CONSUMO DE ANIMALES ACUATICOS

ANIMALES MARINOS

Con el fin de facilitar el desarrollo del capítulo, los crustáceos y moluscos marinos se tratan conjuntamente bajo la denominación de marisco, si bien, popularmente sólo se consideran como tal aquellos crustáceos y moluscos de un alto valor económico.

Mariscos

Tradicionalmente el consumo de marisco ha sido escaso, si bien hay que diferenciar, como es obvio, entre las localidades costeras y las interiores. En este sentido se puede afirmar que ha existido un gradiente en cuanto a la frecuencia con la que se han consumido productos de mar, ya que cuanto más nos acercamos a la costa, mayor ha sido su presencia en la alimentación.

El menor uso de marisco se dio en las zonas más interiores de Alava y Navarra y tampoco fue habitual, a pesar de su proximidad al mar, en la mayoría de las localidades de Bizkaia y Gipuzkoa.

El consumo de moluscos marinos más asequibles desde el punto de vista económico, caso de la chirla y el mojojón, ha sido algo más frecuente, al menos en estas provincias costeras. En algunas localidades como Zeanuri (B), hasta hace sesenta años, la chirla era la única clase de marisco consumida. Cuentan aquí que a primeros de siglo, un propietario, *etzagun*, que se había desplazado hasta Durango con motivo de una audiencia judicial, ante un plato de langostinos que le sacaron en un restaurante de la villa le dijo a su hijo que le acompañaba: «*Oneik, saltamatxinook, zertarako dozak ba?*» (¿Para qué son estos saltamontes que han puesto en la mesa?).

Hace un par de décadas comenzó la introducción progresiva de crustáceos marinos, pero no de forma habitual sino en ocasiones especiales. Desde entonces, este tipo de marisco cuando más se come es en Navidades y en banquetes de boda. También, aunque menos, en otros acontecimientos como las fiestas del pueblo, bautizos, cumpleaños, etc. En ciertas ocasiones, como es el caso de las bodas, se toman fuera de casa, en algún restaurante.

etniker euskalerria

Son dos las especies cuyo consumo se ha generalizado en tales ocasiones: la gamba y el langostino. También, aunque menos, la cigala y la langosta. A excepción de la langosta, ninguna de ellas formó parte de la cocina tradicional en las localidades donde habitualmente se capturaban y se consumían crustáceos marinos.

En la actualidad estos productos se compran incluso en localidades marineras, bien en pescaderías o a vendedores ambulantes. Se pueden adquirir frescos o congelados.

En cualquier caso, el consumo de marisco, o al menos de determinado marisco, denota unas posibilidades económicas notables o la celebración de un acontecimiento o fiesta.

También ocurre que el mayor o menor consumo de marisco está condicionado muchas veces por su abastecimiento.

En las localidades costeras, y sobre todo en aquellas que se asientan junto a una ría y sus marismas, el consumo ha sido más frecuente y la diversidad de especies recogidas mayor. Además de disponer de una mayor oferta en el mercado, existía y existe la posibilidad de ser uno mismo el recolector de las especies consumidas. Si bien, esto fue lo habitual, actualmente esta actividad casi ha desaparecido o al menos no es tan frecuente como antes a causa de la menor abundancia de mariscos, debida en gran medida a la contaminación de las aguas.

Antes, el marisco se pescaba y comía en los meses con «r» (Getxo, Trapagaran-B), porque según se dice, es cuando está más lleno y tiene mejor sabor:

— Marzo y abril (Andraka-Lemoniz-B).
— Septiembre y abril (Bermeo-B).
— En Portugalete (B) se comenzaba a capturar a partir de septiembre considerándose los mejores meses octubre y noviembre. Se dice que, en verano, el marisco cambia de piel y está vacío de carne.

Actualmente se siguen comiendo con relativa frecuencia chirlas y mojojones que se suelen añadir a la paella de los domingos y fiestas, y almejas, preparadas en salsa verde. A veces, chirlas y almejas también se incluyen en la elaboración de sopas de pescado. Además se come marisco fresco o congelado como entremés en banquetes familiares de cierta solemnidad o en banquetes de boda. Suele consistir en gambas y langostinos que se comen cocidos o asados a la plancha. La langosta se come en muy contadas ocasiones a causa de su elevado precio.

