de los Vascos
y su Confluencia con la Cultura Gastronómica**

Lección de Ingreso como Amigo de Número
leída el día 28 de septiembre de 2006 por

Miguel Muñagorri Laguía

Y palabras de recepción
LUIS MOKOROA SEGUES

MADRID
2006

DELEGACIÓN EN CORTE
GORTEKO ORDEZKARITZA

REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS AMIGOS DEL PAÍS
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA

VUELOS AL PLATO

**Las Aves Migratorias en el País de los Vascos y su
Confluencia con la Cultura Gastronómica**

Lección de Ingreso como Amigo de Número
leída el día 28 de septiembre de 2006 por

D. Miguel Muñagorri Laguía

Y palabras de recepción

D. LUIS MOKOROA SEGUES



Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País

MADRID

2006



EDITADA CON EL PATROCINIO DEL GOBIERNO VASCO

© Delegación en Corte de la R.S.B.A.P.

© MIGUEL MUÑAGORRI

Edita: Delegación en Corte, Departamento de Publicaciones

C/ Echegaray, 28

28014 MADRID

ISBN: 84-89318-08-05

D.L.: M-53193-2006



MADRID

2006

OTRAS PUBLICACIONES DE LA
DELEGACIÓN EN CORTE
CONSEJO ORDEZPARITZAK ANTEZERA
EUSKALITEL EN BISTE LAN B WTEA

VUELOS AL PLATO

Las Aves Migratorias en el País de los Vascos y su Confluencia con la Cultura Gastronómica

De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.

De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.

ACTAS I "EGIRIAE" ATALA

De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.
De la Delegación en Corte. Madrid, 1971. 18 €.

**OTRAS PUBLICACIONES DE LA
DELEGACIÓN EN CORTE
GORTEKO ORDEZKARITZAK ARGITARA
EMAN DITUEN BESTE LAN BATZUK**

COLECCIÓN INVESTIGACIÓN

Un Vasco en América - José Francisco Navarro Arzac, por Conchita Burman y Eric Beerman. Madrid, 1998. 18 €.

Guía de Vascos en el Archivo General de Indias de Sevilla, por José Garmendia Arruebarrena. Madrid, 1998. 21 €.

Los Emblemas de las Sociedades Económicas de Amigos del País, por Carlos González Echegaray. Madrid, 1999. 18 €.

Amigos de la Sociedad Económica: relatos, viajes y descripciones de la Isla de Cuba, por Izaskun Álvarez Cuartero. Madrid, 2000. 18 €.

Memorias de un vascólogo. Mis relaciones con lingüistas y colaboradores, por Pedro de Yrizar. Madrid, 2001. 21 €.

Bilbao, de Villa Mercantil a Metrópoli Cultural. María Jesús y Begoña Cava. Madrid, 2001. 6 €.

SERIE “ACTAS” / “AGIRIAK” ATALA

I *Semana de la Delegación en Corte*: Juan Ignacio de Uría, Vicente Palacio Atard, José M.^a de Areilza, Fernando Chueca Goitia y José M.^a Aycart. Madrid, 1993. 10 €.

II *Semana de la Delegación en Corte*: Miguel Artola, Gonzalo Anes, Vicente Palacio Atard, M.^a Angeles Larrea, Juan Urrutia, Felipe Ruiz Martín, Pedro de Yrizar Barnoya, José M.^a Ríos, Miguel de Unzueta y Juan Plazaola (S.I). Madrid, 1995. 11 €.

- III *Semana de la Delegación en Corte: "De Bellas Letras y Artes en Euskalherria, Hoy"*: Pello Salaburu, Anjel Lertxundi, Emy Armañanzas, Jesús María Lazkano, Javier González de Durana, Juan Plazaola (S.I.), Ricardo Ugarte de Zubiarraín, Mikel Etxebarria, José Luis Téllez, Lide de Olaeta, Juan Antonio Urbeltz, Jon Bagüés, Patxi Larrañaga y Maravillas Díaz Gómez. Madrid, 1996. 12 €.
- IV *Semana de la Delegación en Corte: "La tradición técnica del pueblo vasco: el hombre y su medio. Homenaje a Julio Caro Baroja"*: Emilio Ybarra, Pío Caro Baroja, Miguel Batllori (S.I.), Fernando Chueca Goitia, Javier Goicolea, Jorge Ascasi-bar, José Félix Basozabal, Alvaro de Mendizábal, Vicente Palacio, Alejandro Mira, Hermenegildo Mansilla, Montserrat Gárate, Javier Imaz, Juan Ignacio Unda, Javier Aramburu y Pedro Martínez de Alegría. Madrid, 1997. 15 €.
- V *Semana de la Delegación en Corte. "El Concierto Económico Vasco"*. Miguel Herrero Rodríguez de Miñón, Josu Bergara Etxebarria, Román Sudupe Olaizola, Mario Fernández Pelaz, José Ignacio Rubio de Urquía, Juan Miguel Bilbao Garay, José Luis Larrea Jiménez de Vicuña, Jaime Trebolle Fernández, Fernando Olmos Barrio, Juan José Ibarretxe Markuartu, Antoni Salamero i Salas y Eduardo Abril Abadín. Madrid, 1997. 15 €.
- VI *Semana de la Delegación en Corte: "Los Vascos. América y el 98"*. Jon Juaristi, Elías Amézaga, Juan Pablo Fusi y Manuel González Portilla. Editorial Tecnos, S.A. Madrid, 1999. 5 €.
- VII *Semana de la Delegación en Corte: "El País Vasco y los medios de comunicación"*. Andoni Monforte, Antón Merika-etxebarria, José Antonio Zarzalejos y Mari Cruz Soriano. Madrid, 1998. 12 €.

- VIII *Semana de la Delegación en Corte: "Memoria del exilio vasco"*. Patri Urkizu, José Luis Abellán, Xabier Apaolaza y José Ascunce. Biblioteca Nueva. Madrid, 2000. 11 €.
- IX *Semana de la Delegación en Corte: "Derechos Humanos y Tolerancia"*. Juan José R. Ugarte, José Luis Villacorta, José Angel Cuerda, Adrián Celaya. Madrid, 2000. 10.50 €.
- X *Semana de la Delegación en Corte: "Félix María de Samaniego y la literatura de la Ilustración"*. Emilio Palacios Fernández (Coord.), Francisco Aguilar, Carlos García Gual y Gaspar Garrote. Biblioteca Nueva. Madrid, 2002. 12 €.
- XI *Semana de la Delegación en Corte: "El papel de las Regiones en Europa"*. Santiago Petschen (Coord.), Manuel Pérez González, José Luis de Castro, Carlos M^a Bru, José M^a Muñoa y Joaquim Llimona. Biblioteca Nueva. Madrid, 2003. 12 €.
- XII *Semana de la Delegación en Corte: "Ética y Actividad Empresarial"*. Pablo J. Beltrán de Heredia (Coord.), Javier Fernández Aguado, Javier Divar, Joseph Miralles, José M^a Martín Patino, José Luis Fernández Fernandez y Antoni Güel. Minerva Ediciones. Madrid, 2004. 8 €.
- XIII *Semana de la Delegación en Corte: "Vascos Universales del siglo XX, Juan Larrea e Ignacio Ellacuría"*. Pablo J. Beltrán de Heredia (Coord.), Félix Maraña, Paz Cabello, Alfredo Tamayo, Antonio González, Juan Antonio Ellacuría y Juan José Tamayo. Biblioteca Nueva. Madrid, 2005. 12 €.

**COLECCIÓN “LECCIONES DE INGRESO” / “SARRERA
HITZALDIAK” BILDUMA**

- Ensayo Apologético de los Oriundos y Naturales Vascongados en la Económica Matritense del Siglo XVIII*, por Javier de los Mozos. Madrid, 1995. 6 €.
- Los Servicios Avanzados de Telecomunicaciones en el Desarrollo Económico. Experiencias para el Desarrollo Alavés*, por Carlos Hernández. Madrid, 1995. 6 €.
- Los Vascos en Madrid a Medios del Siglo XIX*, por Estíbaliz Ruiz de Azúa. Madrid, 1995. 6 €.
- Sociedad Económica de Amigos del País de Quito y Eugenio Espejo, su Secretario*, por Eric Beerman. Madrid, 1998. 6 €.
- El Museo de América y las donaciones vascas al mismo*, por Víctor-Carmelo Arregui Jiménez. Madrid, 1998. 6 €.
- La contribución de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País al aprendizaje del ejercicio de los Derechos Humanos*, por Josefina Arrillaga Lansorena. Madrid, 1999. 6 €.
- La costa guipuzcoana punto de partida de la personalidad ingenieril de D. Ramón Iribarren Cavanilles*, por José Luis Marín Balda. Madrid, 1999. 6 €.
- “San Saba”, Misión para los Apaches”. El Plan Terreros para consolidar la frontera norte de Nueva España*, por Juan M. Romero de Terreros Castilla. Madrid, 2000. 9 €.
- Amigos de la Sociedad Económica: relatos, viajes y descripciones de la isla de Cuba*, por Izaskun Álvarez Cuartero. Madrid, 2000. 6 €.
- El Euskera, lengua de transmisión del conocimiento científico. Ignacio Etxaide uno de los precursores del Euskera técnico*, por José Ramón Montejo Garai. Madrid, 2003. 6,50 €.

El General Longa y el contrabando marítimo, por Carmen Gómez Rodrigo, Madrid, 2004. 6 €.

La estatua, el muro y el frontón. Oteiza en sus textos, por Iñigo de Yrizar, Madrid, 2005. 9 €.

Factores determinantes de la Identidad Histórica Vasca, por Ignacio Suárez-Zuloaga y Gladis. Madrid, 2005. 6,50 €.

COLECCIÓN "HITZEZ HITZ" BILDUMA

T. 1 *Temas Culturales Vascos/Euskal Kultura-Gaiak*, Julio Caro Baroja, Vicente Palacio Atard, Leandro Silván, Antonio Tovar y Francisco Yndurain. Madrid, 1995, 9 €.

T. 2 *El Palacio de Insausti/Insaustiko Jauregia*. Fernando Chueca Goitia. Madrid, 1995. 6 €.

T. 3 *Las moradas de Julio Caro Baroja/Julio Caro Barojaren barnealdeak*, Miguel Batllori Munné, S.I.; *Dibujos y pinturas de Julio Caro Baroja/Julio Caro Barojaren irudi-marrazkiak*, Pío Caro Baroja. Madrid, 1997. 9 €.

INFORMACIÓN Y PEDIDOS EN:

Delegación en Corte, RSBAP

Echegaray, 28

28014 MADRID - Tel.-Fax: (91) 369 47 11.



5/2

ANADÉ REAL (AZULÓN)

Anas platyrhynchos, Basa-ate



PRESENTACIÓN

Esto es un pato, un pato azulón, Ánade Real, *Anas Platyrhynchos* en latines, Bas-Ate en euskera, Canard en francés. Muy abundante en invierno en balsas y lagunas, también en ríos con sotos espesos en los que se protege y muy visible en sus migraciones primaverales hacia el Norte. Gran nadador. Culinariamente exquisito bien preparado y del que existen numerosísimas recetas, tanto caseiras como de renombrados restaurantes. Muy bonito de planta y colorido, muy grato a la vista. Últimamente hay una colonia que habita en invierno en el puerto de San Sebastián. Emite un sonido característico, "cua, cua..."

Es quizá, podrían haber sido otros, la síntesis de lo que queremos exponer con este trabajo que se presenta: la confluencia de una cultura tradicional hacia las buenas costumbres culinarias, a la gastronomía, con los obsequios que la madre Naturaleza nos proporciona con su generosidad y que en este caso se puede decir que nos vienen del aire.



W
2005

BECADA O CHOCHA PERDIZ
OLLAGORRA
Scolopax rusticola

ÍNDICE

1. Introducción
 2. Consideraciones.
 3. Geografía, orografía y clima.
 4. Las aves.
 5. La gastronomía. Apuntes de gastronomía vasca.
 6. Las artes de la caza y las ayudas a la pesca
 7. Cuentos e historias.
 8. Platos y Recetas.
 9. Concienciación Medioambiental.
 10. Glosario de términos lingüísticos.
 11. Dibujos.
 12. Bibliografía.
- Conclusión.
- Palabras de recepción



ARREDAJO
Garrulus glandarius
Eskiposo

1. INTRODUCCIÓN

El enfoque de planteamiento de una Lección ante los Amigos de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, me hizo divagar por el folclore, la literatura, la etnografía, los pájaros, los peces, la tecnología, la industria y otras materias, para decidirme hacia algo, que siendo de paso, queda a veces en los laboratorios de investigación e innovación más clásicos de la historia, las cocinas y en ellas, las aves, que en su ir y volver hacia otras regiones, confluyeron en el desarrollo de una cultura en origen básica, que hoy representa uno de los símbolos de este País de los Vascos, la Cultura Gastronómica.

2. CONSIDERACIONES

El polemizado origen de los vascos, desde la diáspora de las familias de los hijos de Abraham, de su patria mesopotámica UR, hasta su asentamiento en los valles pirenaicos de encaramiento atlántico, conforma la columna vertebral de su carácter. Fuerte, amante de las tradiciones seculares, aventurero, soñador y por necesidad de supervivencia, buen comedor y además amante de las calidades en todas sus acepciones. En el enfoque de esa supervivencia, cultivador de tierras y de animales, cazador y pescador.

El buen Dios ha sido generoso con los vascos, les ha dado una tierra con posibilidades suficientes para tener todo lo que se necesita y además con ese espíritu aventurero la capacidad de descubrir el mundo en toda su redondez y de implantarse, siempre con su idiosincrasia, en todos los lugares de la Tierra, esta vez con mayúsculas.

Las aves son los seres de la Naturaleza que se cruzan más frecuentemente con el ser humano y a su vista, aunque quizá sean los insectos lo más abundantes proporcionalmente y también menos vistosos y agradables al oído y finalmente al estómago. En el Jurásico, hace aproximadamente 150 millones de años y como evolución de algunos reptiles, aparecen las aves sobre la tierra, en el momento en que los dinosaurios por causas desconocidas claramente, desaparecen.

Las aves que habitan en estos momentos este planeta nuestro, están clasificadas en unas casi 10.000 especies, de las que unas 300, sobrevuelan el espacio aéreo en el rincón pirenaico-atlántico-cantábrico, este País de los vascos al que ya le llamaba así el Rey Sancho III de Navarra y así definía Unamuno algunos siglos más tarde. Algunas de estas especies son estables y otras migratorias, algunas, pocas, son grandes y la mayoría pequeñas y algunas son comestibles en nuestra cultura y nuestras costumbres y otras, por alguna razón de escaso valor culinario o también de cultura, no pasan por los fogones. La tradición de la caza ha puesto en peligro más de una de estas especies, pero ha contribuido a desarrollar esa cultura gastronómica también tradicional.

Los Pirineos próximos a la costa Cantábrica y la propia cordillera que sigue la línea del mar, son mas suaves y de menos altura

que las montañas de Aragón y Cataluña, lo que hace que cuando comienza el Otoño, las aves migratorias se desplacen buscando esa mayor facilidad en su vuelo. La mayor parte de las aves migratorias son pájaros pequeños, siendo los de mayor tamaño los de importancia cinegética, como las ocas salvajes o ansarones, los patos, los torcos, las palomas, las malvices, codornices y otras.

3. GEOGRAFÍA, OROGRAFÍA Y CLIMA

La situación geográfica de los enclavamientos de los antiguos vascones es determinante para los desarrollos de sus habitantes. Los valles del Pirineo, fértiles, bien regados, las costas agrestes, de playas de arena limpia y fina, el mar, el Cantábrico, enfrentado pero invitando a su exploración. La mirada de los vascos se hace clara, de mirar las montañas y el mar, sus ojos son verdes o azules, penetrantes y agudos, capaces de distinguir a largas distancias las aves que vienen, las que se paran en los bosques y en las praderas y las que indican la presencia de los peces en el mar, los estanques y los ríos.

El País tiene una orografía privilegiada para las estancias de los volátiles que desde el Ártico hasta África y a la inversa, van y vienen, o simplemente desde la montaña al llano o desde el interior de los ríos hasta el mar.

Los ríos que descienden desde el Pirineo, o desde las montañas más bajas que forman el inicio de la cordillera Cantábrica, suponen habitats privilegiados para las aves, tanto en su inicio, como en su curso y sobre todo en sus desembocaduras que establecen parques naturales extraordinarios para la conservación de la fauna.

Son zonas de gran riqueza ornitológica las lagunas costeras de Txiberta, entre Biarritz y Bayona, la bahía de Txingudi y toda la desembocadura del Bidasoa con sus numerosas pequeñas islas entre las que destaca y por algo se llamará así, la isla de los faisanes. Los acantilados de los montes Jaizkibel, Ulía e Igueldo con la punta de Tximistarri, la profunda ría del Oria y sus regatas, el río Urola hasta llegar a Zumaya, donde subsiste una colonia de garzas en el entorno de Bedua y el verdadero paraíso de Urdaibai, reserva de la biosfera en la ría de Mundaca, llamada también de Pedernales y de Guernika, con la isla de Ízaro en su frente, la punta del cabo Machichaco y el islote de San Juan de Gaztelugache (El castillo en la roca, antigua residencia de piratas) eternamente batido por las olas, además de ofrecer paisajes maravillosos, dan cobijo y medios de vida y reproducción a aves que van y vienen, que ejercitan el arte del cortejo nupcial, que encuentran allí el refugio para su supervivencia. Aves tan curiosas como la espátula, especie de cigüeña con la punta del pico plana, se bañan en las aguas de Urdaibai.

Urdaibai comprende el valle que forman los ríos Oka y Bolako que descienden de Bizgargui y del Monte Oiz. Al frente de la ría que conforman está la impresionante isla de Ízaro, la isla de las estrellas, que aparece como un dragón emergiendo de las aguas. Urdaibai conjuga la costa, el litoral, los bosques cantábricos y el ambiente atlántico, con un gran humedal de marismas.

En el paso de Otoño, desde finales de Agosto hasta principios de Noviembre se pueden contemplar en Urdaibai aves como la espátula, las garzas reales, zarapitos, chorlitejos, águilas pescadoras y otras. Durante el invierno, desde Noviembre a Febrero, permanecen allí los ánades, cormoranes, colimbos, serretas, ansares, zarapi-

tos reales, barnaclas, archibebes, bisbitas, pinzones, martines y pájaros pequeños como el jilguero... Los prados de la región, próximos, les ofrecen variedad para sus recorridos locales y su alimentación.

Cuando llega la primavera se produce una transformación total en Urdaibai, el escenario cambia la decoración y los actores. Los invernantes desaparecen y llegan los nidificantes, aunque no en gran cantidad porque el entorno, con el buen tiempo produce una invasión de elementos ajenos que rechaza al ave que busca tranquilidad para su reproducción. Sin embargo algunos como el Alcaudón Dorsirrojo, permanecen fieles al entorno, también las águilas culebreras, los carriceros, los milanos de espectacular vuelo acrobático sobre todo en su cortejo nupcial, los curiosos torcecuellos...

La ría de Plentzia, bastante urbana por las proximidades de núcleos habitados, tiene como huéspedes aves particulares, amantes del agua del mar, como el Zarapito, precioso pájaro, esbelto y de pico alargado y corvo en su punta, que introduce en la arena en busca de alimento vivo. Los bordes de la ría aguas arriba se van bordeando de arboledas de pinos y eucaliptos, alternando con castaños, fresnos, arces, robles y otros.

También los bosques que cubren montañas y valles ofrecen asilo y protección. Desde las estribaciones pirenaicas, las sierras de Aralar, Urbasa, Peña Cerrada y Andía, la sierra de Cantabria y la Sonsierra, las de Aitzkorri y Elgea, los montes de Arlabán, los macizos de Erlo, Udalaitz y Peña Gorbea, con los Parques Naturales de Urkiola, con la peña de Amboto residencia de brujas, sorgiñes voladoras y Gorbeialdea con los valles de Zuia y Zigoitia y los infi-

nitos valles, unos profundos otros suaves, coronados por la cruz del Gorbea, albergan una avifauna así mismo infinita. En la montaña alavesa en la zona de Campezo, se encuentra el Parque Natural de Izki, con bosques de robles, abedules, álamos, castaños, encinas y tejos. En los riscos abundan los buitres leonados, las águilas reales, águilas culebreras, halcones y gavilanes y aprovechando la arboleda los búhos reales, todas ellas rapaces y sedentarias. Pero también llega en su momento el alimoche y otros inmigrantes.

En el fondo de los valles y las llanuras, lagunas, pantanos y embalses conceden el medio adecuado para la estancia durante la procreación.

Así el embalse de Ullibarri Gamboa, en las proximidades de Vitoria, con el Parque Ornitológico de Mendixur, y el Parque provincial de Garaio, en los que numerosas especies y familias de aves plantean estancias invernales, primaverales, estivales u otoñales, en función de su procedencia, sus costumbres nupciales y reproductoras y su tiempo de cría. Allí confluyen las aguas que descienden de las montañas de Elgea, del Amboto y del Gorbea. Las aves de paso se encuentran protegidas y pueden ascender y descender por los cursos de los ríos hacia esas masas montañosas.

Otro lugar interesante mas al Norte, es la laguna de Etxekortea, cerca de Mauleón y al pie del monte del mismo nombre que queda enmarcado por los collados de Gategorena y Napale, en los que se sigue practicando la caza de la paloma con red. Además de la laguna los bosques de haya de la zona sirven de refugio a numerosas aves.

Hiruiturrieta es una sucesión de pequeñas lagunas, al pie del

monte Larrun, en la raya fronteriza. El mismo nombre llevan la regata y su nacimiento en una espectacular cascada.

Otra reserva ornitológica se encuentra en el Alto Deba, cerca del Puerto de montaña de Arlabán, en el embalse de Urkullu, con el monte Orkatzategui dominando la Sierra de Zاراia. Allí se mueven el Halcón Peregrino, mas bien sedentario, como el Buitre leonado también residente, pero migran en su época el alimoche y las chovas, entre otros.

El embalse de Las Cañas en la zona navarra de Viana, pegando a La Rioja de Logroño y a La Rioja Alavesa en Oión, ofrece la posibilidad de observar con tranquilidad y en las distintas épocas del año numerosas especies de pájaros.

Y siguiendo por tierras de vinos, al pié de la sierra de Toloño, en Laguardia, las lagunas del Prao de la Paul (artificial), Carral로그roño y Carravalseca (que a veces desaparecen en verano, por lo que se ha construido la anterior artificial en el entorno) y El Musco, dan refugio acuático invernal a numerosas aves que se aprovechan además de los carrizales próximos, para hacer cosas tan curiosas como los nidos flotantes del somormujo lavanco. También habitan la zona la cigüeña, la garza real, el pato azulón y el correlimos en escalas migratorias. Este conjunto de lagunas de Laguardia se ha declarado biotopo protegido.

Esta situación es estratégica para el mundo de los volátiles. Los hay que ascienden y descienden en el orden de los paralelos buscando la temperatura de confort para su supervivencia, cruzando el continente, siguiendo las costas, desde los mares septentrionales o

incluso atravesando estos en largas voladas o planeos aprovechando los vientos. Así también los que sobrevuelan las campiñas francesas y a grandes alturas cruzan el Pirineo, o los que menos potentes en su vuelo, buscan su aparente seguridad en los montes, los valles y los bosques.

