

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



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

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

PALABRAS DE RECEPCIÓN

José María Aycart Orbegozo

Zorionak, Amigos Moco-roa y Lapitz.

Bienvenidos a la Bicentenario Sociedad Bascongada.

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

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

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

Decía el Amigo Zumalde:

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

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

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

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

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

Entresacamos algunas cifras importantes de las referidas cuentas:

Pan español y francés

58 pollos a 4 rls.

70 pollos a 3 rls.

20 gallinas

1 ternera

1 carnero

75 y media libras de vaca

39 libras de carnero

65 perdices

2 pernils

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

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

Decía así:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ongi etorri.

LUIS MOKOROA

San Sebastián, 15 de junio de 2002

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

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

por
LUIS MOKOROA

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

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

San Sebastián, 15 de junio de 2002



Luis Mokoroa y José Mª Aycart

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

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

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

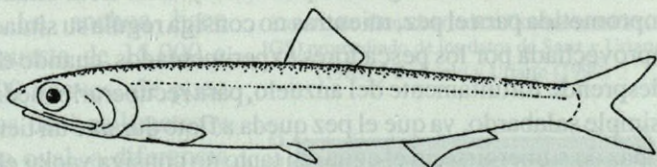
Esto nos trae a la mente, la preocupación de Javier María de Munibe, Conde de Peñaflores, allá por el siglo XVIII, por impulsar el estudio de los diferentes métodos para la conservación del pescado. Es sin embargo sorprendente, en un país en que el ahumado de los quesos se ha manejado a la perfección,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

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

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

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

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



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

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

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

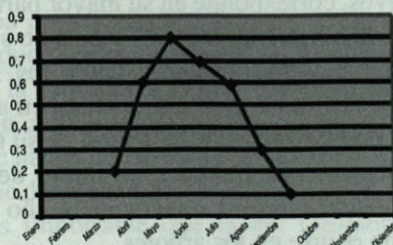
del importante cardumen, al avistar en la superficie del mar, la presencia de numerosas burbujas de aire, que ascienden mucho más rápidamente que las anchoas, denunciando su presencia.

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

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

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

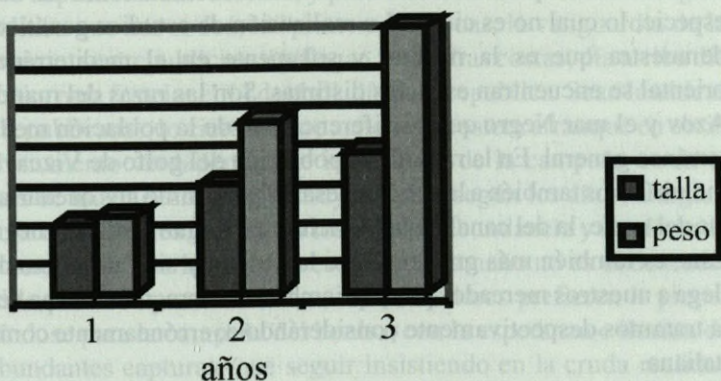
Desarrollo Gonadal (índice Gonadosomático, IGS) promediado de los datos de Sanz y Uriarte (1989) y de Lucio y Uriarte (1990)



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

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

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



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

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

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

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

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

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

LAS COSTERAS: PRIMAVERA Y OTOÑO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LAS MIGRACIONES

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



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

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

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

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

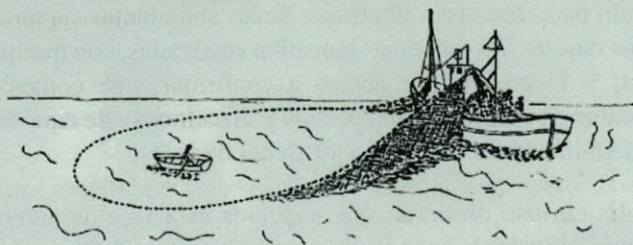
La anchoilla no sigue el mismo patrón que sus mayores. Una vez que han eclosionado los huevos puestos en primavera cerca de la costa, primero como larvas y luego como *chichina* o anchoilla, son arrastradas por el agua mar adentro, y al mismo tiempo, hay una deriva de toda esta masa desde el Garona y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

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

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

LA PESCA

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA DESCARGA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mesa o tabla de venta al público
de las pescadoras



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

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

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

LOS STOCKS

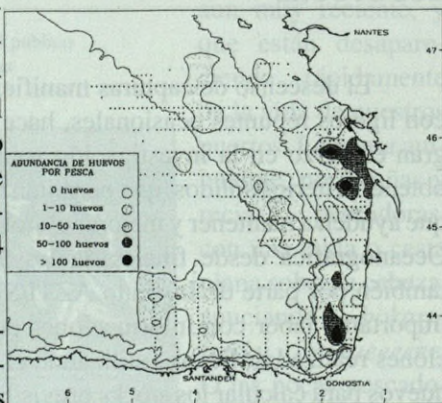
El descenso de capturas manifiesto a partir de los años 70, con ligeros repuntes ocasionales, hace que se esté realizando un gran esfuerzo en la investigación sobre la anchoa, con vistas a obtener criterios sólidos, que permitan tomar decisiones acertadas que ayuden a mantener y mejorar el stock existente.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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GASTRONOMÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ensalada Vasca

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

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

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

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

Anchoas al pimentón:

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

Anchoas al pil pil:

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



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

Anchoas a la marinera

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

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

Anchoas a la “papillot”

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

A la guetariarra

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

Anchoas al Txakoli

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

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

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

Raspas rebozadas

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

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

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

Anchoas Cardenal Mendoza

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

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA

La costera del bocarte: Santiago Veguin

La pesquería de la anchoa del golfo de Vizcaya: Andrés Uriarte

Una vie, en maraine, en basque: León Mujica

Nomenclator de peces de euskalerría: J.J. Lapitz

Peces de mar y de río: Roberto Lotina

Boletines de la Sociedad Oceanográfica.

Publicaciones del Instituto AZTI-SIO

Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Vasca.

Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Cocina Vasca: Edit. Sendoa.