En Portugalete (B) la forma más habitual de preparar marisco ha sido hervido, no a la plancha. Todo marisco de *pata* se cocina con agua fría y sal, y según tamaño se cuece durante más o menos tiempo, entre 2 y 5 minutos. El resto de los mariscos se cuecen echándolos en agua con sal cuando rompe a hervir, durante uno o dos minutos.

En esta misma localidad, las chirlas, mojojones y verigüetos que se cogían en la playa en verano se comían con arroz o asados encima de la chapa y los *carramarros* y *magurios*, cocidos. En los banquetes se tomaban quisquillas, *quisquillones*, cigalas, percebes o langostas.

En la desembocadura de las rías y en las costas aledañas se han capturado numerosas especies de crustáceos y moluscos que se detallan a continuación.

Moluscos

Almeja, chirla y verigüeto

Txirla (común); *berigueto* (Bermeo-B), *verigüeto* (Getxo, Plentzia, Portugalete-B), *verigüito* (Barakaldo-B).

Las almejas se consideran de mejor calidad.

Se cogen en bajamar y se encuentran enterradas en arena. En superficie se extraen mediante un azaducho especial, *atxur* en Plentzia (B), y cuando se encuentran metidas en el agua, con *arrankola* (Plentzia). Otra forma de coger chirlas es con una cuchara: Se buscan los agujeros que hacen en la arena y escarbando un poquito con cuchara se extraen.

Los ribereños de Gipuzkoa cogían almejas usando un *rastrillo* (Hondarribia-G) provisto de malla metálica que dejaba pasar la arena pero no las almejas.

Las tres especies se preparan en salsa verde o con arroz. Antes de cocinarlas se suelen poner en agua con sal para que suelten la arena. Las almejas, si son grandes, también se comen crudas.

Hasta hace seis décadas, en algunas localidades como Zeanuri (B), sólo se consumían las chirlas, *txirlek*, que se utilizaban para hacer, en

etniker euskalerria

Fig. 138. Desprendiendo anchoas de la red. Bermeo (B). 1920.

algunas casas, una sopa con miga de pan en Nochebuena.

Berberecho

El término berberecho se considera sinónimo de verigüeto (Plentzia, Getxo-B), siendo su empleo muy raro en estas localidades.

En Plentzia (B) se cogía hace años en grandes cantidades para vender en Bilbao. Hoy casi ha desaparecido.

Los berberechos que se comen actualmente se compran en conserva.

Jibión

El jibión o chipirón, *tximiñoi* (zona de Gernika-B), si es grande recibe el nombre de *begiandi* (Plentzia, Getxo-B). En Getxo, a los jibiones pequeños se les llama *granos*. El término calamar no se utiliza.

La forma más conocida de preparar chipirones es en su tinta, dando lugar al único plato conocido en el que se emplea salsa negra.

Además se preparan como rabas: rebozados y fritos tras cortarlos en tiras con forma de aro.

También se han consumido otras dos especies de moluscos que aunque de mayor tamaño recuerdan por su aspecto al jibión. Se trata de la jibia y de la pota. Sin embargo, su preparación ha sido menos frecuente que la del chipirón.

Lapa

Las lapas se encuentran fuertemente adheridas a la roca por lo que son necesarios cinceles (Getxo-B), punzones o cuchillos (Plentzia-B), a veces especiales (Hondarribia-G), para lograr arrancarlas.

Se limpian bien con agua y se cocinan en salsa verde sin harina y con perejil. También hay quien las come crudas. Su sabor es muy fuerte y la carne bastante dura.

En Andraka-Lemoniz (B) se comían por Cuaresma. En Portugalete (B) se vendían en la plaza pero la gente pescadora del muelle viejo no las consumía.

Magurio

También llamado *caracolillo* o *karrakela* (Hondarribia y otras localidades guipuzcoanas).

etniker euskalerria

Se encuentran adheridos a las *singueras* o estratos rocosos (Getxo-B) y se recogen durante la bajamar.

Se preparan cocidos con el punto de sal alto.

Mojojón

Musilla/musille (Mundaka, Bermeo-B). Se trata del mejillón, en euskera *muskulu*. Estos dos últimos términos, tanto el castellano como el euskérico son muy poco utilizados.

Se arrancan en racimos de las rocas a las que están pegados, bien a mano o utilizando cinceles afilados (Getxo-B). En Plentzia (B) los cogen generalmente buceando.

Se preparan con tomate, pasándolos antes por pan rallado o con arroz y perejil (Trapagaran-B). En Getxo (B) con tomate, con arroz, al vapor o asados en la chapa.