El enclave es magnífico, un rincón en el que se encuentra el océano con la montaña, el agua con la tierra, los vientos con ellos mismos para rolar a los cuatro puntos cardinales.

El océano, el Atlántico transformado en mar, el Cantábrico, es duro. Tranquilo a veces, azul verdoso, encrespado las más, verde grisáceo con crestas espumosas, negro en ocasiones, terrible y devorador, con grandes abismos de agua. Los vientos se alían con él, se complementan, a veces chocan, pero como buen matrimonio, siempre acaban en un acuerdo..

Las costas son variadas. Las rías dejan que el mar las penetre para luego jugar a la inversa en un doble juego. El mismo que completan las aves. Las marinas, las gaviotas, los alcatraces, las aveci-llas, suben por el curso de los ríos para luego anidar en la costa. Las terrestres, las águilas pescadoras,..., bajan hasta el mar para cazar algún pez incauto y regresan a situarse en sus nidos en árboles o riscos montañosos.

Las montañas son mayormente dulces, verdes, suaves, pero también con la dureza en algunas de sus cumbres de riscos agrestes, pelados de vegetación (Muña korri). Los bosques aparecen por todas partes, hasta mojarse en el mar y hasta rascar el cielo en las cumbres.

El clima es diverso pero mayormente suave. Las temperatura extremas se dan raramente, aún cuando se den, para con la excepción hacer regla. Por la situación, mar y montaña, es mayormente lluvioso y húmedo.

Todos estos puntos, geografía, climatología y orografía, contribuyen a que las aves encuentren un entorno absolutamente atractivo para sus pasos y estancias.

4. LAS AVES

Distintas morfológicamente según sus espacios migratorios, su anidamiento, sus estancias, su alimentación. Así las que habitan mayormente los lagos, los ríos o los estanques, las que prefieren las praderas, o los bosques, o los árboles solitarios, o las montañas y hasta las que habitan el mar puro y se acercan a las costas como los preteles y las pardelas.

En su diversidad las aves, frecuentan diversos medios y en su adaptación a ellos necesitan aguas tranquilas, marinas, ríos abiertos o encañonados, bosques, praderas, sotos o roquedales. Dentro de sus características orgánicas han desarrollado más la vista y el oído que el olfato, están adaptadas lógicamente al vuelo, son de peso ligero y de extremidades superiores aladas y tienen plumas en su cuerpo y pico córneo. La excepción al olfato está en las aves marinas que lo tienen muy desarrollado. De ahí la forma de su pico, con grandes orificios. Las dos características de plumas y pico son de una enorme variedad, adaptándose la coloración de las plumas a los habitats y a las costumbres de vuelo y reproducción siendo más o

menos llamativas o neutras en función de si es macho o hembra. Les ayudan en el vuelo y les protegen del frío y del calor. En cuanto al pico, córneo, sus características peculiares están desarrolladas en relación a su forma de alimentación, pero también como elemento de defensa ante el mundo agresor en el que viven.

La reproducción de las aves se realiza por la puesta de huevos, la mayoría en sus nidos, pero en ocasiones invadiendo los de otras, como es el caso más típico del cuco. Para la puesta, las aves buscan lógicamente las condiciones más adecuadas de clima y alimentación y de ahí viene en muchas el trasiego de las migraciones. La búsqueda del territorio idóneo para reproducirse es determinante. Las aves migratorias suelen realizar dos viajes por año, uno antes de la cría en primavera y otro huyendo de los fríos en otoño, más por la alimentación que por la baja temperatura. Tanto que en algunas este gran viaje solo es para bajar o subir de cota en zonas de montaña. Algo sorprendente es el sistema de orientación de las aves en sus migraciones, para aproximaciones, viaje total, etapas y corrección de derivas a las que puedan inducir los vientos ó las nubes.

La alimentación de las aves es muy diversa. Las hay que son cazadoras como la mayoría de las rapaces, algunas pescadoras como águilas, martines y otras. Otras son depredadoras de nidos y comen pajarillos y huevos. Las mas pequeñas se alimentan de insectos de todo tipo, unas los mas pequeños, otras mas grandes y otras comen los huevos de estos insectos, también gusanos y hasta orugas. Muchas comen vegetales, hierbas, bayas, hojas de árbol, parásitos de estos mismos y desde luego frutos. De estas últimas de alimentación vegetal, mayormente no exclusiva, las que habitan en los

bosques de pino tienen un alimento parásito de este, especial, es el muérdago.

El muérdago es enemigo del pino cuando este se encuentra enfermo o débil y su reacción es producir resina. Hay muérdago macho y hembra y solo la hembra produce frutos, que maduran en invierno pero que solo germinan si pasan a través del aparato digestivo de las aves que los han ingerido, como el zorzal. De esta manera, tras la defecación, el muérdago se reproduce. El muérdago era elemento utilizado por los druidas y magos para la elaboración de sus pociones y ungüentos, curativos o vigorizantes. En la actualidad la industria farmacéutica lo utiliza por sus aparentes virtudes anti-tumorales.

Siguiendo con la alimentación de las aves, las hay finalmente carroñeras, que ayudan a limpiar campos y bosques de detritus orgánicos producidos por la muerte de todo tipo de animales.

La cadena alimenticia establece así en principio un equilibrio natural, que el hombre debe respetar en la mayor medida de lo posible. La ley de los animales para alimentarse es una ley natural, la ley que Rudyard Kipling enuncia en su maravilloso "Libro de la Selva": Solo hay que matar para comer o para no ser comido.

La reproducción ovípara de las aves facilita el funcionamiento de la madre mientras se desarrolla el embrión fuera de su seno, contribuyendo así a que los padres puedan ocuparse de la incubación, la alimentación y la confortabilidad del nido.

La identificación de las aves, aparentemente fácil, conlleva

ciertas dificultades. Los plumajes, las diferencias entre machos y hembras, el perfil en el vuelo y su trazado, el canto, los gritos, su comportamiento en la captura de presas, nos identifican el conjunto de especies. Es en el vuelo donde mejor se da a conocer el ave. Hay vuelos pausados de esfuerzo en su despliegue inicial y aprovechamiento de la envergadura, como el del buitre soportándose en las corrientes y vuelos de enorme vivacidad, como el del halcón, aleteando casi violentamente y lanzándose como un proyectil en un momento determinado. Ello lo determina también la forma de alimentación, carroñera en el primer caso y de caza de pequeños y ágiles animalillos en el segundo. En los grandes vuelos migratorios, la mayor parte están ordenados y son gregarios. Es corriente la formación en V de los patos, pero también en dos momentos del año, el paso espectacular de las grullas. A una altura de más de 2000 metros y en formaciones perfectamente geométricas, llegan a cubrir el cielo y a llamar la atención del montañero que coincida en una cumbre con su paso. De repente algún elemento perturbador, hace que la formación se deshaga y entonces el griterío es ensordecedor hasta que todo vuelve a su orden.

Siempre se habla del canto de los pájaros como expresión sonora de su presencia. La interpretación del "canto" es un aspecto del estudio de las aves verdaderamente apasionante. Hay aves que se dice que hablan (imitan los sonidos del hombre), como los loros e incluso los cuervos. Los hay que chillan o gritan, con distintas finalidades, como atraer o distraer la atención. Hay cantos con intenciones nupciales. Hay cantos de gozo (como el del canario) y de tristeza. Hay arrullos (como el de la paloma) también con expresión significativa de situaciones anímicas. Hay cantos de comunicación tanto en vuelo como en posición estática. Y en la mayoría de los

casos, el canto del pájaro define su territorio de acción. En fin, el canto de las aves es quizá incluso más variado, expresivo, melódico...que el lenguaje humano. Y el ser humano imitando el piar de las aves o sus gritos, puede llegar a tener una cierta comunicación con ellas.

Las aves cantan más en el período nidificador, donde necesitan más comunicación, hasta el punto de que algunas, pasada la puesta cesan en sus cantos y sus gritos, también para no identificar el lugar de la cría. Y en algunos casos en los que la fisonomía es muy parecida, se distingue una especie de otra precisamente por su canto.

Los mejores momentos del año para observar las aves y analizar su comportamiento transcurren durante la primavera. Es la época de la migración prenupcial y de la reproducción, en la que todas las manifestaciones de comunicación, búsqueda de alimentación, movimientos migratorios, nidificación,...se hacen mas intensos.

La clasificación de las aves en función de diferentes criterios es un asunto que requiere amplitud, si sobre todo se quiere además identificarlas. Unas 470 especies básicas de aves existen en Europa. El desarrollo que sigue se ha hecho en función del título presentado, es decir aves de paso, aves migratorias, aunque casi todas lo sean un poco, y además con interés directa o indirectamente gastronómico, bien por ser comestibles, bien por ser indicadores vivientes de otros seres comestibles como los peces. Algunas hay actualmente que aunque apreciablemente comestibles, están en peligro de extinción y prohibida su caza, como el urogallo, la alondra y otras muchas mas.

Unos 50.000 millones de aves realizan anualmente desplazamientos migratorios en el mundo. Migradores de corta distancia, de montaña a tierras bajas de inviernos más benignos y las de larga distancia, recorren decenas de miles de kilómetros.

Las aves que crían en Europa invernan principalmente también en Europa, pero también en Asia y Africa, aunque algunas especies llegan hasta la Antártida. Otras crían en Asia Septentrional, Groenlandia, Norte del Canadá o Alaska y también emigran a Europa durante el invierno. En el territorio que nos ocupa, las hay que invernan buscando el calor y las que emigran en invierno buscando también calor pero mayor e inmigran en verano.

Las migraciones se realizan aprovechando los vientos, llevándolos de espalda. Nordeste en el Otoño y Sudoeste al comienzo de la Primavera.

En la época de reproducción las aves migradoras se encuentran ligadas a un territorio. El resto del año suelen ser esquivas. Las que realizan grandes traslados a lo largo de enormes rutas, necesitan lugares donde encontrar alimentación adecuada, según sus capacidades de adaptación. También necesitan reservas energéticas, lo que hace que acumulen grasas, que en la consideración culinaria posterior a su caza representa aportación de succulencias.

Por otro lado las transformaciones agrícolas y la evolución climática han provocado cambios en los habitats de reproducción y en consecuencia en las migraciones en las que se aprecia una progresiva disminución poblacional.

De acuerdo a algunos de los puntos ya expuestos, estas migradoras, de paso o de cambios de territorio, por el ancestral que habitan los vascos, esas aves se podrían clasificar también si son marinas, de tránsitos largos o cortos, de montaña, de bosque, de pradera, de marisma o río, o de roquedal. La relación posterior pretende, por orden alfabético, dar características de cada una, en una lista no exhaustiva, en función de su nombre en castellano, latín, euskera y algunos en francés, sobre la base de sus características migratorias y de interés culinario. Habría que decir que el interés culinario depende en muchas ocasiones y en épocas ha dependido mas, de la necesidad, del hambre que se tenga o de la curiosidad. También con el tiempo los hábitos van cambiando, con la civilización, el clima y otros factores y aves antiguamente conocidas van desapareciendo y otras que eran migratorias se hacen sedentarias.

- Abejaruco Común, *Merops apiaster*. Erlatxori. Guèpier d'Europe. Nidificante estival. De colores espectaculares, rojos, azules, amarillos y verdes, habita en pequeños acantilados donde hace cuevas y vive en grupos. La puesta es de unos cinco huevos. Se alimenta de insectos, especialmente de abejas. Las migraciones se pueden observar fácilmente en primavera y otoño, en bandos abundantes que se mueven sin prisa, parándose constantemente para observar y atrapar sus presas. La parte dura de sus presas no la digiere, formando egrópilas que arroja.
- Abejero europeo, *Pernis apivorus*. Zapelatz liztorjale. (Halcón abejero). Residente estival. Nidificante escaso. Contemplable en su paso otoñal.
- Abubilla. *Upupa Epops*. Argüi Ollar. Upe fasciée. Más visible

en el paso de primavera que en el otoño. Del orden de las Upu-
piformes, familia de las Upupidae. Anida en huecos de árboles
y en hoyos entre rocas. La puesta suele llegar hasta ocho huevos
que pone en huecos de árboles, con los que la hembra se mime-
tiza.. Se alimenta de pequeños animalitos e insectos que captura
con su largo pico. De plumaje con franjas blancas y oscuras,
espectacular en el vuelo, ondulante, aleteando como una gran
mariposa y moviendo la cola abierta. Su cabeza se adorna de un
moño con copete.

- Acentor alpino, *Prunella Collaris*, Arkaitz Burni Txori. Llega por Noviembre a zonas de roquedal donde se protege, anida, y realiza dos puestas, una por Abril y otra entrado el verano. Su alimentación es de gusanos, larvas y vegetales.
- Acentor común. *Prunella modularis*. Burni Txori. *Accenteur mouchet*. Color pardo y pico fino, igual en ambos sexos. Migrador zonal de alta montaña a sotos y campiñas. Se mueve por matorrales de piorno y en zonas de bosque de abeto y pino. Construye nidos grandes a media altura en los que pone tres huevos de color azul intenso. Come grano e insectos.
- Agachadiza Común, *Gallinago scolopacinus*, Istingor Arrunta. *Bécassine des marais*. Aparece en otoño e invierno en marismas y cenagales. Durante la migración primaveral suele posarse en prados húmedos. Tiene un largo pico, de unos 6-8 cm., que le permite profundizar en zonas fangosas y capturar larvas de insecto y lombrices. Pequeño, de plumaje marrón, muy apreciado como manjar. Misma familia, con la que se confunde de la capella gallinago, becacina.

- Agachadiza chica, *Lymnocyptes minimus*. Istingor txiki. Bécassine sourde. La mas pequeña de la familia, de unos 20 cm. Escasos. Cría en terrenos pantanosos.
- Agateador común, Cerita *Brachydactyla*, Gerri Txori Illun. Pájaro pequeño, poco migrador. Habita en zonas boscosas, en los troncos de los árboles por los que trepa constantemente apoyándose en la cola. Así busca los insectos y larvas a los que atrapa con su pico corvo y largo Abundante. Gusta de los pinares, donde nidifica en Abril, poniendo la hembra cinco huevos que eclosionan a primeros de Mayo.
- Agateador norteño, *Certhia Familiaris*, Gerri Txori. Escaso. Habita en bosques de abeto y de haya. No se deja ver mucho.
- Aguila calzada. *Hieraetus pennatus*, Arrano txiki. Aigle botté. Visitante estival, hasta entrado el Otoño. También solo en paso. Característica por tener una especie de calcetines blanquecinos. Preciosa en vuelo, muy rápido, durante el que puede comer sujetando su presa con las garras. Vive en pareja y alimenta a sus crías hasta que se hacen autónomas, normalmente uno o dos huevos por puesta.
- Aguila culebrera, *Circaetus gallicus*. Arrano sugezale. Residente estival, nidifica en verano. Gusta de pequeños reptiles a los que caza precipitando el vuelo sobre ellos, agarrándolos para luego pillarlos con el pico. Su territorio de caza suele ser el de cultivos y zonas deforestadas. Anida sobre árboles en bosques de difícil acceso. Pone un solo huevo.

- Aguila pescadora. *Pandion haliaetus*. Arrano arrantzalea. Balbuzard pêcheur. Indicadora en ríos y mar de la presencia de peces. Invernante. Suele hacer descensos desde las montañas siguiendo el curso de los ríos hasta embalses o el mar, donde pesca para luego remontar. Suele aparecer a final de Agosto, Septiembre, hasta final de Marzo, Abril.
- Aguilucho cenizo. *Circus pygargus*. Mirotz urdin. Visitante estival, poco frecuente. Parecido al aguilucho pálido, aunque uno gusta del estío y el otro del invierno.
- Aguilucho lagunero. *Circus aeruginosus*. Zingira mirotza. Inmigrante en Otoño, desde el Norte. Vive en pareja.
- Aguilucho pálido, *Circus cyaneus*. Mirotz zuri. Invernante. Poco frecuente. Gusta de terrenos poco accidentados, llanuras amplias. Es de vuelo rápido y rasante, difícil de observar.
- Aguja colinegra. *Limosa limosa*. Kulixka Buztanbeltz. Barge à queue noire. Limícola larguirucho, de unos 40 cm., muy erguido, pico largo y recto, patas muy largas, cola blanca con una raya negra. En invierno habita en marismas y en las rías. Tiene curiosos desplazamientos migratorios, llegando en verano al Norte de las Islas Británicas y en verano hasta el extremo oriental del Mediterráneo.
- Alca común, Alca Torda, Pottorroa. Petit pingouin. Son aves ciertamente pelágicas, que solo llegan a las costas en otoño o invierno de muy mal tiempo. De mediano tamaño, tienen las plumas blancas en su parte inferior y negras en la parte superior

y el dorso. El pico es muy característico prominente y con un abultamiento lateral. En ocasiones se ha oído de gentes que han visitado la costa cantábrica que han visto pingüinos después de un temporal. Error basado en la apariencia del Alca ya que el pingüino es habitante de regiones antárticas. Vuela en bandadas y se alimenta exclusivamente de peces, a los que alcanza buceando e indicando a los pescadores su presencia.

- Alcaraván, *Burhinus Oedicnemus*, Francolín. Atalar. Aves no muy grandes, como una gallina pequeña. Ojos grandes y amarillos, desarrollados para la vida crepuscular. Color pardo castaño para mimetizarse con las hojas muertas de los bosques. Estival, emigra en Octubre. Nidifica y prefiere sitios áridos a los pies de las sierras. Pone entre tres y cuatro huevos. Se alimenta aparentemente de insectos y gasterópodos.
- Alcatraz. *Sula bassana*. Zanga. Fou de bassan. Con frecuencia después de grandes temporales se suele ver en las rías, ensenadas y playas, sobre todo los ejemplares ya viejos de color blanco amarillento y de gran pico amarillo blanquecino. De gran envergadura, anida en las costas en invierno, en acantilados. Los ejemplares jóvenes son de color violáceo con pintas blancas uniformemente repartidas. Tienen una membrana entre los cuatro dedos, como los cormoranes y los pelícanos, con los que están emparentados. Se alimentan de pescado, que toman lanzándose desde la altura, identificando a los pescadores su presencia.
- Alcaudón común, *Lanius Senator*, Antzandobi kaskagorri. Pie-grièche à tête rousse. De unos 17 cm. En márgenes de bosques.

Abundante en el estío. Anida en zonas de arboledas, bosques poco densos y frutales. Se alimenta de hormigas, coleópteros, artrópodos y pajarillos, destruyendo los nidos.

- Alcaudón dorsirrojo, *Lanius Collurio*, Antzandobi Bizcar gorri. Pie-grièche écorcheur. Estival. Muy común. De plumaje muy diferenciado entre el macho y la hembra, aquel se distingue por un llamativo antifaz oscuro y el dorso rojizo. Pequeño tamaño pero de pico y patas fuertes. Se alimenta de insectos de buen tamaño como grillos y saltamontes y hasta roedores y pajarillos. Curiosamente pincha a sus víctimas en espinos o alambradas para consumirlas con posterioridad. Habita en terrenos de cultivo y huertos durante el verano.
- Alcaudón real, *Lanius Excubitor*, Antzandobi Errege. Pie-grièche à poitrine rose. De unos 20 cm., plumaje blanco, negro y gris. Nidifica en campos agreste. Solo se le ve en invierno. Vuelo bajo, de planeo ondulante. Come insectos y pequeños vertebrados. Canto aburrido "choc, choc,...", con algún grito intermedio suelto.
- Alcotán, *Falco Subbuteo*, Belats Praka-Gorri. Faucon hobereau. Estival. Se le ve más en los pasos otoñales. Semejante al halcón, de unos 30 a 35 cm., muy volador y veloz, es escasamente nidificante, refugiándose en grietas del terreno y cazador con el crepúsculo, en el que coincide con las golondrinas que le temen. Se alimenta de insectos y pajarillos.
- Alimoche, *Neophron percnopterus*, Sai Zuri. Percnoptère d'Egypte. Nidificante estival. Nidifica en roquedos donde hace

puestas de dos huevos. Regresa año tras año al mismo nido. Es carroñero y gregario solo para alimentarse. Plumaje blanco y negro y pico en forma de garfio amarillo, como las patas.

- Alondra Común. *Alauda arvensis*. Pirripio, Txoribarritsu, Hegatxabal arrunt. Alouette des champs. Estival, en invierno desaparece. Parda por las partes superiores y blanquecina por abajo, con cola mas bien larga. Canto muy musical y sostenido. Anida en el suelo y habita en prados, marismas y dunas. Vuelo de remonte y descenso lento pero muy alto. Comestible apreciado. Nidifica en zonas despobladas y con poca vegetación. Realiza dos puestas de cuatro a cinco huevos. Muy abundante en los pasos de primavera y otoño.
- Ánade friso, *Anas strepera*. Ipar ahate. Canard chipeau. Algo mas pequeño que el real, al que se parece mucho aunque mas grisáceo.
- Ánade rabudo, *Anas acuta*, Ate Isats-Luce. Canard pilet. De cuello largo y cola también larga en punta. Unos 57 cm.de altura. Se encuentra en balsas, sobre todo en Navarra, en grupos pequeños y en invierno.
- Ánade Real., *Anas platyrhynchos*, Bas-Ate. Canard Colvert. Abundante en invierno en balsas y lagunas y muy visible en sus migraciones primaverales hacia el Norte. Gran nadador en aguas medio estancadas, embalses, remansos de ríos, ... y en época de reproducción donde haya vegetación cerca del agua, para esconder el nido y proteger los polluelos. Comúnmente conocido como azulón. Culinariamente exquisito bien preparado. Muy

bonito de planta y colorido. El macho con azules y verdes intensos en cuello y cabeza y la hembra parduzca.

- Ánade Silbón, *Anas Penelope*, *Ate Txistulari*. *Canard siffleur*. Se le ve en invierno en balsas de agua y en grupos de gran número. En verano llega a Holanda, Irlanda y hasta Islandia.
- Andarríos Bastardo, *Tringa Glareola*, *Zalduntxo*. Escaso. Según su nombre se mueve por las orillas de los ríos y arroyos mas bien de llanura, en las que cría.
- Andarríos grande, *Tringa Ochropus*, *Zalduntxo Aundi*. Se le suele ver en otoño y en primavera en praderas húmedas, en juncales, aunque no es muy residente.
- Andarríos chico, *Tringa Hypoleuca*, *Actitis hypoleucos*, *Zalduntxo Txiki*. En ríos y sobre las zonas de grava o arena de estos en verano.
- Ansar campestre, *anser fabalis*. *Antzara hankaori* Solo de paso, algún ejemplar inverna en la región.
- Ansar Común, *Anser Anser*, *Antzara hankagorritza*. *Oie cendrée*. Conocidos como gansos.(ansarones). Ave de paso por excelencia. El paso otoñal lo realiza en bandos en Noviembre, y en Febrero el primaveral. Se ven los bandos en forma de cuña, siguiendo aunque a buena altura, los cauces de los ríos. No permanecen mucho tiempo en un lugar fijo, viajando en grupos de hasta un centenar. Cuando se les encuentra en su lugar de refugio en el atardecer son impresionantes por su postura y fortale-

za. Pueden llegar a un peso de unos 4 Kg., con un pecho potente, pico fuerte anaranjado y presencia altiva. Se alimentan de hierbas y de grano, en los pastizales que frecuentan en los atardeceres.