Navaja

Eresa (Mundaka-B). En castellano también llamada *muergo* (Plentzia, Getxo-B).

Las navajas se hallan enterradas en arena a 30 ó 40 cm. de profundidad. Se sacan con una varilla o poniéndoles sal en los respiraderos. Se busca en la arena el agujero por el que respira la navaja cuando está enterrada. Se introduce por el agujero sal y a continuación se añade agua para que la sal baje. Entonces el animal asciende saliendo a la superficie (Plentzia, Getxo-B).

Se comen crudas o asadas en la chapa.

Además de comerlas se utilizan para carnada.

Ostra

Las ostras se separan de las rocas con hierros afilados.

Se comen crudas rociadas con limón.

Percebe

Porseba (Bermeo-B), *portzeba* (Mundaka-B); *lanperna* (Hondarribia, Tolosa-G).

Se cogen durante la bajada de la marea ayudándose de un *percebebiriki* u objeto similar (Plentzia-B). En Getxo (B) los arrancan de las rocas con espátulas afiladas. En Hondarribia (G) utilizan una lanza que lleva debajo una bolsa, donde se acumulan una vez arrancados de las rocas, evitando que caigan al mar.

Se comen previamente cocidos en agua con abundante sal.

Pulpo

Amorrotz (Bermeo, Mundaka-B)

En Ciboure (Ip) cuenta una informante que para preparar el pulpo, *pieuvre*, había que ablandarlo previamente golpeándolo con un palo o un martillo cuando aún estaba vivo. No lo comían frecuentemente, sólo cuando podían ir a pescarlo a las rocas.

Crustáceos

Abakando

Se trata del bogavante. El nombre de *abakando* se ha citado en la encuesta de Plentzia (B). Se captura en el mar mediante cestas encarnadas (Plentzia-B).

Centollo

También llamado *txangurro* (Plentzia-B, Elgoibar-G).

Se coge en la mar mediante cestas encarnadas (Plentzia-B) o cuando baja la marea y es de noche con la ayuda de un farol y buceando (Getxo-B).

Se come cocido o preparado al horno.

Cigala

Las cigalas se preparan asadas a la plancha, fritas, cocidas, en paella, etc. La forma preferida para su consumo es sin condimentos, tal cual.

Eskarra

Recibe este nombre en Portugalete (B) y en Plentzia (B).

Se trata de un crustáceo parecido a la nécora, más peludo y oscuro y de menor tamaño.

Se coge con un gancho sacándola de las fisuras de las rocas durante la bajamar (Getxo, Plentzia-B).

Se come cocida.

Gamba y langostino

Las gambas y langostinos se comen previamente cocidos en agua salada con zanahoria, puerro y ramas de perejil (Durango-B), o sencillamente con un poco de limón (Trapagaran-B). También se preparan a la plancha. Para ello se colocan encima de la parrilla o plancha rociándolos con vinagre y un poco de sal (Durango-B).

etniker euskalerria

Fig. 139. Seleccionando la pesca a primeros de siglo (Bizkaia)

Karramarro y gorringo

Los *karramarros* se cogen durante la bajamar, levantando las piedras de la orilla. En Arriluze, Getxo (B), se pescan con una cuerda a la que se ata un trozo de bacalao en el extremo. En Plentzia (B) a mano o con reteles encarnados. En Portugalete (B) los niños los cogían durante la marea baja entre los botes del dique.

Se comen cocidos, se sala el agua y al primer hervor se les tiene un minuto. En Getxo (B) dicen que hay que echarlos en agua fría porque si no se les separan las patas.

Los más apreciados son los llamados *gorringo* (Trapagaran, Plentzia-B). Antiguamente en la zona de El Juncal, en Trapagaran, coincidiendo con la bajamar, quedaba en el río Galindo un remanso denominado popularmente La Playa donde se recogían *gorringos*. Se pescaban con una caña y una cuerda que llevaba atada a su extremo una cola de bacalao a la cual se «agarraban» los *gorringos*.

Langosta

Para pescar langosta se usaban unos cestos o trampas hechas con redes, en cuyo interior se depositaba una cabeza de bonito que servía de cebo. Una vez dentro la langosta ya no podía salir. En el caso de Bermeo (B), estas trampas se sumergían en la bahía o frente a Arminza, atadas a un flotador que servía de punto de referencia. Hoy, pocos botes pescan de esta manera, ya que casi todo el marisco se adquiere en el mercado.

Se come cocida o asada. A veces se aliña con diferentes salsas.

Nécora

Las nécoras se cogen con cestas o nasas dejadas durante la noche en el fondo del mar. También se pescaban por la noche con farol de carburo (Getxo-B). En Plentzia (B) se capturaban a mano con un gancho, sacándolas de los huecos de las rocas durante la bajamar.

Se comen cocidas.

Quisquilla y quisquillón

Kiskilla (común), *eskira* (Mundaka-B).

La quisquilla se pesca en los pozos que quedan al bajar la marea.

etniker euskalerria

En Barakaldo (B) el lugar típico para su captura era Burceña, en la desembocadura del río Cadagua, como reza esta copla:

«La chanela de Pedrín
La remanga de Julián
Cuando sube la marea
Quisquillas traerá.»

En Hondarribia (G), para las quisquillas usaban la llamada *panderreta*, consistente en un saco atado a dos palos que hacía las veces de bolsa.

El *quisquillón* lo cogen mediante *quisquillero, redeño* y remanga, y se usa generalmente como carnada; también se captura con pequeños aros encarnados con harina (Plentzia-B).

En Portugalete (B) consideran que lo que actualmente se llama *quisquillón*, era antes la quisquilla y que la quisquilla pequeña de hoy no era consumida ya que no tenía venta en la plaza. Después de la guerra se consumieron unas quisquillas de tamaño similar a las actuales, que tenían unas rayas oscuras en el lomo. Los informantes no saben si tales rayas eran debidas a que se iban haciendo adultas. Les llamaban *reinas*.

Ambas variedades se preparan escaldadas. Al primer hervor del agua, se echan manteniéndolas unos segundos (Getxo-B).

En San Sebastián (G) aún se instalan en verano varios puestos de venta de quisquillas cocidas. Por una cierta cantidad de dinero se compra un cucurucho de papel de periódico lleno de quisquillas para ir comiendo mientras se pasea.

Otros

Entre los crustáceos se han capturado además:

— El *buey* (Plentzia-B), conocido como *zaballo* en Getxo (B).
— El *cascarratón* (Plentzia-B), llamado *zapatero* en Getxo (B). El más blando se usa como carnada (Plentzia-B).
— Y los *santiaguitos*, que se pescan con redes (Getxo-B).

Pescados

Seguidamente citamos los peces que habitualmente están presentes en nuestra cocina. Se mencionan someramente las formas más corrientes de elaboración de cada uno de ellos ya que en el capítulo referente a la preparación y condimentación de las comidas se aborda más detalladamente este tema.

Especies de consumo más frecuente

Anchoa

Antxoa (común), *bokart* (Bermeo-B).

Se come frita sin rebozar o rebozada con huevo y harina. Cuando es de pequeño tamaño se prepara en cazuela de barro, con ajo y perejil o también al estilo de las angulas, solamente con ajo.

Un procedimiento extendido de preparar anchoas es en vinagre. Se limpian las anchoas y se les separan los lomos, a los que se echa sal. Después estos lomos o filetes se colocan en un recipiente cubiertos con vinagre durante veinticuatro horas, de un día para otro. Transcurrido este tiempo se lavan bien y se les echa aceite, ajos y perejil picado.

Otra práctica bien conocida es la de conservarlas en salazón. La mejor época para ello es la primavera, hacia marzo; así en verano ya se pueden sacar las primeras para comerlas.

Se limpian las anchoas, sin quitarles las espinas, y se introducen bien ordenadas y plegadas en un tonelito de madera o en latas de las de aceite. Se colocan sucesivamente capas de anchoas y de sal hasta llenar el recipiente. A continuación se cubre con una arpillera limpia y se coloca encima un taco de madera que encaje en la boca del mismo. Sobre el taco se pone una pesa de varios kilos y el recipiente se guarda en un lugar fresco y oscuro.

Transcurrido el tiempo, se sacan las anchoas, y para eliminarles la sal, se dejan en remojo en bastante agua durante una hora. Después se vuelven a limpiar con más agua y se depositan sobre un paño para que se sequen. A continuación se les sacan los filetes uno por uno y se ponen en un recipiente con aceite, quedando así listos para su consumo.