- Archibebe común. *Tringa totanus*. Bernagorri arrunta. De tamaño pequeño-medio, patas y pico largos, de color rojo brillante y plumaje moteado. Suele ser frecuente en otoño e invierno en la desembocadura de las rías cerradas como. En lagunas en primavera, aunque suele ir a nidificar hasta Escandinavia. Se agrupa en grandes bandadas de hasta cien individuos.
- Arrendajo. *Garrulus glandarius*. Eskiñoso. Geai des chènes. Habita en carrascas, hayedos, pinares, bosques de abeto y robledales. Y se alimenta de sus bellotas y piñones. Omnívoro es por su fortaleza, depredador de polluelos recién nacidos y huevos en los nidos. Vistoso y de tamaño regular de 30 a 35 cms. Migrante zonal desde los bosques de montaña a los robledales mas bajos. Anida en los árboles y realiza una sola puesta anual de entre 5 y 7 huevos. Vuelo corto y potente, de rama a rama, desplegando sus alas jaspeadas y su coloreada cola. Tiene un grito potente y largo de un "cruac" fuerte.
- Avefría. *Vanellus vanellus*. Hegabera. Vanneau huppé. Invernante. Característica por su cresta marcada. Se la ve en grandes bandadas en los pasos otoñales y primaverales, trazando círculos al volar y gritando, con hábitos nupciales. En otoño suele posarse en rastrojeras aunque es habitante habitual de marismas. Plumaje verde oscuro brillante, blanco en el pecho y cuello. Su cabeza se adorna con un moño y una gracil cresta. Anida en

- marismas o en charcas, donde se baña y se alimenta de lombrices. Avescilla europea. Busca su alimento en cultivos y se alimenta de gusanos y larvas y también de vegetales.
- Avetoro Común, *Botaurus Stellaris*, Egatzi Zezen. Butor étoilé. Habitante de marismas, parecido a la garza, grande pero de color pardo moteado. Vuelo pesado, menos elegante que el de la garza. Figura gibosa. Se han comprobado por anillación (en Junio) procesos de migración desde Alemania a Navarra (en Marzo siguiente). Anida en carrizales en las zonas de marisma o al borde de lagos y embalses.
 - Avetorillo, *Ixobrychus minutus*. Amiltxori txiki. Butor blongios. Mas pequeño que las grazas pequeñas y mas oscuro. Patas de color verdoso. Vuelos bajos de planeo sobre todo. Anida cerca del agua de rios, embalses y lagos.
 - Avión común, *Delichon urbica*. Enara azpizuri. Hironnelle de fenêtre. Nidificante estival. Llega con la primavera y establece sus nidos muy altos, en edificios de ciudades o en roquedales. Emigra a final de Agosto y Septiembre. Se alimenta de insectos que pilla al vuelo.
 - Avión roquero, *Hirundo rupestris*, Haitz Enara. Ptyonoprogne rupestris. Aitz Enar. Parecido a la golondrina. Construye su nido con piedrecitas, y en peñas, de ahí su nombre. Plumaje de color marrón y cola con manchas blancas. Aparece al comienzo de la primavera y se marcha a mediado de otoño. Se alimenta de insectos que caza al vuelo.

- Avión zapador, *Riparia riparia*, Ugalde Enar. Pasos en Abril y Septiembre. Poco frecuente, prefiere las márgenes de los ríos con cortados para instalarse.
- Avoceta, *Recurvirostra avosetta*, Moko biur. Avocette. Muy rara de estancia, mas bien solo de paso.
- Avutarda, *Otis Tarda*, Basoilo Aundi. Outarde barbue. De la misma familia (*otidae*) que las grullas aunque de gran corpulencia, muy escasa y en trance de desaparición. Ave recelosa, se posa en llanuras en las Bárdenas navarras, algunas veces en planicies con agua. No solamente la caza sino los herbicidas y el trabajo del campo con tractor han hecho que la avutarda, como otras aves nidificantes en planicies acaben por desaparecer. Se alimentan de semillas, retoños de plantas y algunos insectos.
- Barnacla cariblanca, *Branta leucopsis*. *Branta musuzuri*.
- Barnacla carinegra, *Branta bernicla*. *Branta musubelt*.
- Becada, Chocha Perdiz. *Scolopax Rusticola*, Ollagorra. Becase des bois. Invernante en bosques de caducifolios. Pasa en Noviembre y en Febrero, pero entremedias algunas invernán en los montes boscosos y en terrenos templados próximos a la costa. Aparece en las noches de luna llena de finales de Octubre, procedente de Siberia o del Norte de Escandinavia. Entre Febrero y Marzo vuelve a los grandes bosques del Norte, volando de noche. Extraordinaria por su figura, esbelta, de patas y pico alargados, y extraordinaria en la cazuela por su exquisitez como vianda. La reina de las aves, la reina de los bosques... De tamaño

regular, su plumaje se mimetiza con las hojas muertas de los bosques pasando desapercibida al ojo mas agudo. Su caza requiere especialización, pues reacciona volando cuando el perro y el cazador se paran y quedándose inmóvil cuando estos se mueven, hasta casi dejarse pisar. Luego levanta el vuelo con enorme rapidez y zigzagueando. Es de hábitos nocturnos, desplazándose en la noche a los prados húmedos en los que con su largo pico introducido en la tierra se alimenta de larvas y gusanos.

- Becacina, Capella gallinago, Capella media, Gallinago gallinula. Istingor. Bécassine des marais. Parecida a la becada, mas esbelta de patas y cuello y algo mas pequeña, del tamaño de un tordo y color castaño, elegante de porte. Plumaje rojizo y negro, se mimetiza con las tierras lodosas, y los juncos y altas hierbas. Habita brañas y prados. Se alimenta introduciendo su largo pico en el limo para comer insectos, larvas y gusanos.

Llega con los primeros fríos y parte hacia Siberia y Escandinavia con la llegada de la Primavera. Al contrario que la becada vuela de día. Sus vuelos nupciales son espectaculares con volatines y caídas vertiginosas. En el caso de quedarse algún tiempo en primavera hace una sola puesta en nido, con cuatro huevos. Su expresión de saludo es un "Kretsch, Kretsch...".

- Bisbita arbóreo, Anthus trivialis, Zuatz Gurita. Pipit des arbres. Parecida a la bisbita común. Su canto es mas melodioso, con "psiit psiit" y variando a "chiu chiu chiu", pausado. Estival y de paso, otoñal en Septiembre. Frecuenta praderas de escasa arboleda. Se alimenta de coleópteros y artrópodos. Anida en helechales y pastizales.

- Bisbita campestre, *Anthus campestris*, Zelai Gurita. Pipit rous-seline. Pequeña, de unos 16 cm. Se observan sus pasos en Abril y Septiembre, acompañado de otras aves, permaneciendo en verano en el que se ve por los cultivos. Nidifica en terrenos secos de poca vegetación. Gusta de piornales en la parte alta de las montañas. Bastante cantora y variada en el canto, "chiiup", "chirrop".
- Bisbita Común, *Anthus Pratensis*, Gurita arrunt. Pipit farlouse. Algo mas pequeña que la campestre. Invernante, reposa en praderas húmedas durante los pasos de marzo y octubre, pero no nidifica en la región., refugiándose en los bosques durante la noche. De cola larga y colores marrón manchado, con pico fino. Forma pequeñas bandadas, mas abundantes en los pasos de primavera. Se alimenta de insectos y semillas.
- Bisbita ribereño alpino, *Anthus Spinoletta*, Ur Gurita. Pipit spioncelle. Aparece en otoño e inverte en orillas de ríos y praderas, en zonas de montaña, donde anida. En Abril se dirige hacia zonas mas altas y frías. Se alimenta de mariposas, arácnidos y grano.
- Bisbita ribereño costero, *Antus Spinoletta Petrosus*, Gurita. Pipit maritime. Prácticamente igual al anterior, salvo que habita junto a ríos, embalses y el mar, en pequeños grupos.
- Buitre común. *Gyps fulvus*. Sai arrunt. Vautour fauve. Migrador parcial sobre todo de joven. Abundante en roquedos de montaña donde anida. De gran envergadura y carroñero. En su entorno se mueven también, aprovechándose mutuamente de sus recursos

para alimentarse los milanos, los cuervos, el alimoche y hasta las águilas.

- Busardo ratonero. *Buteo buteo*. Zapelatz arrunt.
- Calandria. *Melanocorypha calandra*. Calandria. Alouette calandre. Parecida a la alondra, de buen tamaño, 19 cm., y corpulento. Familia de las Alaudidae. Gusta del buen tiempo. Hace sus nidos en campos de cereal, en el suelo y suele realizar dos puestas. En Octubre parte hacia llanuras al Sur.
- Camachuelo. *Pyrrhula Pyrrhula*. Gailupa. Espectacular en la exhibición de colorido del plumaje. Capirote negro, pecho y vientre rojos con la parte inferior blanca, dorso gris azulado terminando en negro en la cola. La hembra cambia el rojo pectoral por grisáceo. Invernante escaso en sotos de ríos. Abundante en verano al filo de los bosques de haya y de abetos, en matorrales, en los que anida. Se alimenta de bayas, semillas y yemas vegetales.
- Carbonero común. *Parus major*, Kaxkabeltz handi. Pasa en Octubre. Tamaño mediano y plumaje amarillento con la cabeza negra. Habita en arboledas conviviendo con frecuencia con el herrerillo y participando de su alimentación de orugas, larvas y huevos de insecto. Cría en agujeros de los troncos y pone de diez a doce huevos, blancos moteados.
- Carbonero garrapinos, *Parus Ater*, Piña Kaskabeltz. Habitual en los hayedos y en bosques de coníferas. Trashumante de zonas frías a zonas cálidas pero también de migración mas larga de tie-

- rras del Norte. Al venir el frío se contemplan en abundancia. Tardío en la construcción del nido, que hace en Mayo en huecos de pinos mayormente, los pollos aparecen en Junio tras lo que luego hay una segunda puesta, cada una de unos ocho huevos. Se alimentan de insectos, coleópteros y artrópodos sobre todo que caza correteando sin parar entre los pinos.
- Carbonero Palustre, *Parus Palustris*, Tximutx Kaxkabeltz. En bordes de hayedos, bosques de pino y en riachuelos de montaña, amante de humedales y de la proximidad de la costa atlántica. En invierno desciende hacia el sur.
 - Carricerín cejudo, *Acrocephalus Paludícola*, Ur Benarritz. Phragmite aquatique. Ave típica de paso, protegida y en peligro de extinción. Plumaje muy listado, un poco cabezón. Se reproduce en el Norte de Europa, desde Alemania hasta los Montes Urales en Rusia. Inverna en África Occidental al Sur del Sahara. Su vuelo migratorio le hace cruzar Alemania, Francia, el País Vasco hacia Castilla y África. Gusta de reposar en maizales y trigales.
 - Carricerín común. *Acrocephalus schoenobaenus*, Benarriz arrunt. Phragmite des joncs. De unos 13 cm., como el cejudo. Muy migrador en Abril y Agosto. Se le puede ver en juncales y zonas húmedas.
 - Carricero común. *Acrocephalus scirpacens*. Lezkari arrunt. Rousserolle effarvate. Solo es ave de paso, muy pequeño, de unos 13 cm. Y color pardo.

- Carricero tordal, *Acrocephalus Arundinaceus*, Lezka Txori Aundi. Rousserolle turdoïde. Anida en ríos, arroyos de corriente lenta y embalses en el estío. Algo mayor que el común.
- Cerceta carretona, *Anas querquedula*. Uda zertzeta. Sarcelle d'été. Buen tamaño, unos 38 cm. Plumaje pardo con una línea blanca en la cabeza. Gusta de encinares. Vuelo fácil, ágil. Poco abundante, mas bien rara.
- Cerceta Común, *Anas Crecca*, *Anas querquedula*, Zertzeta arrunt. Sarcelle. Invernante. Paso primaveral notablemente más visible que el del otoño y sobre balsas de agua o sobre ríos de cierto caudal. Es pequeño, gris sedoso, con la cabeza castaño aterciopelado y negro. Son buceadores.
- Cerceta pardilla, *Marmoronetta augustirostris*, Zertzeta. Sarcelle marbrée. Algo mas grande que la carretona y la común y muy parecida en colores y hábitos.
- Cernícalo primilla, *Falco naunnanni*. Belatz txiki motz. Faucon crécerellette. Nidificante estival. Difícil de distinguir de sus congéneres, con plumaje moteado, gusta del calor. Se alimenta de insectos que atrapa al vuelao. Habita en medios agrícolas., conviviendo con gorriones y palomas.
- Cernícalo vulgar, *Falco Tinnunculus*, Belatz txiki. Faucon crécerelle. Parecido al halcón, más pequeño. Dorso rojizo, moteado, punta de la cola negra y cabeza gris, con pico en forma de garfio. Ave de paso pre-otoñal. Suele invernar y nidificar en

repisas cubiertas de acantilados o de pajares o de muros. Gusta de las alturas. Se alimenta de pequeños mamíferos y pajarillos. Su nombre deriva del hecho de cernirse, sostenerse en el aire, en la espera de localizar una presa., sobre la que cae para capturarlas. Culebras, anfibios, insectos grandes, pequeños roedores, son sus objetivos. No construye nidos y pone los huevos, cuatro o cinco por puesta, directamente sobre las rocas o en algún nido abandonado.

- Cigüeña Común, *Ciconia Ciconia*, Amiamoko. Cigogne. Ave de tamaño y envergadura grandes, patas y pico largos, ambos coloreados. Plumaje blanco y negro. Típicamente conocida anunciando la primavera, aunque cada vez más, debido a la mayor suavidad de los inviernos y a la facilidad en encontrar alimentos en vertederos, pasa el invierno sin migrar o realiza sus traslados migratorios en los primeros meses del año hacia el Norte. Nidifica en grandes nidos en torres, tejados, campanarios e incluso columnas altas.
- Cigüeña blanca. *Ciconia, ciconia*. Amiano txuri. Cigone blanche. Anida al Sur de las Sierras donde es ave de paso.
- Cigüeña negra. *Ciconia nigra*. Amiano beltza. Cigogne noire. Escasa. En riberas de río. Una parte de la población mas occidental de nidificación en Europa migra pasando por el Pirineo.
- Cigüeñuela. *Himantopus himantopus*. Zankaluzea. Inmigrante desde el Norte en otoño.
- Cisnes salvajes, *Cygnus cygnus*. Beltxarga arrunt. Cygne. No

hace mucho había una colonia en la ría del Urola. Elegantes, nadadores, siempre en el agua, difícilmente se pueden ver en vuelo por su gran peso. Son omnívoros.

- Codorniz común, *Coturnix Coturnix*, Galeper. Caille des blés. Bastante corriente. Familia de la perdiz, mas pequeña y rechoncha. Nidifica sobre todo en trigales, en maizales, enbrales y piornales. Típica migratoria. Con el comienzo de la primavera cruza el estrecho de Gibraltar y va a anidar por toda la Península, en los cultivos. El nido lo construye la hembra en el suelo. A principios de Septiembre, cuando refresca, vuelve hacia Africa, momento de paso de mayor valor culinario que cuando se abre la veda y llevan el verano estáticas. Algunas invernán en el Sur de la Península y otras llegan muy al Sur, hasta el Centro mismo de África.

Se reproduce fácilmente, con puestas de doce a quince huevos de los que salen a todo correr los pollitos en el momento de la eclosión desarrollándose con gran rapidez. Su caza es relativamente fácil y entretenida, realizándose al amanecer o al atardecer cuando el pájaro se mueve. Las madres suelen realizar movimientos de distracción para llevarse al perro o al cazador lejos de los pollos. Tiene un canto típico "pas pa alla, pas pa llás,..." Se alimenta de grano, sobre todo semillas de trigo.

- Cogujada común. *Galerida cristata*. Kutturlio arrunt. Familia Alaudidae. Estival. En invierno emigra hacia zonas cálidas. Anida junto a zonas civilizadas, casas, caminos, ...Realiza dos puestas anuales de cinco a seis huevos la primera y de tres a cuatro la segunda.

- Cogujada montesina. *Galerida theckae*. Kotturlio mokolabur. Familia Alaudidae. Estival.
- Colimbo ártico. *Gavia arctica*. Aliota arktiko. Plongeon arctique. Gran tamaño, hasta 60 cm. Invernante a lo largo de las costas del Cantábrico y del Atlántico. En verano se desplazan hasta el Norte de Escandinavia. Es un ave grande, de 53 a 59 cm, con pico grácil, recto y negro.
- Colimbo Chico. *Gavia*. Aliota txiki. Plongeon catmarin. Entre 60 y 70 cm. Pronuncia un grito gutural, "auac". En vuelo tiene un perfil giboso, con el cuello inclinado hacia abajo, con las patas emergiendo por detrás y el pico recto. Invernan a lo largo de las costas del Cantábrico y del Atlántico y en verano llegan hasta el Norte de Escandinavia.
- Colimbo Grande, *Gavia immer*, Aliota handía. Plongeon imbrin. Ave marina, muy grande, hasta mas de 80 cm., presente en invierno en las costas. Identificadora de peces y de crustáceos de los que se alimenta sumergiéndose. También comestible, con carne parecida a la del pato salvaje. Se refugia en calas y bahías donde pasa desapercibido por lo neutro de su plumaje. Tiene el cuello y la parte inferior blancas y el dorso grisáceo, plumaje que cambia en verano cuando emigra a Escandinavia en el que se pone más moteado y más lustroso, pico muy puntiagudo, patas con membranas, muy puestas hacia atrás, lo que le impide caminar bien.. Semejante a un gran pato, tiene el pico más puntiagudo y las patas situadas muy atrás. Bucea continuamente para alimentarse de peces y crustáceos. Se calcula que tiene una antigüedad de 50 millones de años, uno de los seres vivos más antiguos.

- Colirrojo real, *Phoenicurus Phoenicurus*, Buztangorri argi. Rougequeue. Muy abundante en las épocas paso de Abril y Septiembre, anida en zonas húmedas. Se alimenta de frutos y de insectos, con lo que en sus pasos migratorios busca arboledas frutales o prominencias para otear sus presas. Los pasos son de numerosos individuos.
- Colirrojo tizón, *Phoenicurus Ochrurus*, Buztangorri Illun. Ave de pequeño tamaño, coñor ceniciento, con manchas blanquecinas en las alas y cola rojiza. Sus migraciones son de altas a bajas alturas, criando en zonas de rocas, también en ruinas o donde haya amontonamiento de piedras y pueda colocar su nido en un oquedal. Los nidos, a media altura, son verdaderas obras de albañilería. Pone un promedio de tres huevos, uno cada día. Su alimentación es de insectos y frutos.
- Collalba gris. *Oenanthe oenanthe*. Ipurzuri. Traquet motteux. Pequeñito de unos 15 cm. Se le ve en épocas de paso en cultivos agrícolas. Nidifica en praderas por encima de los bosques. De color gris y tonos azulados en la parte posterior y el resto mas oscuro en los machos. La hembra es mas oscura en conjunto. Gusta de pastos, cultivos y zonas de matorral. Llega en Marzo y marcha en Septiembre. En Abril marca su territorio con sus cantos, llegando a pelear con sus congéneres. Se alimenta de larvas, insectos y gusanos. Nidifica en las rocas, poniendo cinco o seis huevos por nidada.
- Collaba negra. *Oenanthe leucura*. Ipurtzuri Beltz. Traquet rieur. Mas negra que la gris, habita territorios rocosos. Poco frecuente.

- Collalba rubia. *Oenanthe Hispanica*. Ipurzuri Ori. Traquet oreillard. Mas ocre que la gris. Se la ve en terrenos quebrados. Nidifica en verano. Llega mas tarde que la gris y también parte mas tarde. Se alimenta de insectos.
- Cormorán Grande. *Phalacrocorax carbo*, Ubarroi handia. Grand cormoran. Invernante y desde tiempos recientes muy abundantes en costas y ríos, hasta muy el interior. De envergadura notable, color negro y pico puntiagudo. Tienen una membrana bajo el cuello, un poco como la de los pelícanos de los que son familia. En las patas también tienen una membrana que une sus cuatro dedos. Comen pescado sumergiéndose en el agua y son de gran voracidad, poniendo en peligro de extinción localizada algunas especies de peces, a los que devoran desde recién nacidos. Es especie protegida, aunque no resulte muy simpática por esa característica depredadora y por la suciedad que producen en su entorno, aunque esta suciedad se puede aprovechar como fertilizante.
- Cormorán moñudo, *Phalacrocorax aristotelis*. Ubarroi errege. Cormoran huppé. Mas pequeño que el anterior y con una graciosa cresta.
- Correlimos común, *Calidris alpina*, Txirri arrunta. Habitante de las marismas, solo emigra hacia áreas mas septentrionales en los meses mas calurosos del año, Julio y vuelve en Agosto. De pequeño tamaño, patas y pico largos en color negro. Plumaje de color pardo salvo el del macho en época nupcial que se vuelve rojizo con el pecho blanco moteado. Es gregario, volando en bandos a ras del agua. Su alimento preferido son las lombrices.

- Crialo, *Clamator Glandarius*, Kuru Errege. Se le ve mas en primavera. Se alimenta de insectos que toma en el suelo.
- Cuco, *Cuculus Canorus*, Kuku. Coucou gris. Reconocible en primavera por su canto (cucú-cucú...), aunque difícil de ver por ocultarse constantemente. De mediano tamaño y color pardo grisáceo. Coloca sus huevos en los nidos de otros pájaros, como el mirlo, el petirrojo, los chochines o el carricero común, que a pesar de ver que el polluelo es de mayor tamaño que los suyos lo alimentan...El cuco desagradecido paga su hospedaje echando a los otros polluelos del nido y comiendo vorazmente todo lo que sus padres adoptivos le traen. Los adultos emigran hacia África en Julio y los jóvenes esperan hasta Septiembre, en que recorren en solitario miles de kilómetros hasta los bosques de la zona ecuatorial donde les esperan sus verdaderos padres a los que curiosamente llegan a encontrar. Se alimenta de insectos.
- Curruca azulona. *Sylvia*. Tximbo urdiñ. Fauvette.
- Curruca capirotada. *Sylvia atricapilla*. Tximbo cascabeltz. Fauvette à tête noire. Se distingue el macho de la hembra precisamente en el capirote, negro el del macho y rojizo el de la hembra. El resto del plumaje grisáceo, mas claro en la pechuga. Emigra en invierno, aunque algunas permanecen todo el año. Nidifica en verano, muy abundante. Anida en matorrales, a media altura, pone cuatro huevos y se alimenta de insectos, bayas, semillas, gusanos y sobre todo frutos.
- Curruca carrasqueña. *Sylvia Cantillans*. Tximbo papagorritza.