Atún o bonito[1]

Atun, atun-txuri, bonitu. El primer atún que se pesca es el denominado *ega-labur* o de aletas

[1] Refiriéndose al *Thunnus alalunga*, es decir, al bonito o atún blanco, Miguel Ibañez hace la siguiente consideración: «... lo que aquí conocemos como «bonito» es en realidad la Albacora, ya que en otras regiones de la geografía peninsular el bonito corresponde a la especie *Sarda sarda*, túnido de menor tamaño y valor. Para aclarar esta posible confusión suele utilizarse para la especie que tratamos la denominación de «Bonito del Norte» o «Atún blanco» al ser su carne más clara que la del verdadero atún o cimarrón». IBAÑEZ, Miguel. «Ecología de la pesca en el Golfo de Vizcaya» in *Temas Vizcaínos*. Nº 141. Bilbao, Caja de Ahorros Vizcaína, 1986, p. 20.

etniker euskalerria

Fig.140. Asando sardinas. Santurce (B), hacia 1915.

cortas y más tarde el *ega-luze* o de aletas largas (Lekeitio-B, Gipuzkoa).

El atún se prepara frito, solo o con cebolla, siendo frecuente acompañarlo con salsa de tomate; asado a la plancha; o cocido con patatas, en cuyo caso, constituye el típico plato llamado *marmitako.*

Es costumbre extendida el hacer conservas caseras de bonito tanto «en aceite» como «en escabeche».

En Portugalete (B), por ejemplo, preparan el bonito escabechado friéndolo primero en rodajas grandes. Después colocan éstas en un recipiente, que suele ser un puchero de barro, y le añaden el aceite con el que se han frito y abundante vinagre. Esta conserva no dura mucho por lo que se debe comer en unas semanas.

En Obanos (N), para hacer conserva en aceite encargan un atún al *pescatero,* que él mismo se encarga de partirles en rodajas. Colocan una gran olla con agua salada al fuego. Para salar el agua agregan un kilo de sal por cada 25 litros de agua. Se pone el atún en la olla y una vez que rompe a hervir se deja cocer durante una hora. A continuación se sacan las rodajas y se posan sobre un paño limpio para que se escurran. Una vez frías se les quita la piel y las espinas y los tacos que resultan se introducen en botes de cristal, a ser posible pequeños y de boca ancha. Se rellenan bien con aceite de oliva, evitando que queden burbujas de aire entre los trozos, y se cierran. Se vuelven a cocer al baño María durante dos horas y después se guardan. En Portugalete (B) cuecen inicialmente las rodajas de bonito en agua con mucha sal, casi una salmuera, a la que también añaden dos cabezas de ajo.

Bacalao

Makallau. En Iparralde se denomina *marluza.*

El bacalao, conocido en algunas localidades navarras como *abadejo,* se ha comido con bastante frecuencia. Ha sido plato obligado de los días de abstinencia de carne y su preparación ha ad-

etniker euskalerria

mitido muy diversas formas: al *ajo-arriero*, al *pil-pil*, acompañado de salsa de tomate, a la vizcaina, con pimientos rojos, o bien, desmigado, asado con algo de aceite y acompañado con talo.

Arín Dorronsoro recoge en Ataun en 1956: «Por Navidad a los *txangozalek* o hijos ya emancipados que hayan acudido a la casa paterna con capones, se les ha solido corresponder con bacalao. En el siglo XIX, en días de algún extraordinario, uno de los platos frecuentados solía ser el bacalao. Asimismo prestaba un buen servicio en días de abstinencia de carne y sobre todo, se procuraba que no faltase el día víspera de Navidad. Su principal consumo se hacía en *bakallau zopa* (sopa de bacalao) y rara vez solían freirlo en la sartén, porque había que economizar el aceite»[2].

Faneca

Takart (Mundaka-B). Se cocina frita o albardada.

Gallo

Se prepara frito con pan rallado.

Lirio

También es conocido como perlita. Actualmente es un pescado muy consumido.

Se prepara frito o albardado.

Merluza

Legatx o *lebatz*. Cuando es pequeña recibe el nombre de pescadilla, *perkadi* en Hondarribia-G, también *karioka* (Bermeo-B) y *mediana* (Bermeo-B).

Actualmente es uno de los pescados de mayor consumo.

La merluza se prepara frita, en salsa, a la parrilla, asada al horno y también cocida. De esta última forma, principalmente en regímenes especiales.

La pescadilla, albardada, cocida y si es un poco grande, en salsa.

Sardina

Txardiña (Hondarribia-G), *xardina* (Iroulegui-Ip). Cuando es pequeña *parrotxa*.