- Fauvette passerinette. Estival. De pecho rojizo, mas estilizada y grande que el petirrojo. Gusta de temperaturas templadas y habita arbustos y carrascales. Canto con un seco "chec chec".
- Curruca mirlona, *Sylvia Hortensis*, Zozo Tximbo. Fauvette orphée. Estival. En montaña arbórea, gusta de gargantas y de ríos. Canto particular "tec tec".
 - Curruca mosquitera. *Sylvia boring*. Tximbo. Fauvette des jardins. Estival y de paso. Cría en matorrales en la montaña en la proximidad de ríos. Muy abundante en el paso otoñal. Habita en matorrales espesos, difícil de observar pero localizable por su canto. Pone entre tres y cinco huevos. Se alimenta de insectos y de frutos. Apreciado como comestible.
 - Curruca rabilarga, *Sylvia undata*, Ota Tximbo. De pequeño tamaño, muy dinámica, habita en la franja costera, en zonas montañosas. Se caracteriza por una cola larga levantada. Plumaje gris oscuro, sobre un cuerpo muy pequeño. Poco migrante, casi sedentaria. Esquiva. Se alimenta de frutos e insectos.
 - Curruca tomillera, *Sylvia Conspicillata*, Ezkai Tximbo. Fauvette à lunettes. Muy pequeño, unos 13 cm. Tiene un anillo ocular blanco. Anida en los páramos donde hay vegetación tipo romero y tomillo, sin arbolado.
 - Curruca Zarcera, *Sylvia Communis*, Sasi Tximbo. Fauvette grissette. Nidifica en zarzas, al borde de bosques y de cultivos. Muy visible en paso primaveral. Llega en Abril y parte a finales de Agosto. Se alimenta de artrópodos y gusanos.

- Charrán común, *Sterna hirundo*, Txenada arrunta. De la familia de las gaviotas, (Laridae). Estival hasta Octubre, con presencia en puertos y calas, transitando visiblemente en las migraciones de otoño y primavera. Parecido a la gaviota, mas pequeño y ligero. Cola ahorquillada. Vuelo ágil, revoloteando sobre el agua hasta avistar algún pececillo para comer y volver de nuevo al vuelo.
- Chochín, *Troglodytes Troglodytes*, Txepetz. Migrador tardío. Vuela a ras de suelo. Migrante local, desde zonas altas a lugares más cálidos de las orillas con vegetación de embalses y lagunas por las que se dispersa en invierno. Construye el macho varios nidos , en pinares sobre todo, de los que la hembra elige uno solo en el que pone entre dos y cuatro huevos.
- Chorlitejo chico, *Charadrius dubius*. Txirritxo txikia. Petit gravelot. Habita y nidifica en canchales y graveras de ríos y regatas. Cabeza con franjas claras y oscuras y plumaje blanco en pecho y vientre y pajizo oscuro en el dorso. Sitúa sus huevos en canchales donde se mimetizan. Si los ve peligrar simula estar herido con gritos y pasos torpes para distraer la atención.
- Chorlito Dorado Común. *Pluvialis Apricarius*. Txirri Francolín, Txilio. Pluvier doré. El plumaje en la parte superior está salpicado de manchas doradas. Algunas veces, de hábitos invernales, donde acude a los sembrados o a refugios en rías y playas. En verano en praderas.
- Chova piquigualda, *Pyrhocorax graculus*. Belatxinga mokoho-

ri. Chocard à bec jaune. Migrante local descendiendo en otoño-invierno de las alturas a zonas mas cálidas. Alimentación variada, insectos, pequeños roedores y hasta basuras en épocas de frío. Suelen moverse en bandadas.

- Chova piquirroja, *Pyrrhocorax pyrrhocorax*. Belatxinga moko-gorri. Crave à bec rouge. Tamaño medio, plumaje negro y pico marcadamente rojo. Al igual que la piquigualda, migrante regional. Algunas tratan de permanecer en invierno en sus nidos, pero casi siempre acaban tomando rumbo a lugares mas templados. A veces anidan en torres de iglesia. Se distinguen en el tono del color del pico, curvado, mas rojizo en esta, mas amarillento en la anterior. Sus bandadas suelen llegar hasta cientos de ejemplares, mezclándose con las piquigualda. Se alimentan de gusanos y de insectos.
- Escribano Cerillo. *Emberiza Citrinella*. Berdantza ori. Bruant jaune. En paso primaveral, en Marzo, se hace notar por su canto. De tamaño intermedio, tiene la cabeza mas clara que el resto, con plumaje listado en tonos marrones y la parte inferior amarillo intenso, cola larga. Su pico es cónico y fuerte. Suele nidificar en lugares abiertos como los prados en los valles, aunque si lo hace se vuelve sedentario. Las puestas son de entre tres y cinco huevos. Se alimenta de grano.
- Escribano Soteño. *Emberiza Cirlus*. Soro Berdantz . Bruant zizi. Muy parecido al hortelano, la hembra algo mas neutra de color. Nidifica en sotos de ríos y prados arbolados. Desaparece entre finales de Agosto y Febrero en que vuelve. Nidifica en Mayo, haciendo dos nidadas de tres huevos cada una, saliendo los últi-

- mos pollos por Julio. Se alimenta de semillas, grano y algún insecto.
- Escribano Hortelano. Emberiza Hortulana. Bartz Berdantz, Miarritz Ortolan. Bruant Hortolan. Aves granívora, de pico corto y fuerte, coloración brillante en el plumaje. Migra en grupos en Septiembre y vuelve en Abril, anidando en grietas de peñas, entre árboles y cultivos. Inverna en África donde llega a cruzar el Sahara, lo que solo hacen las codornices y las tórtolas. Se alimenta de insectos, semillas y brotes tiernos. Canta durante horas, un canto corto "tsup, tsip tisú,..." Comestible apreciado que hasta hace poco se cocinaba en cazuelas grandes y en Francia se considera exquisito.
 - Escribano Montesino. Emberiza Cia. Mendi Berdantza. Bruant fou. Gusta de anidar en zonas cálidas con matorrales. Se alimenta de insectos y grano.
 - Escribano Palustre. Emberiza Schoeniclus. Zingir Berdantz. Ave de paso siguiendo el curso de los ríos en bandadas numerosas.
 - Esmerejón, Falco Columbarius, Belatz txiki. Invernante, más significado en el paso de otoño. Suele pasar desapercibido y acechante. Pequeño tamaño y rapidísimo vuelo. Se alimenta de insectos y pequeños pajarillos que caza al vuelo.
 - Espátula Platalea leucorodia, Moko zabala. Spatule blanche. Se le da ese nombre por la forma de su pico, como el de una cigüeña pero acabado en un ensanchamiento plano. Escasa en

Europa pero corriente en España, por un lado en el sur y por otro en bahías pronunciadas como Txingudi o Urdaibai a donde llega al final del verano procedente de tierras holandesas. Se le suele distinguir por su vuelo estilizado y su particular pico que le sirve para filtrar el agua y alimentarse de peces.

- Estornino pinto. *Sturnus Vulgaris*. Araba Zozo. Étourneau san-sonnet. Pájaro rechoncho, de cola corta y pico largo en punta. Muy común en el paso de otoño y sobre todo en el de primavera. Se mueve en grandes bandadas con gran estruendo de griterío. Inverna en zonas de arboleda en campos bajos. Se alimenta de bayas, frutos, insectos, arañas, gusanos, muy voraces. Hace el nido en huecos de árboles o de edificios y pone de cinco a siete huevos.
- Estornino negro. *Sturnus Unicolor*. Araba Zozo Beltz. Étourneau unicolore. Completamente negro. Rechoncho. Habita en huecos de casas y árboles próximos a cultivos de cereal. En verano se reúne en bandadas de cientos de ejemplares. Antes de la llegada del invierno desaparece hacia el sur, mezclándose con otras aves en su tránsito.
- Faisán. *Phasianus colchicus*. Faisai arrunt. Faisan. El macho elegante y estilizado con gran variedad de colores en sus largas plumas..La hembra de color pardo y vuelo potente y sonoro. Gusta de los prados y de los sotos, aunque no es nada acuático. Muchos proceden de repoblaciones.
- Focha común. *Fulica atra*. Kopetazuri arrunt. (también Urollo Nagusi). Acuática en lagunas grandes en primavera, muy nada-

- dora y bullidora en el agua.. De color gris negruzco con pico y frente blancos.
- Frailecillo Común. *Fraterula arctica*. Lanper muxu. Macareux moine. De unos 30 cm. de alzada. Aparece raramente en la costa, sobre todo después de grandes tormentas del Norte, en parte arrastrado, en parte aprovechando las corrientes de los vientos del Norte. Aspecto simpático y curioso, con su pico de loro, muy coloreado durante la cría. Camina arrogantemente con un cierto balanceo peculiar. Curiosamente se han encontrado huevos de pájaros de su mismo orden, las Charidriiformes, familia de las alcidaes, en restos de cocinas prehistóricas tan dispares como Gibraltar y Florida. Anida en madrigueras, en zonas herbáceas próximas al mar. Pone un solo huevo, que incuban entre la hembra y el macho, alimentando a la cría de pescado durante seis semanas, momento en el que la abandonan.
 - Gansos : aves acuáticas de gran tamaño, pesadas, de cuello largo, vuelan grandes distancias y van a tierra a comer. Ver barnaclas y ansares.
 - Garceta común, *Egretta garzetta*. Lertxunko txikia. Aigrette garzette. Esbelta, levanta casi 60 cm., blanca total, de pico y patas negras con uñas amarillas, con un penacho característico. Habitante de las marismas en otoño e invierno. Se alimenta de pececillos de los que quedan atrapados en las arenas con la bajamar o en aguas bajas de lagunas y marismas. Bastante gregaria suele verse en árboles de las riberas o en el agua.
 - Garceta grande, *Egretta Alba*. Lertxunko handi, Grande aigret-

te. Unos 90 cm.de altura. Pico amarillo o parcialmente negro, patas y pies de color negro, cuello largo y fino. Habita en suelo, en riberas y anida en carrizales próximos.

- Garcilla cangrejera, *Ardeola ralloides*. Lertxunko karramarroza-le. Heron crabier. Cuello grueso, plumaje ocre y alas blancas. Anida en carrizales, cerca de arenales rocosos. Su alimentación gusta de cangrejos
- Garcillas Boyeras. *Bubalcus Ibis*. Lertxunko itzain. Heron garde boeufs. Parecida a la Común, algo mas rechoncha y ocre. Grita mucho cuando cría, quizá para asustar. Come en pastizales entre el ganado, subiéndose en ocasiones sobre el.
- Garza Imperial, *Ardea Purpúrea*, Koartza Gorri. Heron pourpré. Menor tamaño que la Real, mas oscura y escasa. Cría en columnas, frecuentemente con otras especies.
- Garza Real. *Ardea Cinerea*, Koartza Lepozuri o Lertzun haus-kara. Heron cendré. Gran envergadura, estilizada en su pose, majestuosa en su vuelo. Se la ve esbelta como un junco en praderas o rocas sobre ríos y en embalses. Inmigrante en invierno. De color gris azulado permanece erguida en el borde de las aguas y a veces en las copas de grandes árboles en los que se la puede ver recortada contra el cielo. Al atardecer se le puede oír un graznido profundo, largo y seco. Se alimenta de peces, pequeños mamíferos, reptiles, anfibios y todo lo que encuentra, durante las 24 horas del día en que se mantiene activa.
- Gaviotas: son un verdadero indicador viviente de circunstancias

como temporales o buen tiempo según se adentran en tierra o en el mar. También de bancos de pescado. Grito característico sobrevolando la costa, gutural, agudo y a veces prolongado a veces entrecortado. Maestras en el vuelo en el que dominan la acrobacia. Son peleonas gustando de quitarles las presas a otras aves.

- Gaviota argentea o Gaviota patiamarilla. *Larus argentatus*. Kaio auskarao Kaio bankahoria. Goéland argenté. Mas que emigrante, divagante. Circula desde el Ártico hasta el Cantábrico. La mas abundante de las aves marinas en los acantilados y playas del Cantábrico Oriental. Nidifica en las costa y remonta los ríos, adentrándose en tierra cuando hay temporal de mar y comiendo hasta de los basureros, aunque su preferencia son los peces.
- Gaviota cana, *Larus Canus*, Kaio Moko Ori. Goeland cendré. Parecida a la Argentea, algo mas menuda. Se mete mucho en tierra.
- Gaviota reidora. *Larus ridibundus*. Antxeta mokogorria. Mouette rieuse. Inmigrante en otoño en lagunas interiores, y en ríos donde pesca. Nidifica en zonas pantanosas o en marismas. Blanca completamente salvo en la cola teñida en negro. Piscícola come también en basureros. Hacia finales de Febrero emigra al Norte.
- Gaviota sombría, *Larus Fuscus*. Kaio ilun. Goeland brun. Suele volar hasta embalses y lagos muy del interior. Tamaño de mas de 50 cm., algo mayor que la Argentea a la que se parece. Habita en el interior de tierra o en el mar lejos de la costa, en islas o rocas.

- Golondrina común. Hirundo rústica. Enara arrunta. Hirondelle de cheminée. Aparece en primavera con grandes vuelos circulares, muy ágiles para capturar insectos. Muy urbana antiguamente ha huido de las ciudades por la polución, pero sigue haciendo sus nidos en las zonas rurales, caseríos y casas de campo, bajo los tejados o aleros. De color blanco y negro y cola ahorquillada. Pone entre cuatro y cinco huevos que pronto eclosionan. Se alimenta de insectos que prende al vuelo.
- Golondrina de mar, Golondrina daurica. Hirundo daurica. Hirondelle rousseline. No tiene manchas blancas en la cola como las que tiene la común. Estival. En zonas de mucha extensión de agua, mar o grandes embalses, anidando en acantilados o en las mismas presas.
- Graja. Corvus Frugilegus. Ipar Bele, Bele alorti. Courbeau freux. Invernante. Muy visible en otoño en pasos de grandes bandadas. Muy estruendosas en sus graznidos. Cara desplumada, toda de color negro lustroso. Anida en zonas arbóreas de montaña, desplazándose durante el día al llano.
- Grajilla. Corvus monedula. Bele txiki. Choucas de tours. De unos 33 cm., negro intenso. Muy ágil, se mezcla con grajas y estorninos. Invernante y algo sedentaria. Anida en huecos de acantilados, también sobre ruinas y árboles grandes se cos. Comen un poco de todo, granos, insectos, vegetales, frutos,...
- Grullas. Grulla común, Grus Grus, Lertxun. Belatxe. Grue Cendré. Semejantes a las cigüeñas aunque estas últimas son mudas y las grullas muy gritonas y bailonas. De patas muy lar-

gas, realizan una curiosísima danza nupcial, girando y dando saltos. Las parejas que se forman son muy estables, durando varios años y hasta toda la vida. De paso espectacular y escandaloso en otoño. Marchan en perfectas formaciones en grandes Vs de hasta 150 individuos y a gran altura, promoviendo gran griterío si se deshace la formación que inmediatamente recomponen. El paso de primavera es menos visible y sobre todo audible.

- Halcón abejero, *Pernis apovirus*. Belatz erlejale. Bondrée apivoire. Tamaño mediano, 55 cm. Alas anchas de base estrecha, notables en el vuelo, cola larga y cabeza pequeña. La cola con franjas oscuras, el resto pardo. Se le observa en las migraciones otoñales, allá por Septiembre, volando en fila de a uno y dando círculos cuando deshacen la fila para volver a formarla. Le gusta alimentarse de insectos, sobre todo abejas y también de pequeñas alimañas.
- Herrerillo capuchino, *Parus cristatus*, Txano Amillotza. Mésange huppée. Pequeño pájaro, con plumaje moteado en el dorso y blanquecino en pecho y vientre, adornándose con una cresta en la cabeza en forma de capucha. Se completa con un collarín negro en torno al cuello. En bosques de hayas y de coníferas en los que anida. Sus migraciones trashumantes van desde la parte alta de las montañas hasta los pinares más templados. Nidifica en huecos de árboles, sobre todo muertos, ahuecando más espacio para el nido con el arranque de la madera descompuesta y haciendo un lecho de musgo. Pone unos cuatro huevos cada vez de dos nidadas por año. Es muy variado en su alimentación, comiendo vegetales e insectos y huevos de estos.

- Herrerillo Común, *Parus Caeruleus*, Amillotza. Mésange bleue. Muy pequeñito. Vistoso de colorido, azulado en cabeza, alas y cola y pecho y vientre amarillento con el dorso verdoso. Habitante de bosques y arboledas, sobre todo robledales, donde se mueve con gran dinamismo. Construye el nido en Mayo y pone inmediatamente unos ocho huevos. Su alimentación es mixta, vegetal y de insectos, gusanos y orugas.
- Jilguero, (Cardelina). *Carduelis Carduelis*. Karnaba. Chardonne-rette. Tiene hábitos estacionarios, pero existen poblaciones de paso en bandadas emigrantes durante el invierno y desde el Norte. Le gustan las ramas de los árboles y es insectívoro, aunque también come semillas. Plumaje de colorido variado, con la cara rojiza, manchas amarillas en las alas y toques pardos, negros y blancos en el resto del plumaje. Hace su nido en los árboles, muy sólido y del que se encarga la hembra. Se reproduce bien en cautividad, en la que es buen compañero con su canto.
- Lavandera blanca, *Motacilla alba*, Buztanikara zuri. Bergeronnette grise. Tamaño de 18 cm. Pasa en Octubre para invernar. Muy abundante. Anida junto a corrientes de agua o en prados próximos. Pone unos seis huevos que eclosionan hacia mediados de Mayo. No desdeña la presencia humana, mas bien gusta de ella y frecuenta espacios urbanos. Alimentación insectívora.
- Lavandera boyera, *Motacilla flava*, Buztanikara ori. Bergeronnette printanière. Tamaño algo mas pequeña que la blanca. Se manifiesta en el paso de primavera en Abril. Característica por posarse sobre el ganado vacuno y moverse por pastizales y prados. Los pastores suelen llamar a todas las lavanderas, boyeras.

- Lavandera cascadeña, Motacilla cinerea, Buztanikara Ori Beltz Bergeronette des ruisseaux. Ave esbelta, blanca amarillenta, gris oscuro en la cabeza y puntas de las alas negras., cola muy larga. Anida en juncales, junto a ríos y arroyos, gustando mucho del agua. No se la ve mucho en pasos migratorios, pero si los realiza. Se alimenta de insectos acuáticos y aéreos.
- Linote melodioso. Carduelis cannabina. Txoka. Linote mélodieuse. Pequeño (13 cm). Cola larga y horquillada. Anida en la hayas y en los espinos. Pone entre cuatro y seis huevos de color azulado. Vuela en bandadas. Canta melodiosamente y es migrador parcial.
- Lúgano.(Tarín). Carduelis Spinus. Altza Txorru. Tarin des aulnes. Muy pequeño, 12 cm. Se presenta en bandadas ruidosas en el paso otoñal y es invernante. Parecido al verderón, de color verdoso amarillento, mas común. De carácter tranquilo, nidifica en bosques de coníferas, con dos huevos por puesta. Sobrevuela campos de vegetales en los que se alimenta de semillas.
- Malviz. Turdus iliacus..., mirlo blanco, Miru txuri. Birigarro Txiki. Grive mauvis. Invernante. Muy abundante, se presenta en bandadas invadiendo forestas y cultivos. Mas tardío en el paso otoñal, por Noviembre, marchándose en Marzo. Más pequeño que sus congéneres, tiene los flancos rojizos. Se alimenta de insectos, gasterópodos y frutos.
- Martín pescador, Alcedo Atthis. Martín arrantzale. Martín pêcheur. Familia Alcedinidae. Se le encuentra en ríos de aguas limpias, muy cerca del agua. Suele ser difícil de ver desde la ori-

lla por su plumaje superior mimetizado con el entorno y su pequeño tamaño, aunque con un gran pico. Su pecho es espectacular de colorido cuando se le ve desde el agua. Se alimenta de peces que pesca con su fuerte y largo pico lanzándose desde su observatorio como una bala.

- Martinete, *Nycticorax Nycticorax*, Gau Kuartza. Amiltxori arunt. Héron bihoreau. Buen tamaño, 60 cm. Dorsinegro y capirotado. Escaso migrador. Nidifica en biotopos próximos a las riberas de los ríos. Se han controlado procesos migradores entre la Camargue y la Ribera navarra. Come al anochecer en las marismas en que anida.
- Milano negro. *Milvus migrans*. Miru Beltza. Milan noir. Inmigrante en verano para procrear. Característico en su vuelo orientado por los movimientos de su cola ahorquillada. En algunos sitios de costa se dice que tiene rabo de abadejo. Suele hacer nidos en árboles cerca de masas de agua. Plumaje color marrón oscuro, rojizo negruzco en alguna parte. Es carroñero o cazador de peces y pequeñas alimañas con deterioro físico.
- Milano Real, *Milvus milvus*, Miru errege. Milan Royal. Residente estival. El más grande de los milanos., de unos 60 cm. Tonos pardos combinados. Espectacular en el vuelo en el que con el juego de las alas y la cola ahorquillada, realiza quiebros y escorzos, sobre todo en época de celo en la que además manifiesta su presencia con agudos gritos. Abundante, de buen tamaño, fácil de ver por sus vuelos frecuentes cerca de las poblaciones. Anida en árboles grandes de sotos y en bosques. Es básicamente carroñero pero también se alimenta de pequeños roedores.

- Mirlo acuático, *Cinclus Cinclus*, Ur Zozo. Cincle plongeur. De plumaje marrón oscuro, con el pecho blanco. En ríos y arroyos, gusta de aguas transparentes y de curso rápido en las que nada y bucea. Mas bien sedentario, aunque realiza migraciones locales debidas a la bajada de las temperaturas y heladas de los lugares que mas gusta de habitar, río arriba. Construye los nidos en lugares recónditos e inaccesibles, con frecuencia por debajo de caídas de agua. Se alimenta de larvas subacuáticas y de peces pequeños.
- Mirlo Capiblanco, *Turdus Torquatus*, Zozo Lepozuri. Merle à plastron. Todo negro, con una especie de camisa blanca sobre el pecho. Muy de montaña. Paso en otoño. Poco frecuente. Nidifica en pinares poco densos y enebrales.
- Mirlo común. *Turdus merula*. Zozo arrunt. Merle noir. Muy abundante por todas partes donde haya vegetación. Nidificante, invernante y migrante. Su poderoso canto empieza a producirse con la época de celo por Febrero, marcando su territorio y peleando para ello con otros congéneres. Fácilmente observable por su plumaje negro intenso y su pico amarillo en el macho. La hembra uniformemente marrón oscura. Pone entre dos y cuatro huevos de color azulado, manchado de puntos rojizos y suele hacer dos puestas anuales. Se alimentan de gusanos, lombrices, larvas y bayas que tragan enteras, expulsando las semillas y contribuyendo a la difusión de las plantas.
- Mosquitero común. *Phylloscopus Collybita*, Txilio arrunt. Pouillot véloce. Tamaño pequeño, plumaje verdoso en el dorso y amarillento en el pecho, con el pico muy fino. Anida en sotos de

- montaña y claros de bosque, sobre matorrales. Pone unos cinco huevos. Frecuente en pasos otoñales y primaverales. Se alimenta de insectos, recorriendo las riberas de los ríos, junto con las bisbitas y las lavanderas para cazar.
- Mosquitero musical, *Phylloscopus Trochilus*, Txilio Ori. Pouillot fitis. Migrante en Abril y Septiembre. Se le ve a orillas de los ríos, aunque es ave mas de exclusivo paso en Abril y en Septiembre.
 - Mosquitero papialbo, *Phylloscopus bonelli*. Txilio lepazuri. Pouillot de Bonelli. Frecuente en verano en que nidifica, gustando de pinares y bosques de roble. Hace el nido en huecos bajola vegetación, en donde la hembra pone unos cinco huevos. Se reúne con otros pájaros para realizar la migración. Se alimenta de insectos.
 - Oropéndola. *Oriolus oriolus*. Urretxori. Lorient jaune. Estival, de Abril a Septiembre. Habita en jardines poblados de vegetación y bosques. El macho luce unos tonos amarillos espectaculares. Tiene una alimentación muy variada basada en frutos , larvas, gusanos,.... Hace el nido en las ramas mas altas de los árboles y pone tres o cuatro huevos. Realiza sus vuelos migratorios por la noche.
 - Ortega, *Pterocles Orientalis*, Ganga Azpi-Beltz. Ganga unibande. Parecida a la paloma, patas cortas y alas y cola puntiagudas y largas. Nidificante en lugares desérticos, en el suelo, escasa.
 - Ostrero, *Haematopus ostralegus*, *Haematopus mokini*, Itsas

Mika. Huitrier pie. De la familia Haematopodidae, orden de las Caradriformes. Emparentado con las gaviotas y gaviotines, en diversas variedades está distribuido por todo el mundo aunque hay una específica de Eurasia. En invierno habita en las marismas cantábricas. Robusto de mediano tamaño. Plumaje blanco y negro con pico largo y fuerte de color rojo intenso. Este pico lo introduce en el fango para buscar y capturar gusanos y anélidos. Gran consumidor de ostras y otros moluscos que abre con el pico con facilidad.

- Págalo Grande, *Stercorarius skua*, Marikoi handia. Gran labbe. Ave marina, migrador otoñal y rapaz, una de las escasas rapaces marinas. De buen tamaño, fuerte, de color marrón oscuro moteado en blanco, sobre todo en las alas. Suelen disputar la pesca a otras aves que ya han capturado alguna presa. De color oscuro con motas blancas. Es conocido por los pescadores por sus incursiones en contra de otras aves a las que amedrenta. Nidifica desde Escocia hasta Islandia y llega a las costas Cantábricas en Otoño.
- Pagaza piquirroja, *Sterna caspia*. Txenada mokogorri. Sterne Caspienne. Parecida a la gaviota argentea, con capirote negro y pico color rojo. Cría en la costa, en colonias.
- Paiño común. *Hydrobates pelagicus*. Ekaitz txori txikia. Pétrel tempête. El ave marina más pequeña de Europa, muy ligera, de pluma oscura, marrón, con las alas manchadas de blanco. El pico es delgado y fuerte. Sigue a los barcos al borde del agua. En tierra es nocturno. Anida en colonias, en rocas, en muros de piedra y en islas. Pone un solo huevo. Recorre el Atlántico

bajando desde Islandia a comienzos del Otoño, por las costas de Inglaterra y Francia, hasta el Cantábrico. Retorna por el mar.

- Paloma Bravía, Columba Livia, Aitz Uso. Pigeon biset. Mucho mayor que sus congéneres. Plumaje gris azulado, con la punta de la cola negra. Poco común, anida en zonas rocosas y en colonias, aprovechando grietas y oquedales.
- Paloma Torcaz, Columba Palumbus, Paga Uso. Pigeon ramier. Muy abundante en paso otoñal y objeto precioso de caza y cazuela. Tamaño grande, grisácea, con collarín blanco y listas también blancas centradas sobre las alas. Gusta de fijarse en las ramas de los árboles, donde anida a media altura. Utiliza, igual que el arrendajo o la corneja, nidos de otros pájaros e incluso camas de ardillas. Su caza mas espectacular es con red, al paso.

Llega a los Pirineos al comienzo del Otoño. Pone 2 huevos, si se queda, a fines de Abril o primeros de Mayo. Su canto característico es un "grou, grou, grou...". Su carne, muy apreciada es muy aromática, debida a las hierbas, semillas y bayas, como sus predilectas de laurel, que ingiere.

En verano apenas quedan ejemplares.

- Paloma Zurita, Columba Oenas, Txoloma. Pigeon colombine. Muy frecuente en paso otoñal, aunque en menor número que la torcaz y anterior en su paso a esta, comenzando ya en Septiembre. De tamaño media entre la torcaz y la tórtola. Azulada, con listas negras en las alas y cola mas corta que la torcaz. Vuelo

- rápido. Anida en árboles sobre todo viejos. Muy frecuente en la parte mas oeste del Pirineo, hasta el mar.
- Papamoscas Cerrojillo, *Ficedula Hypoleuca*, Euli Txori Beltz.. Gobe-mouches noir. Estival y de paso, aparece en Mayo. Plumaje cambiante de blanco y negro en primavera a pardo en verano. Apreciable comestible, se suele cazar con ceпо (prohibido). Muy visible en el paso de otoño pero ya detectable en el de primavera. Se alimenta de vegetales. Habita bosques de pino y las matas de robledales. Nidifica en huecos de árbol.
 - Papamoscas Gris, *Muscicapa Striata*, Euli Txori Gorritza. Gobe-mouches gris. Abundante en la zona costera. Frecuenta sotos espesos y umbríos. Notable en su paso otoñal. Nidifica en el estío en jardines bosques. Pone cuatro o cinco huevos. En el paso otoñal se le observa fácilmente por todas partes, setos, sotos, pinares,...comenzando ya en Agosto.
 - Pardela cenicienta, *Calocuetris diomedea*. Gavia arre. Puffin cendré. Tamañomediano, color grisáceo, con una mancha blanca en la cola. Pájaros marinos por excelencia. Grandes buceadores y tanto pescadoras de peces vivos como cazadoras de los cebos que los barcos utilizan.
 - Pardela pichoneta, *Puffinus puffinus*. Gavia. Puffin des anglais. Muy blanca en el pecho y vientre y negra en el dorso. Buen pico. Se mueve sobre las olas, pescando y anida en riscos y en islas, en nidos subterráneos.
 - Pardillo común. *Acanthis Cannabina*. Carduelis Cannabina.

Txoka. Linote mélodieuse. Pequeño y de color pardo. Muy corriente en los pasos, sobre todo en otoño, por los collados. Invernante permanece hasta Julio, volviendo por Octubre. Anida en Mayo, poniendo hasta tres veces. Se alimenta fundamentalmente de semillas.

- Pato colorado. *Netta rufina*. Ahate gorritzta. *Nette rousse*. Viene del Norte en otoño..De cabeza anaranjada roja y pico naranja. Bonito plumaje coloreado. Buen nadador. Cría en la vegetación en islotes de lagunas del interior.
- Pato cuchara, *Spatula Clypeata*, *Anas Clypeata*, Ate Mokoza-bal. *Canard souchet*. Pico muy grande, en forma de cuchara o espátula. Blanco y negro, de cabeza verde, pecho blanco y alas azuladas, el macho. La hembra mas neutra, en pardo. Invernante en balsas. Nidifica en ellas en lugares donde haya vegetación.
- Pato Eider. *Somateria mollissima*. Eider ate. Eider à duvet. Buen tamaño, 60 cm. Vientre negro y dorso blanco, cabeza blanca y nuca verdosa. Hembra parda. Marítimo por excelencia, habitante de la costa.
- Pato malvasía, *Oxiura leucocephala*. Ahate buruzuri. *Erismature à tête blanche*. Cabeza grande y blanca, cola tiesa y puntiaguda mantenida en vertical. Vuelo a poca altura sobre el agua. Anida próximo a ella en zonas de vegetación.
- Pechiazul. *Luscinia Svecica*. Papar Urdin. *Gorgebleue*. Observable en el paso de primavera, no así en otoño. Solo de paso y

algún residente estival en zonas por encima de los bosques. Muy pequeño, mueve constantemente su cola. El macho colorea su pecho intensamente de azul en la época de celo. Canto muy musical parecido al ruiseñor. Habita en espesuras y matorrales pantanosos.

– Perdiz Común. *Alectoris Rufa*, Eper gorri. Epherdi. Perdrix rouge. La famosa patirroja, exquisita estofada, escabechada, con judías,... Nidifica hoy día en zonas altas de montañas, zonas de matorral y helechales desde donde vuela planeando de una ladera a otra. Todavía abundante y delicia de los cazadores. No muy emigrante, mas bien sedentaria, aunque sus cambios o pequeñas migraciones puedan ser determinantes para evitar ser cazada. Hasta hace no mucho tiempo se solía cazar con reclamo, tipo de caza que se va perdiendo. Tiene querencias mañaneras por las alturas del monte. Luego se refugia en maizales y en las horas tórridas busca lugares frescos. Con el sol poniente asciende a las cimas. En Octubre se oye su canto de celo "pic pi qui, pic pi qui..." Se alimenta de grano y vegetales.

– Perdiz Nival., *Lagopus Mutus*, Eper Zuri. Lagopède des Alpes. Muy escasa, se ve en zonas altas de montaña y en invierno. Realiza trashumancias zonales, entre la parte mas alta del Pirineo en verano y zonas mas bajas y costeras, zonas de pasto, en invierno. Pone tardíamente, en Julio, unos ocho huevos, cuyos pollos cuida con mimo. Se alimenta de vegetales y también de gusanos y larvas.

– Perdiz pardilla. *Perdix perdix*. Eper gris. Perdrix grise. Muy

escasa. Migraciones desde su residencia estival de bosques de alta montaña a niveles de prado invernales. Nidifica en Junio y su puesta es de pocos huevos. Se alimenta fundamentalmente de grano, pero también de pasto y algún pequeño artrópodo.

- Petirrojo. *Erithacus rubecula*. Papargorri, Txantxangorri. Rouge gorge. A pesar de su pequeño tamaño, de unos 15 cm. en el macho y menos aún en la hembra, es valiente y no duda en atacar a especies de mayor tamaño. Se manifiesta en parques y jardines en el invierno y zonas de montaña, correteando constantemente y volviendo al mismo sitio repetidas veces. Se alimenta de toda clase de insectos. Simpático en su presencia y bonito en su contraste del pecho rojo, con el parduzco del pelaje general y el vientre blanco. Habita bosques de árboles bajos, cercanos a aguas, en verano en zonas montañosas. Llega en sus migraciones hasta el Oriente Medio, efectuando sus desplazamientos largos durante la noche. Nidifica en el suelo, con puestas de entre cinco a siete huevos y dos nidadas al año.. Durante la puesta es extraordinariamente prudente para no mostrar su nido. Puede vivir en cautividad y procrear si tiene una jaula amplia. Es cantor excelente, con su típico, "tic, tic, tic,..." Se alimenta de frutos, insectos voladores y arácnidos.
- Picargo europeo. *Mailaetus albecilla*. Familia de las Accipitridae. Conocida como águila calzada. (Ver)
- Picogordo. *Coccyzus erythrophthalmus*. Mokolodi. Gros bec. Pico grueso, cuello corto y grueso, cola corta, color pardo. Paso otoñal. Escaso. Invernante desde Noviembre hasta Febrero. Se

- le ve en jardines y sotos fluviales. Arborícola, se alimenta de los frutos del árbol elegido. Muy celoso de su territorio por el que pelea con otras aves.
- Pinzón Real. *Fringilla Montifringilla*. Mendi Txonta. Pinson du Nord. Se le distingue por una mancha de color naranja sobre el hombro y pecho igualmente naranja. Se le ve mas en el paso primaveral. Invernante, su llegada en Otoño procede de Siberia. Gusta de los hayedos. Se alimenta de grano, para lo que recorre los cultivos en bandadas con otras aves. Retorna al Norte a finales de Febrero.
 - Pinzón vulgar. *Fringilla Coelebs*. Txonta. Pinson des arbres. Se le considera el ave mas abundante en Europa. Plumaje muy colorido en el macho, sonrosado, cabeza azulada, dorso parduzco, con franjas blancas en las alas. La hembra con tonos mas suaves. Muy abundante tanto en el paso de primavera como en el de otoño y muy común durante el invierno, en el que forma grandes bandadas. Anida sobre todo en pinares y robledales sin desdeñar sotos de ribera y sobre matorrales a escasa altura. Nidifica a principios de Mayo y los pollos nacen en Julio. La alimentación básica es de grano y semillas y larvas e insectos.
 - Piquituerto. *Loxia Curvirostra*. Moko Gurutze. Bec croisé des sapins. Familia de los Fringílidos. Invernante. Tienen pico robusto, apropiado para partir semillas debiéndose su nombre a que se cruzan las puntas de las mandíbulas. Vuelo ondulado. Habitan en bosques de coníferas viejas, detectándose su presencia por los restos de piñas en el suelo..., alimentándose de sus

piñones. Irrumpe en gran número a final del verano. Algunos ejemplares vuelan hasta las Islas Británicas y Norte de Europa. El macho es rojo apagado, con las alas y la cola oscuras. La hembra es gris amarillenta con las alas y la cola oscuras. Muy parecido al Camachuelo y al Picogordo.

- Polla de agua. *Gallinula chloropus*. Ur oiloa ó Uroilo Arrunta. Poule d'eau. Se la conoce popularmente como gallineta. Hace sus nidos junto a los ríos de vegetación densa, en zonas de juncos o praderas muy húmedas con juncos. Muy móvil, nada, corre y se sumerge. Veraneante en lagunas para procrear. Pico de color rojo intenso y la punta amarilla y patas largas y de dedos largos para andar por fangales y aguas de poco fondo. Plumaje gris negruzco y tamaño mediano. Construye el nido en la vegetación de ribera. Se alimenta de vegetales y pequeños animales como gasterópodos.
- Porrón bastardo, o Porrón europeo. *Aythya Ferina*. Murgilari Handi. *Fuligule milouinan*. Color negruzco, con las partes inferiores blancas. Invernante en embalses y estanques. Gusta de sumergirse en las aguas marinas y en las de los lagos donde habita.
- Porrón Común, *Aythya Ferina*, Murgilari arrunt. Invernante en grandes grupos, en balsas de aguas tranquilas.
- Porrón moñudo, *Aythya Foligula*, Murgilari Galdurduna. *Fuligule morillon*. Tiene una mancha blanca alrededor del pico y un moño característico. Inverna en embalses de aguas extensas y en grupos de gran número.

- Porrón pardo, *Aythya Nyroca*. Murgilari arre. *Fuligule nyroca*. Algo mas pequeño que sus congéneres anteriores, 40 cm. Gusta de mantenerse en el agua, con la cola erguida.
- Reyezuelo Sencillo, *Regulus Regulus*, Erregetxo, Erregetxupit, Erregepettitta, Txori-errege. Roitelet huppé. Muy pequeñito, 9 cm., rechoncho y con una pequeña cresta. Color amarillento verduzco, uniforme. Observable en el paso otoñal. Vuela a ras de tierra. Gusta de habitar los bosques. Se alimenta de insectos.
- Reyezuelo Listado, *Regulus Ignicapillus*, Erregetxo Kaxkagorri. Muy parecido al anterior pero con una franja negra sobre ojo. Muy abundante. Pasa al tiempo de la paloma en primavera y otoño cruzando el Pirineo. Nidifica en bosques de encina, de acebo y de pino. En Marzo comienza los cantos de celo. Son gregarios, formando bandos con otros ejemplares de su especie. Construye su nido sobre los árboles.
- Roquero rojo, *Monticola Saxatilis*, Arkaitz Zozo. Merle de roche. En cimas rocosas de montañas, observable en primavera. Nidificante estival, en zonas de roca, con puestas de cuatro o cinco huevos. Comienza su canto nupcial en Mayo. Los machos son de precioso color, cabeza, cuello y dorso azules, pecho, vientre y cola anaranjados y las alas negras. Las hembras son moteadas sobre pardo. Se alimenta de insectos grandes y algunos reptiles como culebrillas y lagartijas.
- Roquero solitario. *Monticola Solitarius*. Arkaitz Zozo Urdin. Merle bleu. Un poco mayor que su hermano el rojo y más azu-

- lado. Casi sedentario habita en paredes de roca. Poco habitual, no se deja ver escondiéndose de cualquier presencia.
- Ruiseñor bastardo. *Cettia Cetti*. Erreka Txindor. Bouscarle de Cetti. Color oscuro, rojizo, con cola erecta. Estival, aunque poco migrador. Anida en vegetación espesa a orillas de corrientes de agua. Es muy tímido pero su canto maravilloso le delata.
 - Ruiseñor común. *Luscinia megarhynchos*. Urretxindorra. Ros-signol philomèle. Cantarin. Al igual que el anterior habita las orillas de ríos y arroyos. Parecido al petirrojo, pero de color mas pardo y algo mayor de tamaño. Muy urbano. Cría en primavera. Nada mas llegar en Abril de su tránsito migratorio comienza a cantar hasta los calores del verano, un canto melodioso, variado, espléndido, que hace hasta por la noche y que mejora con el estímulo de sus vecinos. Se alimenta de larvas, gusanos y frutos. Tras las migraciones, individuales, la hembra y el macho se unen, año tras año, en los mismos lugares.
 - Serreta mediana. *Mergus serrator*. Zerra ertain. Harle huppé. Tamaño mediano, unos 58 a 60 cm..Patatas rojas. Doble moño. Muy marítimo sin desdeñar ríos o lagos. Cría junto a lagos, en islas o en ensenadas. Muy silencioso.
 - Sisón. *Otis Tetras*. Basoilo txiki. Outarde canepetière. De paso exclusivo, no permanece. Vuelo parecido al del pato, aunque no es acuático. Congénere de la Avutarda aunque mucho mas pequeño. Plumaje negro y amarillo, con la parte posterior blanca. El macho tiene una pequeña cresta color castaño y la garganta gris, que en la hembra es blanca. Se emparejan hasta tener

- crías. Gusta de las llanuras y de los cultivos y anida en herbales, poniendo hasta cinco huevos.
- Somormujo Lavanco. *Podiceps Cristatus*. Murgil Errege o Murgil handia. Grèbe huppé. Aparece en primavera tras su migración. En embalses, pequeño, solo o en grupos, negro y de cuello estilizado con gracioso moño. Se sumerge fácilmente con largas inmersiones. Hace su nido para que flote sobre el agua y cuando incuba se asoma mirando su reflejo. Tiene la curiosa costumbre de comerse sus propias plumas.
 - Tarabilla común. *Saxicola Torquata*. Pitxartxar Kaskabeltz. Traquet père. Del tamaño de un gorrión, su plumaje es variado con la garganta, cola, cabeza y dorso oscuros y el pecho rojizo en el macho. La hembra es de colores más tenues. Gusta de posarse en lugares destacados, como cables aéreos, postes, puntas de los árboles, desde los que otear la caza de insectos. Invernante y de cortas migraciones a zonas cálidas. Abundante. Nidifica en el suelo de áreas desforestadas, templadas y secas. Con hasta tres puestas de cinco pollos cada una. Se alimenta de frutos e insectos.
 - Tarabilla norteña. *Saxicola rubetra*. Pitxartxar. Traquet tarier. Pequeña, rechoncha, de cola corta, con una lista sobre el ojo y manchas blancas al comienzo de la cola, el restopardo. Se puede ver sobre praderas en épocas de paso, en que es muy abundante, tanto en Marzo como en Agosto. Anida en pastizales de montaña y se alimenta de insectos.
 - Terrera Común. *Calandrella Cinerea*. Txori Andre Izats Motz.

Alouette calandrelle. Parecida a la alondra, mucho mas pequeña. Ave de paso visible en primavera sin constatación de fijación.

- Terrera marismeña. Calandrella rufescens. Txoriandre pispoleta. Alouette pispolette. Muy parecida a la Común, salvo un fino listado en el pecho y algo mas oscura.
- Torcecuello. Jynx Torquilla. Txingurri Txori. Torcol fourmilier. Estival. Se suele ver en parques y jardines en las épocas de paso de primavera y otoño. Anida en troncos de árboles, asomándose de lado, torciendo el cuello para mirar. Gusta alimentarse de hormigas a las que atrapa con su larga lengua. Pequeño tamaño y plumaje mimetizable con los troncos de los árboles.
- Tórtola común, Streptopelia Turtur, Usapal. Tourterelle des bois. De paso abundante en otoño. Cría por todas partes. Es la mas pequeña de las palomas. Carne muy blanca y jugos, grasienta, muy sabrosa como comestible. Su paso suele ser anterior al de las palomas zuritas y torcaces, aunque muy irregular, habiendo días y épocas de gran abundancia y otras de escasa.. Posteriormente a los pasos, suelen errar por sotos, choperas y rastrojeras. Llegan de África en Mayo y vuelven en Septiembre.

El macho atrae a la hembra con arrullos, arrumacos y besos y la galantea dando vueltas a su alrededor con pasos medidos, abriendo la cola para conquistar su amor. Su canto es "tourr, tourr,...". La pareja trabaja conjunta en la construcción del nido, entre matorrales espesos y a poca altura. Pone dos huevos muy blancos. Se alimenta sobre todo de grano y semillas. Las crías se alimentan directamente del buche de los padres (leche de paloma).

- Totovía. *Lullula arborea*. Pirripio Egazabal. Alouette lulu. Muy parecida a la alondra, mas pequeña, con la cola corta. Abundante, pone sus nidos en ramas altas, frecuentando prados y rastrojeras. Llega hasta a hacer tres puestas de cuatro a cinco huevos. Muy visible en los pasos de otoño y primavera.
- Trepador azul. *Sitta Europaea*. Garrapo. Sittelle torchepot. De cuerpo rechoncho, y poco cuello, con la cabeza apuntando hacia el pico y la cola prolongada. Plumaje azulado en el dorso y amarillento en el pecho. Su nombre se debe al incesante movimiento de subir y bajar por los troncos de los árboles. Habitante en bosques de montaña y caducifolios. Realiza las migraciones desde Centro-Europa y próximo al Atlántico, junto con otras aves diferentes. Gusta de comer los frutos de las hayas y también insectos y arácnidos que encuentra en los árboles que recorre.
- Treparriscos. *Tichodroma Muraria*. Arkaitz Txori. Trichodrome échelette. Color rosa fuerte sobre las alas, resto grisáceo. Trasmigrante en Noviembre y Marzo-Abril, e invernante. Nidifica en roquedos calizos. Se alimenta de insectos y semillas.
- Urogallo. *Tetrao urogallus*. Basoilar. Grand tétras. Casi desaparecido, quedando alguno en los bosques del Pirineo. El gallo del bosque, rey del aire y de la montaña. De fuerte olor y buen tamaño, hasta 90 cm. Pecho fuerte, plumas oscuras, cola mu amplia. Se oye su canto al amanecer, potente, variado y complicado. Migrador local, de las llanuras a los bosques pirenaicos.