Las de buen tamaño se preparan asadas a la parrilla. Cuando son más pequeñas se comen fritas.

Txitxarro

Se trata del jurel.

Se prepara frito o asado al horno. Se hace conserva en escabeche.

Zapatero

Sus lomos se comen albardados y a veces acompañados con salsa de tomate. También se prepara en salsa verde.

Especies de consumo más restringido

Berdel

Se consume preferentemente frito aunque en ocasiones también cocido. Se hace conserva en escabeche.

Besugo

Bisigu; en Hondarribia (G), *arrozel* o *arrosel*.

Se prepara asado al horno o a la plancha. En algunas casas es un plato típico de Nochebuena.

Cuando es joven se le llama *pantxo* y se come frito.

En Moreda (A) se hacía conserva de este pescado: Primero se limpiaba bien y a continuación se partía en trozos que se dejaban airear un rato para que escurriese el agua y la sangre. Después se sazonaban con sal y se freían en una sartén con abundante aceite. Una vez fritos se depositaban en una tinaja u orza de barro llenando ésta con aceite crudo hasta cubrir los trozos de besugo.

Breca

Se come frita.

Cabra

Kraba (Hondarribia-G).

Se come frita.

Cabracho

Kabra-roka.

Se consume asado al horno y es apreciado para la elaboración de sopa de pescado.

[2] ARIN DORRONSORO, Juan. «La labranza y otras labores en Ataun», op. cit. p. 82.

etniker euskalerria

Fig. 141. Puesto de pescado. Mercado de Durango (B). 1990.

Congrio

Angira (Mundaka-B).
Se come frito, en salsa verde y también con patatas.

Dorada

Auker (Hondarribia-G).
Se prepara al horno.

Julia

Txilipitxero (Bermeo-B).
Se come frita.

Lenguado

Se prepara a la plancha. Algunos le añaden un refrito de ajo y perejil.

Lubina

Lupi(n) (Hondarribia-G, Bermeo-B).
Se consume asada al horno. Si es pequeña, *lubineta*, se prepara frita.

Mojarra

Musar/muxer (Hondarribia-G, Plentzia-B). Cuando es joven se denomina *txapasta* (Plentzia-B).
Se come frita, y si es grande, asada a la parrilla.

Muble

Lasun (Bermeo-B).
En Trapagaran (B) pescaban mubles de pequeño tamaño, de unos 12 a 15 cm., en la desembocadura del río Baite o Granada. Para ello colocaban redes durante la pleamar de modo que al bajar la marea quedasen atrapados.
Se prepara frito.
En Getxo (B) llaman *corcón* al muble de roca y en Hondarribia (G) *korrokoia*. En esta última localidad aseguran que es delicioso.

Rape

Sapo (Lekeitio-B). El más estimado es el rape

etniker euskalerria

negro; el blanco o común, *sapurixa* (Hondarribia-G), posee carne de peor calidad.

Principalmente frito y en salsa. Es muy apreciado para la elaboración de sopa de pescado.

Salmonete

Se come frito y asado.

Otros pescados

Además de las especies hasta ahora citadas, en las encuestas se ha mencionado el consumo de una serie de pescados de los cuales se ha recogido únicamente su denominación popular. Los mismos se detallan a continuación, si bien hemos de advertir que debido a que algunos de ellos ni siquiera se mencionan en la bibliografía relativa al tema, es posible que tan sólo sean una acepción popular de otra especie ya mencionada antes.

— *Aguja* (Hondarribia-G), *akula* (Mundaka-B).
— *Ancho. Anchura* en Hondarribia.
— *Aringorri.* En Plentzia (B).
— *Babosa.* En Getxo (B). Se prepara frita, muy turrada.
— *Barbarín* (Getxo-B), *barbain* (Bermeo-B). Se come frito.
— *Belberiña.* En Hondarribia.
— *Durdo.* En Plentzia y Getxo.
— *Gobio. Goujon* en Ciboure (Ip).
— *Karraspio.* En Plentzia.
— *Musurdin.* En Hondarribia.
— *Pescado de San Pedro.* Se llama así porque según la leyenda, este santo cogió uno en cierta ocasión y dejó la señal de sus dedos en la cola, teniendo desde entonces toda la especie una mancha característica (Hondarribia).
— *Pispiruto* (Plentzia-B), *pespiloto* (Bermeo-B). Se trata del pez piloto.
— *Reina. Erregiña* en Hondarribia.
— *Rescaza. Rascasse* en Ciboure.
— *Sabia.* Se trata de un pez insípido parecido al besugo, que hoy es difícil de capturar. Se preparaba en salsa verde con patatas (Hondarribia). Según dice una informante de esta localidad, «era la droga de hace sesenta años», pues era tan fuerte si se comía mucho, que podía incluso provocar alucinaciones.
— *Sabuquillo.* Se trata de un pez pequeño como el muble, que se comía en tortilla o en cazuela con cebolla, ajo, perejil y aceite (Trapagaran-B).
— *Tollino* o *Cerdo de Mar. Izurdiya* en Hondarribia.
— *Txistu.* En Plentzia.