Muy salvaje, en época de celo puede hasta llegar a atacar al hombre.

- Vencejo común. *Apus apus*. Sorbeltza, Belatxiko. Martinet noir. Alas mas largas que las de lagolondrina. Cola ahorquillada. Patitas muy pequeñas como su hermano el vencejo real. Aparece en primavera en grandes grupos y con grandes y espectaculares vuelos. Anida bajo los tejados. Sobre mediados de Agosto los pollos hacen sus primeros vuelos. Totalmente insectívoro.
- Vencejo real, *Apus melba*. Markal sorbeltz. Martinet alpin. Llega hasta 55 cm.de envergaduraen vuelo desplegado. Nidificante estival. Anida en los murallones rocosos, vuelan a buena altura y gran velocidad, dando vueltas, subiendo y bajando, al tiempo de piar agudamente, sobre todo al atardecer. Se alimentan de insectos que pillan al vuelo.
- Verdecillo. *Serinus Serinus*. Txirrisquilla. Serin cini. De pequeño tamaño, pico corto, plumaje verdoso en el macho. Anida en temporada por todos lados, jardines, prados, huertas... En invierno desaparece. Llega con la primavera y en Mayo nacen los polluelos, cuatro por nido, que se ha construido en Abril, produciéndose posteriormente una segunda nidada. Gusta de arboledas poco densas y de costa. Es una amenaza para los cultivos pues se come las semillas.
- Verderón Común. *Chloris Chloris*, *Carduelis Chloris*, Txorru, Berdantz. Verdier. De unos 15 cm.de tamaño, muy abundante, su paso se realiza en Otoño por los collados. Anida en sotos de ríos, parques, jardines y bosques. Se mezcla con otros pájaros para sus movimientos en busca de alimentación de grano y semillas, que hacia el verano completa con insectos.

- Verderón serrano. *Serinus Citrinella*. Mendi Txorru. Venturon montagnard. Mas pequeño que el Común, de color verde amarillento. Abundante en las montañas. En verano baja a los prados, cerca de hayedos o de coníferas en los que anida. Marcha con los primeros fríos.
- Zampullín chico. *Tachybaptus ruficollis*. Txilinporta txikia. Grèbe castagneux. Elmas pequeño de la familia, de unos 25 cm. Color oscuro, con una mancha clara en el pico. En lagunas en verano para procrear. Algunas veces en el mar, cercano a la costa, donde nadan y se dejan mecer por las olas. Tienen las patas en la parte posterior del cuerpo, como las alcas y los colimbos, por lo que andan muy erguidos.
- Zampullín cuellinegro. *Podiceps nigricollis*. Txilinporta lepa-beltza. Grèbe à cou noir. Color grisáceo, con el cuello muy negro, pico curvado, con un moño oscuro en invierno. Inmigrante invernal en lagunas.
- Zarcero Común. *Hippolais Polyglotta*. Sasitxori. Hypolais polyglotte. Cría en sotos y zarzales y se deja ver en época de celo. Muy pequeñito es difícil de ver. Plumaje amarillo verdoso a verde oscuro en el dorso. Nidificante estival, en sotos, jardines y setos. Llega en Abril y permanece hasta Septiembre. Se alimenta de gusanillos y pequeños insectos.
- Zarapito real, *Numenius, Turdus pilaris*. Kurlinta bekainduna. Courlis cendré. Abundante en inviernos fríos. Límícola de gran tamaño, hasta 60 cm., con pico curvado de hasta 15 cm. Pluma-

- je marrón moteado, con la cabeza gris y el dorso rojizo. Se alimenta de gusanos e insectos en las playas fangosas.
- Zorzal alirrojo, Malviz, *Turdus iliacus*, Birigarro Txiki. Grive mauvis. Muy parecido al Común. Invernante. Muy abundante, se presenta en bandadas invadiendo forestas y cultivos. Mas tardío en el paso otoñal, por Noviembre, marchándose en Marzo. Más pequeño que sus congéneres, tiene los flancos rojizos. Se alimenta de insectos, gasterópodos y frutos.
 - Zorzal común, *Turdus philomelos*, Birigarro. Grive musicienne. Migrador entre Escandinavia y el Sur de Europa, a menudo cría en el Norte de España. De entre 20 y 25 cm. Tiene el dorso pardo y el pecho moteado, con los flancos amarillentos. Hay también el zorzal alirrojo, el charlo algo más grande, el dorado de color algo dorado en vez de pardo. Habitan en parques con arboledas, setos y en bosques. Tiene un canto recio pero melodioso, seco y repetitivo, "chac chac..." , "chic chic ..." o "chip chip...". Apreciado comestible, simplemente frito.
 - Zorzal Charlo. *Turdus Viscivorus*. Garratarro. Grive draine. Su nombre latino hace referencia a su alimentación predilecta, el muérdago, "viscum". *Viscivorus*, devorador de muérdago, aunque come de todo. Invernante. Muy visible en el paso de otoño, frecuente los hayedos y pinares en invierno y le gustan los frutos del muérdago, con lo que cocinado tiene un agradable sabor especial. Come también insectos y bayas, que traga enteras, echando después las semillas en sus residuos orgánicos, contribuyendo a la difusión de las especies vegetales. Anida en árboles, en agujeros de torres, iglesias y palomares, pero se mueve al

borde de los bosques, en sus lindes y prados. En los atardeceres realizan con la multitud de los que se reúnen, un verdadero concierto de canto.

- Zorzal real, *Turdus pilaris*, Garratzarro Errege. Grive litorne. Invernante. Gregario, se le ve en bandos en épocas de paso. Nidifica en bosques de pino y abeto. Los machos cantan desde Marzo, construyen los nidos en matorrales en Abril y ponen los huevos las hembras en Mayo, cuatro huevos. Se alimenta de frutos y semillas.

5. LA GASTRONOMÍA. APUNTES DE GASTRONOMÍA VASCA

Podríamos definir muy sencillamente la gastronomía como el arte de cuidar el estómago en sus funciones.

Los vascos tradicionalmente, por la necesidad de una buena alimentación para los trabajos en el campo o en el mar, en las minas o en la industria, han cuidado siempre el estómago con un cierto arte al que contribuyen las buenas y variadas materias primas, la cocina cuidada por la amona o la amatxo y un aspecto ceremonial de reunión familiar en torno a la mesa, centro del refugio ante el tiempo meteorológicamente lluvioso.

También la contribución de los vascos al descubrimiento y colonización de América ha hecho conocer productos como la patata y el tomate, que otros pueblos y culturas han tardado más en asimilar.

Tres cocinas se aúnan en este concepto de cocina vasca: una elemental, necesaria de los pastores, de los hombres del campo y de los pescadores, otra algo mas elaborada sobre la necesidad primera que es la del ama de casa, la de la etxeko andre y finalmente la mas renombrada y en ciertos modos sofisticada, la de los chefs.

La llegada de visitantes foráneos a comienzos del Siglo XX, a comienzos de la "Belle Epoque", contribuyó al desarrollo, expansión y conocimiento en el mundo de lo que poco a poco ha sido esta célebre Cocina Vasca. El contacto directo de Francia, amante de exquisiteces y de descubrimientos de buen gusto, ayudó a la expansión de su fama. También el espíritu emprendedor de los vascos y su expansión por el mundo entero.

No hay lugar en el mundo hoy día que en relación a la extensión territorial y a la población, tenga el nivel gastronómico, la capacidad culinaria, la creatividad, la cultura gastronómica en definitiva, que tiene este País de los Vascos, que se puede situar entre el Adour y el Ebro.

6. LAS ARTES DE LA CAZA Y LAS AYUDAS A LA PESCA

La carne de los animales muertos en estado de movimiento, contiene ácido sarcoláctico en grandes dosis. Procede este ácido sarcoláctico del glucógeno que se produce en los músculos cuando el animal, el ave en este caso, se siente amenazado y requiere esfuerzos suplementarios para huir y esconderse. Este ácido sarcoláctico ablanda las carnes. Por todo ello la caza ofrece al cazador un factor beneficioso en la posterior ingestión de su víctima.

El faisandage, costumbre de dejar la caza oreándose hasta casi la putrefacción es costumbre no demasiado recomendable porque la carne pierde, además de su dureza si la tiene, aroma, sabor y diente. En algún caso, como el de patos no muy rollizos, o aves grandes, se pueden mantener en la nevera un par de días, pero nada hay como unos pichones recién cazados y puestos a la parrilla. El refrán castellano "La perdiz con el dedo en la nariz" no parece recomendable, es mejor el dedo en la salsa y que esté para chupárselo.

El maestro de la buena vida, Brillat-Savarin, decía que la caza es un alimento nutritivo, sano, cálido, sabroso, de gusto profundo y fácil de digerir. Bien cuidada por un buen maestro de cocina la caza alcanza metas de tan alto valor que eleva el arte culinario a la altura de una ciencia.

Palomas torcaces, zuritas y becadas, forman parte del atractivo cinegético de la raya del Pirineo y la regata del Bidasoa. La modalidad más genuina de esta región es la caza de la paloma con red, siendo el término de Echalar el más típico. Hay referencias históricas de que ya en 1582 se venían cazando palomas con red. Las redes se sitúan en la misma raya y parte de los ingenios para desviar a las palomas se sitúan en territorio francés por antigua concesión. Las palomas son encauzadas hacia las redes por medio de "paletas" que simulan el vuelo de un ave rapaz, depredadora y de trapos blancos que se ondean para espantarlas. Al tocar la red la paloma se enreda y es capturada. Las que escapan a las redes tienen un segundo obstáculo para su supervivencia en los cazadores con escopeta que esperan su salida. El período de caza transcurre entre los meses de Octubre y Noviembre.

Se habla de un pastor situado en las proximidades de Ibañeta, que viendo pasar las palomas por encima de su cabeza, las lanzó una piedra, una piedra plana, que al planear confundió a las aves creyéndola una rapaz y haciendo que dirigieran su vuelo hacia tierra, donde al repetir la faena posteriormente, ingenió unas redes para atraparlas. Aprendido esto por los monjes de Roncesvalles, perfeccionaron la técnica incluyendo en sus estatutos autorización para la caza con red y de ello nació la tradición.

El tercer domingo de Octubre se suele celebrar en Echalar el "día de la paloma".

Sobre la raya del Pirineo, también se cazan en el paso de Roncesvalles, en Valcarlos, en las cumbres de Ibañeta. Y también se utilizan estas artes en algunos puntos de Francia, como Sare, Aldudes, Lautabat, Lecumberry, Behorleguy, Col d'Osquitch, Napalie y Gategorena. Al haber fuertes alturas la paloma busca el collado donde el cazador la espera con ilusión.

Entre las tradiciones de los pescadores está la de identificar los bancos de pesca fijándose en las bandadas de aves, bandadas a las que se llamaba "txoripillu". El patrón, al divisar la bandada solía gritar "Atzeku, han txoripillu", ahí está la bandada. Podían ser aves distintas, de la misma especie o entremezcladas, que normalmente gritando se situaban sobre los peces y caían una y otra vez sobre ellos capturándolos.

Las diferentes artes de pesca marina tienen un componente con dos perspectivas opuestas. Las aves marinas suelen indicar a los pescadores la presencia de bancos de peces. Al mismo tiempo esas

artes hacen que las aves queden atrapadas por ellas llevándolas a la muerte, en ocasiones a la cazuela según el pájaro y el cocinero, pero con peligro de que alguna especie llegue a tener amenazas de desaparición, sobre todo con la pesca de palangre.

7. CUENTOS E HISTORIAS

Las observaciones realizadas directamente y notas tomadas de conversaciones, la extensa bibliografía consultada, además de las aseveraciones sobre los distintos aspectos contemplados, dan citas preciosas, algunas de las que indicando el autor y la procedencia no nos resistimos a contar.

Resurrección María de Azkue, Euskaleriaren Yakintza, Literatura Popular del País Vasco, cuenta:

- El reyezuelo, rey de las aves. Reunidos todos los pájaros para elegir a su rey, decidieron nombrar al que mas tiempo y mas alto volase. Empezaron todos el vuelo y uno de ellos, ligero, subió sobre el lomo del águila. Esta ascendió alto, alto y tomando una corriente la aprovechó para volar y volar y descender suavemente. Cuando llegó al suelo triunfante el reyezuelo la sobrevoló aún y ganó el cetro. Desde entonces, hace miles de años, se le reconoce como rey de las aves, entre ellas.
- El petirrojo no se debe comer porque estaba a los pies de Cristo en la cruz en el Calvario, cuando una gota de su sangre le cayó en el pecho tiñéndolo de rojo. Igualmente el reyezuelo, que en

el trance le quitaba con su pico las lágrimas a la Virgen María, tampoco debe utilizarse como alimento.

- El lobo y la grulla : Estando un lobo con gran hambre devorando un perro viejo se le quedó un hueso en la garganta sin poderlo meter ni sacar. Pidió auxilio a unas ovejas que pacían próximas, pero estas al oír al lobo corrieron despavoridas. En estas vió una hermosa grulla en lo alto de un campanario y el lobo comenzó a llamarla : auu, auu, auu,...La grulla atendió al lobo y le preguntó qué quería. "Se me ha quedado un hueso en la garganta y si tu metes tu pico y me lo sacas tendrás una recompensa". La compasiva ave metió su pico y pronto extrajo el hueso dañado.

¿Qué me das de recompensa?, preguntó la bienhechora. Tu vida que has tenido entre mis dientes, ¿no es bastante recompensa?, dijo el lobo. Y la grulla extendió sus alas y volvió al campanario donde quedó erguida sobre una sola de sus patas.

- Cuando los gansos marinos vuelan de una parte a otra y cuando se zambullen en agua, viene lluvia. Cuando los gansos están así, el invierno está encima.
- Cuando la lechuza empieza a cantar al anochecer, algo temprano, el tiempo cambiará enseguida.
- Si arrullan las palomas, buen tiempo.

Wilhelm von Ludemann. Marchas por la cordillera y valles del Pirineo en 1822. Editado en Berlín en 1825.

- La caza de las palomas salvajes fue practicada corrientemente en grandes grupos y, al mismo tiempo por comunidades completas. Se elige algún bosque para el escenario de la misma; así se comienza con que se prepara para cada cazador en la copa de un roble, una especie de abrigo y pronto se puebla todo el bosque con estos oscilantes habitáculos. En esta jaula, el día de la caza ocupa el cazador su acecho, armado nada mas que con un cencerro. Aquí y allá una paloma ciega está sujeta como ave de cebo en una cuerda; su arrullo atrae pronto hacia ella el número deseado y los árboles de alrededor se cubren con una nube de palomas; en un momento se arroja de diversos lados sobre ellas un gavilán preparado y este y el ruido de cien cencerros y matracas, empujan a las tímidas aves en tropeles hacia la red tensa, en otra parte del bosque y los cazadores descienden jubilosos de su alegre garita.
- Recoge algunas canciones populares de los vascos, entre las que se citan :

"Usu txuria, errasu norat gaten cira zu?". Blanca paloma, dime adonde vas?

"Usua eder aidian,
 ederrago mahaian
 zue parerican
 es du Espania gucian
 es eta ere Francian,
 egusquiaren aspian"

La paloma es hermosa en el aire
Pero es mas hermosa cazada,
no tiene igual en toda España
ni en Francia, ni bajo el sol.

- De fuentes populares hay leyendas sobre el Cuco como la que cuenta que cuando se oye cantar al cuco, quedan tantos años de vida como veces canta seguidas. Otra dice que si se oye cantar al cuco el dinero que se lleve en el bolsillo se multiplicará por las veces que se le oiga cantar.

8. PLATOS Y RECETAS

Existen muchos y buenos libros, tanto de cocina vasca, como de cocina internacional, que aportan excelentes y variadas recetas para preparar las aves mas significativas gastronómicamente. En este apartado se precisan los platos mas usuales, dentro de la cocina vasca, con observaciones sobre fórmulas básicas, algunas recetas elementales, y la enumeración de otras formas de buen hacer.

La relación que sigue a continuación detalla las aves que por hábitos actuales pasan mas por los fogones, los comedores y las mesas de los comensales, aunque como se ha dicho en otro punto y alguna vez hemos oído "habiendo hambre..."

Denominador común a casi todas las preparaciones culinarias es el del aprovechamiento general de los higaditos. Bien sea enteros, troceados, o pasados en puré una vez fritos, con cebollitas pochadas, con un poco de pimienta negra siempre recién molida,

con un poco de ajito picado y sofrito, con las salsa reducida con un vino blanco, cognac o armagnac, son por si mismos o como acompañamiento un verdadero manjar. La costumbre de cocinar con vinos corrientes o estropeados, "ese vino aprovéchalo para cocinar", no siendo mala tampoco es buena. Igual los vinagres, no deben ser "los vinos agrios", mejor un buen vinagre preparado. Cocínese con lo mejor que se tenga y el resultado será el mejor posible.

Además de los higaditos, en el caso de las becadadas y las becasinas hay que aprovechar las tripas e intestinos. Es especial.

Nota aparte y también especial es el caso de los corazones, en algunos casos exquisitos, como los de pato, oca o ganso. Simplemente ábranse por la mitad y póngase a la plancha o a la parrilla, con una mezcla de aceite y vinagre y háganse mucho. El resultado un sabor fuerte, intenso, que el paladar agradece en lo novedoso.

Hay que tener en cuenta que cada ave, como en el arte de Cúchares con los toros que cada uno tiene su faena, tiene su punto distinto, en función de si es mas grasienta, mas enteca, mas grande, mas pequeña, según la época y su alimentación, con lo que las recetas no pueden tener un tiempo fijo, ni tampoco el mismo tratamiento. El arte culinario, además de arte requiere "albañilería", tiempo de dedicación, seguimiento y control de lo que se está haciendo. Y es un arte ingrato, porque después de la apropiación de la materia prima, de la selección y la larga preparación, la deglución por parte de los comensales suele ser comparativamente rápida y a lo mas llega a un reconocimiento sobre la calidad de lo ingerido. Cuando todavía se mantiene la costumbre de bendecir la mesa, siempre conviene añadir "Y bendice Señor a los que han

colaborado en la colecta y elaboración de los alimentos que vamos a comer". Amén.

Alondras

Separar el hígado y las criadillas, troceándolas para relleno. Se envuelve cada alondra rellena en una loncha de tocino y a su vez en papel de plata bien untado de manteca de cerdo. Se meten al horno muy caliente, dejándolas buen rato.

Ave Fría

Los franceses le llaman "Vanneau".

"Qui n'a mangé un vanneau

ne connaît un fin morceau"

El que no ha comido un ave fría

No sabe lo que es cosa fina (Refrán francés)

En el Norte de Europa, sobre todo en Dinamarca y mas en Holanda, donde anida y hace la puesta, se aprecian mucho sus huevos que se consideran exquisitos.

- *Avefría asada*: asarlas lentamente, limpias y salpimentadas, separando los higaditos para hacer una salsa con una copita de armagnac, cebollita, ajo y perejil. Una vez doradas añadirles la salsa y mezclar con todo dándolas unas vueltas hasta el punto.

Becadas

La reina del bosque, ofrece el sabor de este en Otoño. Secretos

fundamentales en su tratamiento culinario. Uno el de integrar en la salsa las tripas e intestinos. Otro el de flambear el ave una vez desplumada.

— *Becadas en salsa*

Desplumadas, flambeadas y limpias, solo despreciando la molleja y guardando el intestino y el hígado. Dorarlas bien, con aceite de oliva. Añadir cebolla picada y zanahoria en trocitos hasta dorar el conjunto. Agregar un chorrito de vinagre y una cucharada de jugo de limón.

En este punto echar los intestinos y el hígado y una pizca de sal, con agua para cubrir el conjunto, dejando hervir muy lentamente hasta el punto. Se separan las piezas, se pasa la salsa, se vuelve a conjuntar y calentar y se sirve.

— *Becadas al Armagnac*

Desplumar las becas, flambearlas y quitarles los ojos. Vaciar y deshuesar conservando las tripas. Separar hígado, intestinos y corazón. Salpimentar, unir las dos partes del pájaro sujetándolas y recubrir cabeza y pico de papel de aluminio. Envolver en una tira de bacon, mojar con aceite de oliva y hornear a 200° durante 10m. En el recipiente de hornear añadir vinagre de jerez y un caldo previamente hecho, y salpimentar. Reducir. Sobre una tostada de pan untar una pasta hecha con el hígado, intestinos y el corazón. Flambear el conjunto al armagnac servir con la salsa aparte y degustar.

– *Becada al cognac y vino de jerez*

Poner a fuego fuerte en cazuela con aceite, cebolla, zanahoria, manzana, laurel, nabo pequeño y pimienta negra. En otra cazuela a fuego fuerte dorar las becadas, agregar caldo de carne y una mezcla de cognac y jerez y flambear. Una vez hechas las verduras añadir las becadas y seguir la cocción mas o menos una hora. Al cabo de esta, colar la salsa, deshuesar las becadas, emplatar y verter la salsa por encima.

– *Becadas asadas*

Separar los hígados y los intestinos, limpiándolas sin quitar la cabeza, ni el pico. Los intestinos e higaditos se fríen con cebolla y un poco de jamón picado, sal y pimienta negra recién molida. Una vez hechos se machacan y pasan por un pasapurés.

Las becadas se flambean y salpimentan, se envuelven en una loncha de tocino, se las ensarta de lado a lado con su propio pico y se meten al horno fuerte durante una media hora.

Se sacan las becadas y se colocan sobre una rebanada de pan frito untada con el puré hecho previamente.

Todas las recetas de becada sirven para la becacina.

Codornices

Las codornices de caza aparecen en las cartas de los restauran-

tes a finales de Agosto. Tienen un sabor fino, aromático y delicado de su vida y su muerte entre viñas y trigales. La codorniz pasa el invierno en África y el verano en Europa. La tradición de su caza y su consumo viene de la antigua Grecia, donde se preparaban con laurel y manteca de cerdo.

Una fórmula perfecta de preparar la codorniz es en papillote, pero también se hace mucho, incluso la de granja a niveles industriales con pochas para conserva. Otras fórmulas la presentan estofada o escabechada al igual que la perdiz, también a las uvas, como el faisán, a la vinagreta, con arroz, o en guiso con patatas y pimientos.. Las hay en ensalada tibia, una vez escabechadas o estofadas y también con borraja y piparras.

– *Pochas con codorniz*

- (1) Limpias, flambeadas y salpimentadas las codornices, se envuelven en una loncha de tocino y se ponen en una cazuela con aceite de oliva a fuego lento. Una vez asadas se les añaden las pochas previamente hechas con un sofrito de cebolla, mezclándolas hasta que el conjunto esté hecho.
- (2) En una cazuela pochas nuevas, cubiertas de agua, añadiendo cebollitas enteras, chorizo, tomate y pimiento verde. Hervir a fuego lento. En sartén aparte rehogar las codornices con ajo y aceite. Cuando estén doradas y las pochas a punto, mezclar y calentar.

– *Codornices en escabeche*

– *Codornices a la Perigueux.* (Con setas, trufas y vino).

- *Codornices asadas*. Las de paso suelen ser más gordas y grasientas. Se asan envueltas en una hoja de parra y se adornan con pimientos morrones.
- *Codornices estofadas al "chilindrón"*. En cacerola, con cebolla, pimientos, tomates y jamón.
- *Codornices a la parrilla*. Limpias, se rellenan de jamón troceado y se les sala. Se añade un chorrito de limón y se ponen a la parrilla con manteca.
- *Cocidas al vino*. Se pueden hacer con blanco o con tinto. Se cuecen unas cebollitas y las codornices limpias hasta hacerse. En el caldo se hacen ahora los menudos pasados, con las cebollas, unas trufas y foie-gras con pimienta negra recién molida. Con todo se amasa una pasta con la que se rellenan las codornices. Se sirven sobre pan frito.
- *Huevos de codorniz*. Simplemente cocidos y espolvoreados de pimienta negra recién molida, sirven como aperitivo, como acompañamiento de ensaladas,... Dicen que son afrodisíacos, aunque no sé cuantos hacen falta para que surta efecto.
- *Codornices en pimiento morrón*. Poniendo las codornices dentro de pimientos suficientemente grandes y asándolos.

Consomé

- *Consomé de pichón y trufas*. 4 carcasas de pichón y 1 de pollo, 20 grs. de trufa negra, 2 cebollas y 1 puerro, 2 dientes de ajo, 1

tomate, 2 zanahorias medianas, 1 vaso de armagnac, 1 vaso de oloroso viejo seco, 1 clavo, pimienta negra recién molida, aceite de oliva, sal y 1 litro y medio de agua.

Calentar el aceite en una cazuela, meter las carcasas y avivar el fuego para dorarlas. El puerro desbarbado, el tomate pelado y las verduras cortadas en trocitos, lavado todo se añade a la cazuela, removiendo y poniendo el fuego bajo. En 10 minutos se añade el oloroso y el armagnac previamente calentado flambéándolo, se sazona con sal, se añade el agua, se aviva el fuego hasta que rompa a hervir y a fuego lento se deja unas tres horas. Se cuele, se sazona de pimienta y se le añade la trufa cortada en láminas.

Escabeches

- *Escabeche de perdices.* Limpias las perdices, se las ata con un bramante y se fríen en cazuela con aceite de oliva, ajo y cebolla, vinagre, vino blanco, pimienta negra molida, una cáscara de naranja, zanahorias troceadas, clavo y laurel, todo ello abundante. Se tapa la cazuela y se deja hervir hasta el punto, cuidando que no se pase. Se deja enfriar, se cambian las perdices de recipiente y echa el jugo por encima, terminándose de cubrir con aceite crudo. Se conserva en sitio fresco y se sirven frías después de retirar el laurel, la cáscara de naranja y el clavo.
- *Codornices en escabeche.* Una vez limpias se colocan en una cazuela con abundante aceite de oliva, zanahoria troceada, dientes de ajo, perejil, pimienta negra recién molida, sal y una copa de cognac por unidad. Una vez fritas se añade un caldo concen-

trado, cubriéndolas y se deja a fuego medio, reduciendo el caldo a la mitad. Se mete el conjunto en un tarro de cristal de cierre hermético y se pone al baño de María durante una media hora.

– *Ensaladas*

– *Ensalada de pochas con codorniz.*

Una vinagreta de tomate con perejil y ajo picado, pimiento verde y tomate.

Pochas ya cocidas y un puré de pochas.

Las codornices limpias de tripas y plumas y separadas las patas y las pechugas.

Mezclar la vinagreta con las pochas cocidas.

Freir hasta dorar los huesos de los pájaros y añadir cebolla y ajo. Reducir con cognac y colar.

Freir las codornices hasta dorarlas dando vueltas por todos lados. Añadir vinagre y el jugo anterior colado. Reducir y al plato adornándolo con el puré de pochas.

– *Ensalada de paloma escabechada con piñones.*

– *Ensalada de perdiz.*

– *Ensalada de pichón escabechado con granada y cebolla glaseada.*

- *Ensalada templada de pato* crujiente al parmesano
- *Ensalada de hígado de pato* en escabeche con verduras crujientes pasta fresca
- *Ensalada de patas de pichón* en escabeche y vino tinto. Se prepara un escabeche sofriendo cebolla, ajo y apio picados. Luego se les añade las patas de los pichones y se pone a fuego lento durante 5 minutos tras los cuales se les añade vinagre de Jerez, vino tinto y una hoja de laurel, pimienta negra recién molida y algo de sal. Treinta minutos de fuego lento y a la mesa.

Faisán

- *Faisán asado*. Desplumado, limpio, flambeado y salpimentado. Se rodea de lonchas de tocino. Se envuelve en papel de plata y se mete al horno muy caliente. Se prepara una salsa que se añade.
- *Faisán en salsa con piñones y pasas*.
- *Faisán al puré de castañas*.
- *Faisán relleno*. Se prepara el relleno con las criadillas, el hígado, pimienta negra recién molida, castañas asadas y ciruelas pasas deshuesadas, una copita de armagnac. Se rellena el faisán, se le cubre con láminas de tocino y se pone en la cazuela. Se le echa un vino blanco de grado y se mete al fuego hasta que cueza, comprobando el punto. Se corrige la salsa desengrasándola y

reduciéndola si hace falta, se calienta el conjunto y se presenta a la mesa.

Grulla

No es ave que se contemple gastronómicamente por ser exclusivamente de paso y a enorme altura, por la raya del Pirineo.

En el Puerto de Santa María, en Cádiz, he visto una receta de cuello estofado, con buenísimo aspecto.

Malvices

- A la cazuela. Limpiar, salpimentar, rellenar con un poquito de foie-gras y trocitos de jamón. Freir con aceite de oliva, a fuego muy lento y dorándolas por todos lados hasta su punto.
- *Malvices flambeadas* con hongos.
- *Malviz con alcachofa*, verdura y bouquet de hortalizas.

Ocas

- Salteado de muslos de oca confitados. (Se puede hacer también con pato.).

Limpiar de grasa los muslos y cortarlos en dos o tres trozos, flambearlos y salpimentarlos.

Picar cebolla finamente y poner a fuego medio hasta caramelo con mantequilla, agua y azúcar.

Hacer lo mismo pero por separado, buscando los puntos, con nabos y zanahorias.

Calentar en sartén la grasa y sofreir en ella los muslos.

Añadir todas las legumbres ya glaseadas y dejar a fuego lento hasta el punto.

Servir sobre rebanadas de pan frito, previamente mojadas en la salsa.

Palomas

- *Paloma en salsa.* Preparar un sofrito con ajo, cebolla, puerro y zanahoria y los higados y los corazones bien troceados. Añadir las palomas bien limpias y salpimentadas y rehogar. Regarlas con cognac y dejarlas que se hagan hasta quedar tiernas. Apartar las palomas, cortarlas por la mitad y de otro lado pasarlo todo y calentar a fuego fuerte durante diez minutos con vino blanco, hasta obtener una salsa. Calentar de nuevo todo junto y al plato.
- *Menestra de paloma.* La paloma bien limpia y troceada; con las carcasas y huesos hacer un caldito. Dorar la paloma en aceite de oliva. Por otro lado preparar un refrito con zanahorias cortadas, guisantes, pimientos morrones, puntas de espárrago y cebolla. Además freir unas patatas cortadas en rodajas como para tortilla. Llevar todo a la cazuela y calentar hasta el punto.
- *Salmis de paloma.* Sofreir las palomas en aceite de oliva, hasta

que se doren por todos lados. Flambearlas al cognac y meterlas en cazuela.

Preparar un sofrito de ajo, cebolla, tocino fresco y champiñones troceados y zanahorias cortadas en trocitos.

Cocer un litro de vino tinto por paloma.

Añadir el vino a la cazuela con el sofrito, tomillo y perejil.

Añadir un vaso de vino de Oporto con chocolate negro derretido.

Dejar al fuego no muy fuerte durante dos horas comprobando el punto.

Para servir preparar unas rebanadas de pan frito.

- *Paloma asada en lomos con galletas de coliflor.*
- *Pechugas de paloma torcaz* salteadas con escalopes de foie, sobre fondo de lechuga y hongos.
- *Sofrito de paloma* con puré de castañas y sus crujientes.
- *Paloma deshuesada en su jugo.*
- *Torcaz troceada.* Se parte la torcaz en trocitos. Se meten estos en vinagre abundante durante dos minutos, removiéndolos. Se prepara un adobo de ajo, orégano y pimentón y se adoban los tro-

zos de torcaz. Se rebozan en pan rallado y se fríen en aceite de oliva. Se pueden comer con los dedos, de rechupete.

— *Paloma al estilo de Etxalar.*

Receta muy sencilla. Las palomas limpias, flambeadas y salpimentadas. En una cazuela poner a calentar aceite hasta que casi eche humo y poner las palomas, cebolla y zanahoria, dando vueltas para que se doren por todos lados. Añadir un chorro de vinagre, unas cabezas enteras de ajo y tomillo y hierbabuena. Dejar a fuego lento unos veinte minutos comprobando el punto. En este retirar las palomas y pasar toda la salsa por el pasapurés. Presentar las palomas cubiertas con la salsa.

Hay quien a esta preparación le añade chocolate, que a mi modo de ver desvirtúa el sabor propio.

Patos

— *Foie gras de pato fresco.*

Cortar el hígado fresco en cuatro filetes mas o menos iguales.

Preparar cuatro hojas grandes de papel de aluminio.

Depositar cada filete de hígado sobre una hoja de papel aluminio y salpimentar añadiendo unas gotas de armagnac.

Cerrar bien el papel metálico.

Poner al horno muy caliente durante unos quince minutos.

Se puede servir para abrir delante de cada comensal, o sacar el foie gras ya preparado y servirlo con una salsita de mermelada amarga de grosellas con mostaza al estragón, diluída en un vino blanco tipo moscatel.

– *Pato al armagnac*

Separar el hígado y machacarlo con ajo, perejil, pimienta negra recién molida y una copita de armagnac.

Limpiar el pato, flambear, salpimentar y ponerlo a cocer en vino blanco con ajo, cebolla, perejil, una corteza de limón y una hoja de laurel.

Sacar el pato a medio cocer. Separar el caldo, dorar el pato en la sartén y volver a añadir el caldo con la salsa del hígado y el armagnac, hasta que se haga del todo.

La misma receta sirve para la cerceta y otros volátiles.

- *Carpaccio de magret de pato* sobre puré de cebolleta y aceite de pimienta con ensalada.
- *Hígado de pato* asado en aroma de cítricos y compota de pera.
- *Pato asado* con salsa de manzana.
- *Pato Azulón* en dos cocciones con salsa de confitura de naranja amarga.

Dos patos azulones salvajes.

La salsa: 100 grs. de miel, 45 grs. de salsa de soja, 2 naranjas, 75 grs. de confitura de naranja, aceite de oliva, una cebolla, una zanahoria, un puerro, azúcar moreno, una trufa y champagne

Deshuesar los patos, separando muslos y pechugas. Sazonar los muslos, envasarlos al vacío con el aceite y cocerlos a 85°C durante 1 hora y tres cuartos.

Para la salsa dorar los huesos del pato con las verduras cortadas finas, agregar el champagne y dejar reducir. Cocer a fuego lento durante tres horas, colar y reservar. Hacer un caramelo con la miel, añadir la salsa de soja y reducir de nuevo. Agregar el caldo del pato y dejarlo cocer hasta la consistencia deseada. Montar con el aceite.

Calentar los muslos de pato y salsearlos. Poner las pechugas a la plancha dejándolas rosaditas. Hacer un cordón con la salsa y otro con el puré de patatas y rallar por encima una trufa. Presentar todo.

- *Pato a la piña*
- *Pato al choucrut*
- *Pato silvestre relleno*

Desplumado, limpio, flambeado y salpimentado con un poco de

ajo picado. Se hace en la cazuela un lecho de verduras, cebolla, zanahoria, ajo, todo ello en buen aceite de oliva.

El relleno se prepara con jamón picado, tocino en trocitos, cognac, una pizca de nuez moscada, pimienta negra recién molida, sal, ajo picado, huevo, perejil, trufa en su jugo y uvas pasas.

Se prepara un adobo con cognac, aceite de oliva, ajo y perejil.

Se rellena el pato y se coloca sobre el lecho de verduras y se mete al horno muy caliente hasta que dore por todos lados y quede blando, rociándolo con el adobo de tiempo en tiempo. Se saca, se deja enfriar, se parte separando el relleno. La salsa se pasa por el pasapurés. Se coloca el pato, se le adorna con el relleno, se rocía con la salsa, se calienta y se sirve.

— *Pato en confit*

Abrir los patos y separar los higaditos y el corazón.

Cortar los patos separando los muslos, las pechugas y las alas y salpimentar, dejándolos de 36 a 48 horas en sitio fresco.

Con las carcasas y los higaditos hacer un caldo, pasando luego los higaditos cocidos e incorporándolos al caldo, con lo que resultará una salsa.

En una cazuela colocar los trozos de pato y cubrirlos de grasa, dejándolos a fuego lento unos 45 minutos, hasta el punto. Dejar

el recipiente en lugar templado hasta el día siguiente y volver a calentar una media hora. Dejar enfriar.

Se les puede añadir la salsa si se quiere y los corazones se pueden hacer a la plancha con aceite y vinagre.

– *Pato a la cacerola.*

Partir los patos a la mitad, flambear y salpimentar. Calentar aceite y dorar los patos por todos lados.

Preparar un sofrito con pimiento verde, cebolla, ajito picado, sazonar y tapar.

En una cacerola grande con el aceite de cocción, meter los patos y el sofrito, añadir cebolla cortada en redondeles, unas cabezas de ajo, zanahoria cortada, naranja cortada en cuatro y unos chorros de buen vinagre. Tapar y dejar a fuego lento, dando vueltas a los patos de vez en cuando, aproximadamente una hora y media. Separar los patos en una fuente. Al resto añadirle vino blanco con generosidad y tener a fuego fuerte unos seis minutos para que reduzca. La salsa resultante echarla sobre los patos y servir.

– *Pato a la naranja*

Preparar el horno a unos 180°C. y contemplar 1h.30m de tiempo.

Preparar una guarnición de zanahoria, cebolla y abundante, tomillo...

El pato limpio, flambeado, salpimentado, colocado sobre la guarnición en una cazuela y al horno.

A su tiempo sacar el pato, separar la guarnición con el jugo que haya soltado, regarla generosamente con vino blanco y ponerla en sartén al fuego fuerte durante diez minutos para reducir una sabrosa salsa, pasándola por un pasapurés y guardándola sin que se enfríe (Al baño de María).

Para la salsa a la naranja, primero caramelizar un poco de azúcar, añadirle vino blanco y jugo de naranja. Reducir aproximadamente a la mitad y bañar el fondo de la sartén.

Cortar finamente la piel en tiras de la naranja, ponerlas en agua fría y calentar hasta hervir. Sacar las tiras de naranja y añadirlas a la salsa preparada de naranja.

Colocar el pato en la sartén donde está esta última salsa y regarlo con la primera. Calentar, servir y degustar.

Se puede adornar con una guarnición de patatas salteadas.

Perdices

– Perdiz a la cazadora

Ingredientes: 4 perdices, 200 g. de zanahorias, 200 g. de cebollitas, 100 g. de beicon, 100 g. de castañas, un vaso de vino blanco, un vaso de aceite de oliva.

Método: Brasear todos los ingredientes juntos. Cuando las perdices estén hechas, deshuesarlas y resalar todos los demás ingredientes dejando reducir el jugo de la cocción, para obtener la salsa.

– *Perdices rellenas*

Las perdices limpias, vaciadas y salpimentadas. Se prepara un relleno con los hígados de las perdices, añadiendo higaditos de ave, tocino salado y miga de pan, cebolla cortada, un poco de ajo, una yema de huevo, sal y pimienta, con lo que se rellenan las perdices. Se sujetan estas con una brida de hilo y se doran en cazuela sobre manteca de cerdo y aceite. En otra cazuela, sobre manteca de cerdo se calientan jamón magro cortado en tiras y manzanas cortadas; cuando están hechas se añade nata fresca y las perdices con el jugo que hallan soltado.

– Perdiz rellena de foie-gras... Igual que las anteriores utilizando foie-gras.

– *Perdices en escabeche*

– Perdices estofadas en cazuela. Sofrito de aceite, ajo y cebolla picada a fuego lento. Cuando esté empiece a dorar la cebolla, añadir las perdices, limpias, flambeadas y salpimentadas. Según se ve que van dorando se añade vino blanco subiendo el fuego, tapando el guiso y hasta que las perdices están tiernas.

– *Perdices asadas*

- *Perdiz rellena con uvas*
- *Perdigones asados con salsa*
- *Perdiz salteada*
- *Perdices salteadas.*

Pichones

Son famosos, a nivel de toda la gastronomía española, los llamados "Pichones de Navaz" . Hay un lugar, Navaz entre Lesaka y Vera de Bidasoa, próximo a Endarlaza, donde el Bidasoa se hace mitad español mitad francés y frente al collado de Ibardin, en la raya del Pirineo. Es lugar de paso de palomas, pichones, grullas de vuelo muy alto, y otros volátiles.. Probablemente en algún momento algunos pichones de paso quedaron atrapados y en lugar de ir a la cazuela de inmediato, quedaron para alimentarse y reproducirse. Hay también un pueblo pequeño Navaz, en el valle de Julaspeña al Noroeste de Pamplona y en cuyas proximidades se crían los famosos pichones de su nombre. Se les cuida y alimenta al estilo francés de Bresse, dándoles a comer maíz en grano, salvado de trigo, soja, guisantes, melaza de remolacha, sal, minerales y vitaminas. Se suelen sacrificar con un mes de vida y la presentación industrial los limpia de plumas por un procedimiento a la cera ofreciéndolos limpios de vísceras y separados ya de sus patas, que a la hora de asarse tienen otro ritmo que las pechugas. El resultado es un producto de muchas posibilidades de buena cocina, asado, estofado, con salsas, purés y rellenos. La pechuga "saignante" es exquisita. El

mismo modelo se produce también en Araiz, al sur de Pamplona, con unos muy cuidados "Pichones de Araiz".

Las recetas siguientes se refieren a pichones de paso.

- *Pichón a la parrilla con chalotas glaseadas y jugo al moscatel.*
- *Pichones al caramelo de Pacharán.*
- *Pichón guisado.*
- *Pichón crujiente al vino tinto con hongos.*
- *Pichón asado al punto con su jugo.*

Limpios los pichones, flambeados, se colocan sobre una parrilla de horno. Por debajo se cubre la superficie de rebanadas de pan, de manera que la salsa escurra sobre ellas. Se prepara un aliño de aceite, armagnac o cognac, pimienta negra recién molida y sal, con el que se untan los pichones y se meten al horno. Se va comprobando a ratos el punto de asado, volviendo a aliñar. Una vez asados se coloca cada pichón sobre una de las rebanadas y se presentan para su ingestión.

- *Pichones a la cazuela*

Dos pichones, una cucharada de aceite de oliva, una cucharada de mantequilla, medio vaso de caldo de ave, medio vaso de vino blanco seco (verdejo), un puñado de hierbas aromáticas (albahaca, salvia, tomillo, romero, perejil, hierbas finas...).

Limpiar y lavar los pichones y ponerlos a dorar en una cazuela con el aceite y la mantequilla, habiéndolos sazonado previamente con sal y pimienta negra recién molida. Se van bañando con el vino y el caldo. Poner a fuego vivo durante unos minutos para rebajar el líquido y luego dejar a fuego lento añadiendo las hierbas aromáticas. Dejar cocer durante unos cuarenta minutos, tapando la cazuela. Una vez que están tiernos se sirven los pichones sobre una tostada de pan, rociándolos con su jugo.

– *Tosta de pichón al armagnac*

Poner una sartén al fuego y cuando esté bien caliente añadir un poco de aceite de oliva y saltear los hígados de pichón. Añadir chalota y ajo picaditos. En dos minutos agregar el armagnac y flambear. Echar un poco de sal, Sacar a una bandeja y enfriar en la cámara. Triturar en la batidora con el foie gras mi-cuit y pasar por un colador fino. Poner a punto de sal y guardar en la cámara. Untar la tostada de pan con esta mousse.

Vale para acompañar preparaciones varias de pichón. Lo mismo se puede hacer con otras aves como la cerceta, el ave fría, la paloma, etc.

– *Pichón relleno con higos*

4 pichones deshuesados. El relleno propuesto: en una cazuela con aceite, 2 cebollas, 2 berenjenas, 2 pimientos rojos, 4 higos frescos, todos troceados, calentar y rellenar de agua y un buen chorro de vinagre. Meter al horno precalentado a 250°, tres cuartos de hora. Dejar templar y mezclar con el huevo batido y un

poco de sal. Rellenar los pichones, envolver en papel metalizado y volver al horno media hora mas. Con los huesos y menudillos sale un excelente consomé y las patas hacerlas por separado de las pechugas, sin el papel para que se hagan mas.

- *Pechugas de pichón* rellenas de queso de Idiazábal. 4 pares de pechugas, limpias, 50 grs. de pan en migas, 50 grs. de queso de Idiazábal rallado, 1 huevo, leche, nuez moscada, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, tomillo, pimienta negra, 1 clavo. Se rellenan las pechugas con el pan en leche, una pizca de nuez moscada, tomillo, huevo, sal, y el queso, atándolas. Se ponen en una cazuela con aceite a freir a fuego muy lento, entre ocho y diez minutos. Se les añade entonces el resto de componentes y las sobras del relleno y se tienen 50 minutos agregando agua si se queda muy seco añadiendo en ese momento un buen chorro de vino blanco avivando el fuego unos minutos para que se reduzca la salsa. Se le echa un poco de sal y pimienta negra recién molida.

Sisón

Asado resulta delicioso.

Terrinas

- Terrina de pato al armagnac.

Un buen hígado de pato, sobre los 700 grs., sal, pimienta negra recién molida, armagnac.

Limpiar el hígado quitándole la vena central con un cuchillo puntiagudo.

En una sartén, sin adherencias, dorar el hígado por igual por todos lados, añadiéndole unas gotas de armagnac para separarlo.

Meter el hígado, a presión en una terrina al efecto, aproximadamente de 8 cm. x 10 cm. x 15 cm. Y añadirle el armagnac de la sartén, sal y pimienta.

Tapar la terrina y meterla al horno a 180°C durante 20 m. Retirar del horno y colocar sobre el foie una plancha con algo de peso para que presione sobre él.

Meter 24 horas en la nevera, después de las cuales, se saca de la terrina, se le quita la grasa superficial y para servir se corta en trozos de 1 cm. de espesor.

Se sirve con una guarnición de ensalada fresca, una salsa de arándanos y con pan frito.

– *Terrina de becasas.*

Terrina de perdiz.

Terrina de oca.

Terrina de malvices.

Tordos

- Asados sobre una hoja de viña.

Limpios los pájaros, lavados y pasados por vinagre. Se cuecen con cebolla y clavo. Llegando a medio cocidos se sacan y se escurren. Secos, se parten a la mitad, se rebozan en pan rallado, se fríen en aceite de oliva y se comen,...varios.