Las angulas

Incluimos entre los animales marinos a las angulas ya que en el momento de su captura llegan del mar. En cambio, como su pesca en estado adulto se realiza en los ríos, la anguila se incluye en el apartado de los animales de agua dulce.

Pesca

En las localidades costeras ha sido tradicional la pesca de angula.

La angula aparece por nuestras costas en noviembre, manteniéndose su pesca hasta finales de enero. Los días más apropiados para su captura son aquellos con luna menguante o nueva y con viento sur que mueva la mar. Se empieza a pescar una hora antes de la pleamar, dejándolo cuando empieza a bajar la marea, siempre durante la noche.

En Getxo (B), los utensilios utilizados para la pesca varían según la posición del pescador:

— *Redeño* con mango. Lo usan los que pescan desde muy poca altura.
— Cedazo, *baia.* Se arrastra con una cuerda unos 30 metros, de derecha a izquierda y viceversa, antes de levantarlo. Lo emplean los pescadores que están situados a unos 10 metros del agua (Muelle de Arriluze o muelle del Puerto Viejo).
— En *gasolinos*: Se ponen dos grandes cedazos, uno a babor y otro a estribor, que son arrastrados lentamente sobre la superficie del agua.

Como la angula se captura durante la noche, para atraerla al puesto del pescador o a la embarcación, se sirven de faroles, que antes fueron de carburo, posteriormente de gas (camping-gas) y en la actualidad se han sustituido por grandes focos alimentados por baterías.

Cuando las angulas entran en el cedazo se trasladan a una caja de madera protegida por una red, que separa la basura de las angulas que se introducen en el interior.

En Hondarribia (G), cuando se iba a por la angula y comenzaba una tormenta, en su hogar

etniker euskalerria

Fig.142. Los precios del pescado. 1990.

encendían una vela, «pues el hombre estaba fuera de casa».

Las mujeres de esta última localidad llevaban a vender las angulas al mercado de Irún. En 1932 las cobraban a 10 pesetas el kilo y a veces no había quien se las comprara.

Preparación

Una vez en casa, se depositan las angulas en un puchero, cubriéndolas de agua. A continuación, en un trapo, se deshacen dos cigarros. El número de cigarros varía en proporción a la cantidad de angulas. Este trapo se pone al chorro de la fuente, exprimiéndolo seguidamente sobre las angulas, lo que provoca su muerte inmediata. Una vez muertas se lavan tantas veces como sea necesario, hasta que pierdan la mucosidad y se peguen a los dedos de las manos de quien las limpia.

Al mismo tiempo, en un puchero se prepara agua con sal. Cuando está hirviendo el agua se echan las angulas, sacándolas rápidamente porque si no se apelmazan. Una vez escaldadas se extienden sobre unos trapos y se dejan secar.

Siendo un plato caro y de gran aceptación, su elaboración es sencilla y rápida. Se preparan en cazuelitas de barro, normalmente una para cada comensal, en las que se pone aceite con unos ajos. Una vez dorados los ajos se añaden las angulas y un poco de guindilla y se remueve continuamente con un tenedor de palo. Se sirven a la mesa en la misma cazuela de barro donde han sido cocinadas, siendo tradicional el comerlas con tenedores de madera.

ANIMALES DE AGUA DULCE

Peces de río

Bien sea por la contaminación de las aguas o por la incontrolada depredación, hoy puede decirse que muchos ríos y arroyos carecen de fauna piscícola, por lo que la mayoría de los peces de río que se consumen son producto de la pesca de aficionados fuera de su propia localidad, o a menudo proceden de piscifactorías. Sin embargo, se siguen comiendo peces de río, aun cuando no abunden mucho.

etniker euskalerria

Del mismo modo que las actividades humanas han esquilmado la fauna de los ríos, en otras ocasiones ha sucedido lo contrario. En Murchante (N), por ejemplo, por donde no pasa ningún río de caudal importante (sólo el Queiles que lo hace totalmente exhausto), la existencia de numerosas balsas y acequias de riego, así como a partir de 1935 el Canal de Lodosa, han contribuido a que la pesca de peces de agua dulce sea muy abundante.