Tórtolas

- Limpias, flambeadas y salpimentadas. Una cazuela con verduras, cebolla, zanahoria, perejil, vino tinto y aceite de oliva. Añadir las tórtolas, freir a fuego lento hasta que se hagan. Separar las tórtolas y pasar la salsa por el pasapurés, añadiéndola nuevamente. Calentar y servir.

Urogallo

Nunca he visto en estas esquinas del Pirineo recetas sobre urogallo ni nadie que lo haya cocinado o comido. Por otra parte los escasos que existan están fuertemente protegidos. Sin embargo si existen en recetarios franceses platos de mollejas de urogallo y urogallo asado relleno de ciruelas, con vinagre de Orleáns y olivas aliñadas de la Provence.

9. CONCIENCIACIÓN MEDIOAMBIENTAL

La conservación de la Naturaleza es una preocupación que debe afectar tanto a las personas que hoy día vivimos en el Planeta Tierra, por nuestra propia conveniencia y por la herencia que podamos dejar a nuestros hijos, como a los poderes públicos que nos administran.

Preocupación que debe tener en cuenta los espacios naturales, su degradación que conlleva la desaparición, en ocasiones irreversible, de especies de flora y fauna y el agotamiento de recursos naturales.

La conservación de la Naturaleza ha de ser materia de concienciación y objeto de determinación política. Todos tenemos el derecho a disfrutar de un medio ambiente perfecto pero también tenemos el deber de conservarlo y respetarlo al máximo. Ello nos mejorará la calidad de vida en todas nuestras relaciones.

La Constitución española, en su artículo 45 contempla los principios y exigencias de la política de conservación de la Naturaleza. La ley 4/1989, de 27 de Marzo, regula la Conservación de los Espacios Naturales y de la Flora y Fauna silvestres. En lo relativo a la fauna y especialmente tratándose de aves, recoge consideraciones de gran interés:

Título I, Disposiciones Generales, ..., Artículo 2.

1. Son principios inspiradores de la Ley los siguientes:

- a. El mantenimiento de los procesos ecológicos esenciales y de los sistemas vitales básicos.
- b. La preservación de la diversidad genética.

c. La utilización ordenada de los recursos, garantizando el aprovechamiento sostenido de las especies y de los ecosistemas, su restauración y mejora.

...

Título IV. De la flora y fauna silvestres..., Capítulo Primero.
Artículo 26.

4. Queda prohibido dar muerte, dañar, molestar o inquietar intencionadamente a los animales silvestres y especialmente los comprendidos en alguna de las categorías enunciadas en el artículo 29, incluyendo su captura en vivo y la recolección de sus huevos o crías, así como alterar y destruir la vegetación.

...

Artículo 27. c. Conceder prioridad a las especies y subespecies endémicas, así como a aquellas otras cuya área de distribución sea muy limitada y a las migratorias.

...

Capítulo Segundo.

Artículo 29.

La determinación de los animales o plantas cuya protección exija medidas específicas..., se realizará mediante su inclusión en los catálogos, ..., en las siguientes categorías:

- a. En peligro de extinción.
- b. Sensibles a la alteración de su habitat.
- c. Vulnerables.
- d. De interés especial.

...

Capítulo Tercero.

De la protección de las especies en relación con la caza y la pesca continental.

Artículo 33.

1. La caza y la pesca en aguas continentales solo podrá realizarse sobre las especies que reglamentariamente se declaren como piezas de caza o pesca, declaración que en ningún caso podrá afectar a especies catalogadas.

...

Artículo 34.

...

...quedan prohibidas la tenencia, utilización y comercialización de todos los procedimientos masivos o no selectivos para la captura o muerte de animales, en particular venenos o trampas, así como de aquellos que puedan causar localmente la desaparición o turbar gravemente la tranquilidad de las poblaciones de una especie.

b. Queda igualmente prohibido el ejercicio de la caza durante las épocas de celo, reproducción y crianza, así como durante su trayecto de regreso hacia los lugares de cría en el caso de las especies migratorias...

...

Artículo 35.

1. Para el ejercicio de la caza será requisito necesario la acreditación, mediante el correspondiente examen, de la aptitud y conocimiento preciso de las materias relacionadas con dichas actividades, conforme a lo que reglamentariamente se determine.

...

Mando a todos los españoles, particulares y autoridades, que guarden y hagan guardar esta Ley.

Palacio de la Zarzuela, a 27 de Marzo de 1989

JUAN CARLOS R.

Por otro lado existe un Plan de Acción Internacional para Reducir la Captura Accidental de Aves Marinas en la Pesca de Palangre, adoptado por el consejo de la ONU para la Alimentación y la Agricultura y que conmina a los Estados a desarrollar un Plan de Acción Nacional. España ha desarrollado el suyo mediante Orden Ministerial (BOE 123/2002).

10. GLOSARIO DE TÉRMINOS LINGÜÍSTICOS

El castellano es lenguaje rico y podríamos llamarle denominador común, aunque también es descriptivo y a veces toponímico. Mas aún lo es el latín, en el que los nombres corresponden a una identificación con el nombrado. Para hablar de los pájaros a veces se añade la identificación con su habitat, árboles en los que anida sobre todo. En el caso del euskera la denominación es absolutamente descriptiva, bien sea del individuo en si, bien del lugar que habita o bien de sus costumbres.

Gonzalo de Berceo, primer plasmador de las letras castellanas era, se puede decir, trilingüe. Manejaba el latín, hablaba el euskera e "inventó" el castellano, sobre las bases que conocía. Escribía en "román paladino", "como suele el pueblo hablar a su vecino" y allá por los años 900, plasmaba por escrito lo que sus paisanos decían, desde sus conocimientos adquiridos en la infancia de la evolución conjunta del euskera y del latín.

Añadimos aquí un breve diccionario adaptado al mundo de las aves y a algunas de sus características, en una doble entrada latina y vasca y en una salida en castellano.

Latín:

- Acanthis: Acacia.
Alaba: blanca.
Anas: ánade.
Apiaster: abejaruco.
Aquila: águila.
Anser: ansar.
Arborea: arborícola.
Ardea: garza real.
Ater: negro, oscuro.
Aythya: porrón.
Bubo: buho.
Calandra: calandria.
Campestris: campestre.
Carbo: carbón.
Cauda: cola.
Ciconia: cigüeña.
Circus: círculo.
Coelebs: del cielo.
Columba: paloma.
Collis: cola.
Corvus: corvus.
Coturnix: codorniz.
Crista: cresta.
Cristatus: moñudo, encrestado.
Cuculus: cuco.
Cygnus: cisne.
Emberiza: escribano.
Falco: halcón.

Ferina: de fiera.
Ficedula: papamoscas.
Fulica: especie pequeña de polla de agua.
Grus: grulla.
Haliaetus: águila pescadora.
Hirundo: golondrina.
Larus: gaviota.
Luscinia: ruiseñor.
Major: mayor.
Medius: mediano.
Minor: menor.
Milvus: milano, azor.
Migrans: migrador.
Nigra: negra.
Nigricollis: cola negruzca.
Oriolus: oropéndola.
Ostralegus: ostrero.
Otus: autillo.
Palustris: palustre, que vive en lagunas.
Parus: poco.
Pelecanus: pelícano.
Perdix: perdiz.
Peregrinus: peregrino.
Phasianus: faisán.
Phylloscopus: mosquitero.
Picus: pico.
Porzan : polluela.
Purpurea: purpúrea, imperial.
Rufus: rubio.
Rustica: campestre.

Spirus: endrino.
Sturnus: estornino.
Sylvia: curruca.
Turdus: tordo.
Turtur: tórtola.
Urogallus: urogallo.
Vanellus: avefría.

Euskera.

Aate: pato.(se confunde con ahate...)

Ahate: ganso, Pato salvaje.

Aitz: roca, piedra.

Altz: aliso (árbol)

Amillotza: pajarillo.

Antxeta: gaviota.

Araba: – Álava.

– uso, derecho.

Arguí: luz.

Arrano: águila, cuervo, buitre...

Arrantzale: pescador.

Arrunta: común, ordinario.

Basa: barro, cieno.

Belatx: gavián, corneja.

Belatxe: grulla.

Belatxiko: vencejo.

Belatxinga: Chova piquirroja, aguilucho, corneja, graja.

Belatxiqi: grajo, corneja.

Beltz: negro

- Berdantz: verderón.
 Berna: pierna, pantorrilla.
 Buztan: cola.
 Enara: golondrina, vencejo.
 Eper: perdiz.
 Epherdi: perdiz.
 Erlatz: colmena.
 Erlatxori: abejaruco.
 Etxe: casa.
 Faisai: faisán.
 Gorri: rojo.
 Gurita: bisbita.
 Gurutze: cruz.
 Handi: grande.
 Harkaitz: risco, peña grande.
 Hauskara: ceniciento.
 Hontza: buho.
 Ipurdi: culo, trasero.
 Istingor: agachadiza, becasina.
 Itxaso: mar.
 Kaio: gaviota.
 Karnaba: jilguero.
 Karramarro: cangrejo.
 Kaska: cráneo.
 Kaskabeltz: pájaro pequeño, herrerillo.
 Kaskagorri: pelirrojo.
 Kofra: ave marina grande que se zambulle echándose desde lo alto.
 Kopet: frente, copete.
 Korri: pelado.

Kuku: cuco.
Kulixka: chorlito.
Kurrilo: grulla.
Leku: lugar.
Lepabeltza: chorlito, cuello negro.
Lepo: cuello.
Lertxun: grulla, garza, ...
Listur: avispa.
Lodi: gordo, grueso.
Mendi: monte.
Miñota: ave fría.
Mirotz: gavián, halcón.
Miru: milano, muérdago.
Moko: pico, hocico.
Muña: altozano, prominencia.
Murgil: sumergirse.
Murgilari: buceador.
Oilo: gallina.
Okil: pájaro carpintero.
Ollagorra: becada.
Papar: papada, pecho
Pillu: montón, gran cantidad, bandada.
Sai: buitre.
Sorbeltz: martinete.
Soro: campo, prado, llanura.
Txano: caperuza.
Txepetxa: reyezuelo.
Txilio: chorlito.
Txilinporta: fruto silvestre.
Txiki: pequeño.

Txirrisquilla: pajarillo.
Txirrit : grillo.
Txoka: pardillo (pájaro.)
Txonta: pinzón.
Txori: pájaro.
Txoribarritsu: alondra.
Txori-errege: reyezuelo.
Txorikume: pajarillo.
Txorilapur : gavián.
Txori-malo: espantapájaros.
Txori-mutil: espantapájaros.
Txoripillu: bandada de aves.
Txorizale: cernícalo.
Txorru: verderón, "ligurinus chloris".
Ubarroi: cormorán.
Urretxindor: ruiseñor.
Ur : agua.
Urdiñ: azul.
Usapal: tórtola.
Usua: paloma.
Zankalucea: patilargo.
Zanca: pata.
Zapelatz: rapaz.
Zingira: laguna, pantano.
Zozo: tordo, mirlo.
Zuri: blanco.

11. DIBUJOS

- Anexos.
- Alondra.
- Ánade Real. Azulón.
- Arrendajo.
- Becada o Chocha perdiz. Ollagorra.
- Carricerín cejudo.
- Coturnis coturnis. Codorniz.
- Frailecillo.
- Mapa Atlántico Norte.
- Garza Real.
- Martín pescador.
- Paloma.
- Vuelos al Plato. (Portada o portadilla).



ALONDRA
Alouda arvensis
Hegatxaba arrunt



(M)
8/5

ANADÉ REAL (AZULÓN)
Anas platyrhynchos, Basa-ate



ARRENDAJO
Garrulus glandarius
Eskiposo



W
2005

BECADA O CHOCHA PERDIZ
OLLAGORRA
Scolopax rusticola



CARRICERIN CEJUDO
ACROCEPHALUS PALUDICOLA
UR-BENARRIZ



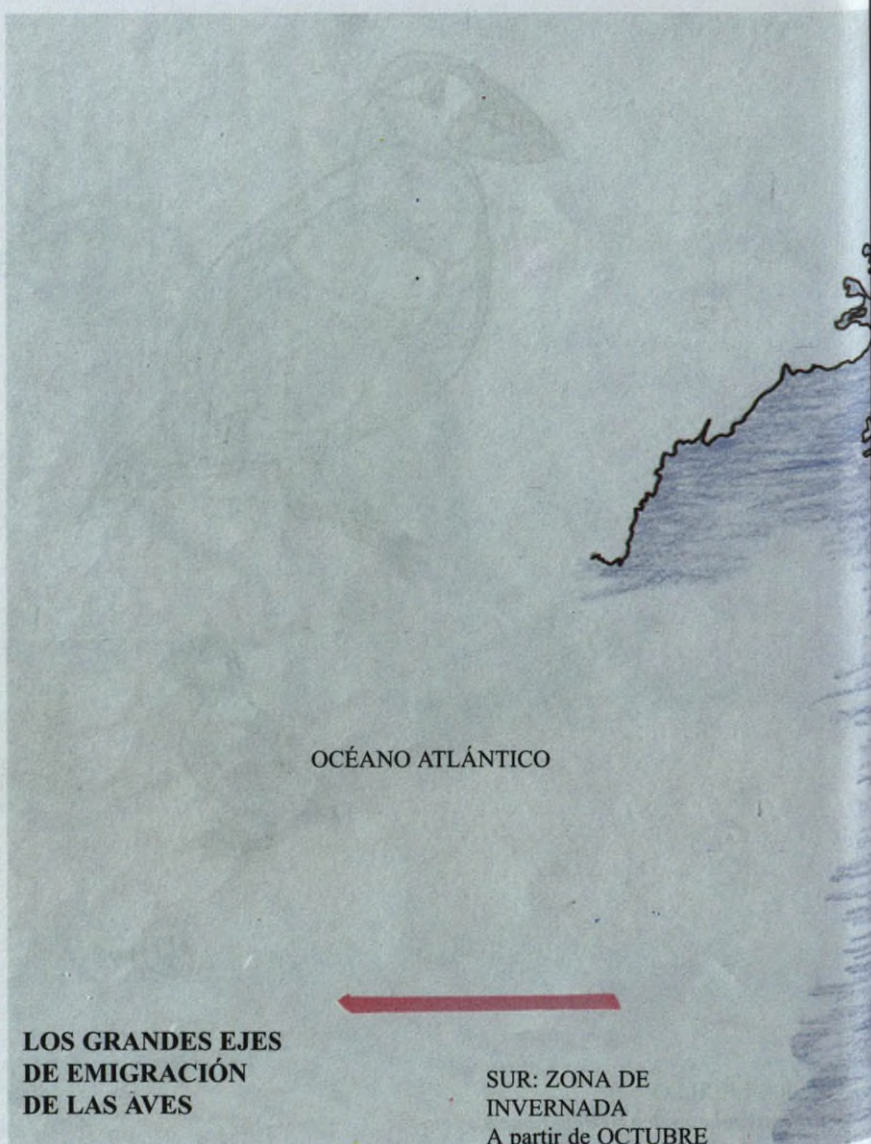
COTURNIS COTURNIS
CODORNIZ
Galeper



(W) 2005

FRAILECILLO

Fratercula arctica - Lanper muxu



OCÉANO ATLÁNTICO

**LOS GRANDES EJES
DE EMIGRACIÓN
DE LAS AVES**

SUR: ZONA DE
INVERNADA
A partir de OCTUBRE





GARZA REAL

Ardea cinerea - Lertxun bauskara

06



MATIN PESCADOR
Alcedo Atthis - Martin Arrantzalea



PALOMA
Columba - Usua



Vuelos al plato

12. BIBLIOGRAFÍA

- Aves.
- Aves en Gipuzkoa. Josetxo Riofrío Aizpurua. Fundación Kutxa. San Sebastián, 1995.
- Como evitar la captura de aves en la pesca de palangre. Manual para pescadores. SEO Bird life.
- Introducción a la Observación de Aves, Seo Bird Life.
- El anillamiento de aves: herramienta científica y de gestión ambiental. SEO/Bird Life.EURING.1994.
- El Mundo de los Animales. Volumen IV, Las Aves. Editorial Noguer, S.A.
- Euskal Herria. Revista de Cultura y Naturaleza. Nº 10.
- Guía de Campo de las aves de España y de Europa. Roger Peterson, G. Mountfort y P.A.D. Hollom. Ediciones Omega.
- Las Aves. Austin y Singer. Editorial Timun Mas.
- Nuestras Aves. Navarra, Temas de Cultura Popular. Diputación Foral de Navarra. Juan Jesús Iribarren. Pamplona, 1969.
- "Oiseaux" . Espèces européennes. Y.Letouzey, E. Leo et Guy Michel Hachette. 1962.
- Connaître les oiseux du Sud-Ouest. Philippe Garguil et Christian Goyaud. Éditions Sud-Ouest. France.
- À la hutte... Trois siècles de chasse au gibier d'eau. Jacques Béal. Editions Castemar. France.
- Anuario Ornitológico de Navarra. Sociedad de Ciencias Naturales Gorosti.
- Gastronomía, Cocina y Recetas.
- España gastronómica. Edita "Restauradores". 2004.
- Viaje por la Cocina española. Luis Antonio de Vega. Biblioteca básica Salvat.
- Ayer y hoy de la cocina navarra. Alex Múgica. Basakabi ediciones. 2006.

- Cocina vasca. Varios autores. Editorial Sendoa.
- Recetas para enamorar. Rita Scchnitzer. Ediciones Elfos.1990.
- La Cocina de Shishito en la Belle Epoque. Cofradía Vasca de Gastronomía. La Primitiva Casa Baroja, S.A.
- Recetas de cocina de abuelas vascas. José Castillo. Ondarribi, 1983.
- Maitres Cuisiniers de France.
- Cuisine du Sud-Ouest, d'hier et d'aujourd'hui. Jean Coussau. Editions Ouest-France.
- Temas de cultura popular navarra. Gastronomía, Platos de caza. Víctor Manuel Sarobe. Diputación Foral de Navarra.
- Legislación.
- Conservación de los espacios naturales y de la flora y fauna silvestres. ICONA. Ministerio de Medio Ambiente, Pesca y Alimentación.
- Lengua.
- Diccionario de la lengua vasca. Jaime de Kerexeta. Editorial Amaia.
- Raza.
- La Raza Vasca. E. Leo et Guy Michel Hachette. 1962.
- La Raza Vasca. Aranzadi, Barandiarán y Etcheverry. Editorial Auñamendi. 1959.
- País.
- Los Vascos. Jacques Alliéres.Presse Universitaires de France. Editorial Edaf. 1978.
- Los Vascos. Julio Caro Baroja. Ediciones Istmo.1971.
- Literatura Popular del Pais Vasco, Euskaleriaren Yakintza, Resurrección María de Azkue, Espasa Calpe, segunda edición 1959.
- Viajes a través de las montañas de los Pirineos en 1822. Wilhelm von Ludemann. Cuadernos de etnología y etnografía. Editorial Aranzadi. Pamplona 1972.
- La Regata del Bidasoa. Jaime Ignacio del Burgo. Diputación Foral de Navarra. Pamplona.

CONCLUSIÓN

Vuelos bajos, vuelos altos,
en la tierra caminando,
alguna vez dando saltos
los sentidos deleitando,

el oído con sus cantos
de música celestial,
variedad mas especial
que las de coros de santos

olor a bosque y a monte,
olor a mar y a ribera,
aromas sin horizonte
que cubren la tierra entera
la vista al ojo refleja
el planear con el viento
equilibrio en movimiento
que sube, baja y se aleja.
Su paso por la cocina
lleva el ave a la cazuela
vieja tradición divina
ya en los tiempos de la abuela.

Al gusto en el paladar
sabores fuertes, amargos,
nos vienen a deleitar
vuelos cortos, vuelos largos
Sin tener ningún recato,
El escenario del cielo,
Pasa a ser de un solo vuelo
El escenario del plato.

PALABRAS DE RECEPCIÓN

Luis Melero, Padrino del ponente, Académico de número por méritos y Presidente de la Comisión de Antropología, Cien años de Juan, comenzó con una intervención que consistió en una felicitación, primero por su ingreso en el Real Ateneo de Madrid de Antropología del País y una segunda por su ingreso en el Ateneo de Madrid, donde ha conseguido reunir las diferentes disciplinas que forman la antropología, con un nivel de homogeneidad y el abarcado de todas las ciencias al mismo tiempo la ciencia y el rigor científico. Por el mismo tiempo a la RSBAP, porque en ella continúa sin duda el trabajo de Juan.

Después Luis Melero, al como la ponencia, muy interesante, en la presentación un un fascinante mundo, en el que se ofrece una disciplina que sin duda no se podrá abandonar, porque, además, el programa de la RSBAP, se trata de un programa. Solo en el mundo se continúa y se vive por los cuatro puntos cardinales.

Después la importancia de la ciencia y la habilidad del ponente, en hacer un recorrido por los aspectos antropológicos, desde el individuo, el grupo y la descripción de humedades en el País, la clasificación y descripción de más de diez mil años, desde las ciencias científicas y humanas, raciales y físicas, cuando

Luis Mokoroa, Padrino del ponente, Amigo de número por Guipúzcoa y Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Gran Sukalde Jaun, contestó con una intervención que consistió en una doble felicitación, primera por su ingreso en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País y una segunda por su magnifico trabajo, en donde ha conseguido tratar los diferentes aspectos del mundo de las aves migratorias, con un nivel coloquial y al alcance de todos, conjugando al mismo tiempo la seriedad y el rigor científico. Felicitó al mismo tiempo a la RSBAP, porque en ella entraba, sin duda, un colaborador de futuro.

Resaltó Luis Mokoroa cómo la ponencia, muy trabajada, es la introducción en un fascinante mundo, en el que se cierra una etapa, pero que sin duda no se podrá abandonar, porque, añadió, el nuevo miembro de la RSBAP, es también un ave migratoria. Solo así se entiende su constante ir y venir por los cuatro puntos cardinales.

Resaltó la amenidad de la charla y la habilidad del ponente, para hacer un recorrido por los aspectos antropológicos, detalles geográficos, climatológicos, descripción de humedales en el País Vasco, clasificación y descripción de más de doscientas aves, con sus nombres científicos y euskerikos, castellano y francés, conside-

raciones gastronómicas, diferentes artes de caza, cuentos e historias, platos y recetas, para seguir con unas reflexiones de concienciación medioambiental y un glosario de términos lingüísticos, latín/castellano y euskera/castellano.

Habló Luis Mokoroa, sobre los pájaros en un entorno final, el culinario, en el que muchos acaban en un buen fin y como por la evolución de los tiempos se van perdiendo las tradiciones. Tradiciones como la de llamar tximbo a los bilbaínos, debido a la gran cantidad de pájaros de este nombre que había en el entorno de Bilbao y de las artes que existían para cazarlos y cocinarlos. Todo ello en gran parte perdido hoy día.

Animó finalmente Mokoroa al nuevo miembro a seguir profundizando sobre el trabajo presentado, a nivel zoológico y a nivel gastronómico y a continuar en el camino iniciado de colaboración con la RSBAP.

Se terminó la impresión
de esta Lección de Ingreso
el día 26 de Diciembre de 2006
festividad de San Esteban y
Santa Abundancia



Quis dedit patrie quid debet ei.