La costumbre de comer peces ha estado más asentada en unas localidades que en otras. En Viana (N), la pesca del Ebro y del embalse de las Cañas ha sido siempre muy apreciada y constituye un alimento común del vecindario. Por el contrario, en Eugui (N), a comienzos de siglo se comían pocos peces de río. Los vecinos de esta localidad no iban a pescar pese a tener cerca el río, prácticándose la pesca sólo por las personas venidas de fuera. El consumo de estos peces tampoco ha tenido excesiva importancia en otras localidades, limitándose a familias cuya casa se halla próxima a un río.

Actualmente, las vedas y acotados hacen que este tipo de pesca sea una actividad muy controlada.

La pesca en río ha sido en Zeanuri (B) quehacer de unos pocos adultos, muy aficionados a ello, que ejercían actividades artesanales en la plaza del pueblo. También los niños y los jóvenes lo tenían como ejercicio lúdico. Si obtenían algún producto lo consumían como merienda entre compañeros.

El capturar peces para destinarlos a una merienda entre amigos ha sido habitual en otras localidades. En Bernedo (A) capturaban *peces*, truchas o anguilas cuando planeaban una merienda en grupo. En Narvaja (A) pescaban loinas, truchas, cangrejos y anguilas también con motivo de alguna merienda o reunión. En Monreal (N), madrillas, barbos y cangrejos han venido pescándose hasta hace pocos años por los mozos para merendar en días de fiesta, especialmente por San Pedro, Santiago y el 15 de agosto, festividad de la Virgen. En Arráyoz (N), la captura de una anguila de gran tamaño siempre suponía una fiesta para el grupo de amigos. De aquí se colige que la pesca era más bien una actividad esporádica.

En Gamboa (A) se cogía alguna trucha sobre todo para comer en Navidad.

En Allo (N), si bien entre los vecinos no había demasiada afición a la pesca, tampoco faltaba quien la practicaba como modo de vida.

Algunas localidades tuvieron una costumbre peculiar en cuanto al derecho a la pesca. Así, en Sangüesa (N), hasta el primer tercio de nuestro siglo, se conoció el arriendo municipal de la pesca, dejando la exclusiva de pescar en la presa al mejor postor. Utilizaba para ello *tresmallos* y redes e iba navegando en barca. Una mujer provista de una cesta vendía por las calles los barbos y las madrillas que capturaba. En Viana (N), hasta hace más o menos veinte años, la pesca del embalse municipal salía también en arriendo, y el pescador vendía su producto por las calles de Viana a la voz de: «A los peces y barbos, chicas, que colean», para manifestar que estaban recién pescados.

Como queda reflejado en los ejemplos anteriores, además de pescarlos, los peces de río vienen comprándose de antiguo. En Obanos (N), por ejemplo, comían barbos y madrillas que compraban a una vendedora que provista de una balanza, subía desde Puente la Reina con su burra.

Los peces de río se han capturado utilizando diferentes tipos de redes: butrino; remanga; *tresmallo* (San Román de San Millán-A) o trasmallo (Apodaca-A); con red y una cuerda larga llamada *esparbuena* (Elosua-Bergara-G); con reteles, *erretelak* (Zerain-G), etc.

También se han pescado con anzuelo, *amuekin*, a mano y desecando los pozos de los ríos donde habitan.

Aunque los peces de río han admitido diversas preparaciones, como se verá más adelante, la forma más extendida y común de cocinarlos, ha sido fritos.

Antaño, en Urzainki (N), destinaban el pescado para enfermos y los que tenían fiebres de malta.

Los peces más frecuentemente capturados son las llamadas bermejuelas. Con este nombre se designa a unos peces de pequeñas dimensiones cuyos efectivos han sufrido una reducción importante, por lo que su pesca no es tan habitual como antaño.

Lo que sí se sigue pescando en algunas ocasiones son anguilas y más frecuentemente truchas, aunque sean variedades foráneas introducidas.

Generalmente, los peces de río que se comen en la actualidad se adquieren en pescaderías y

etniker euskalerria

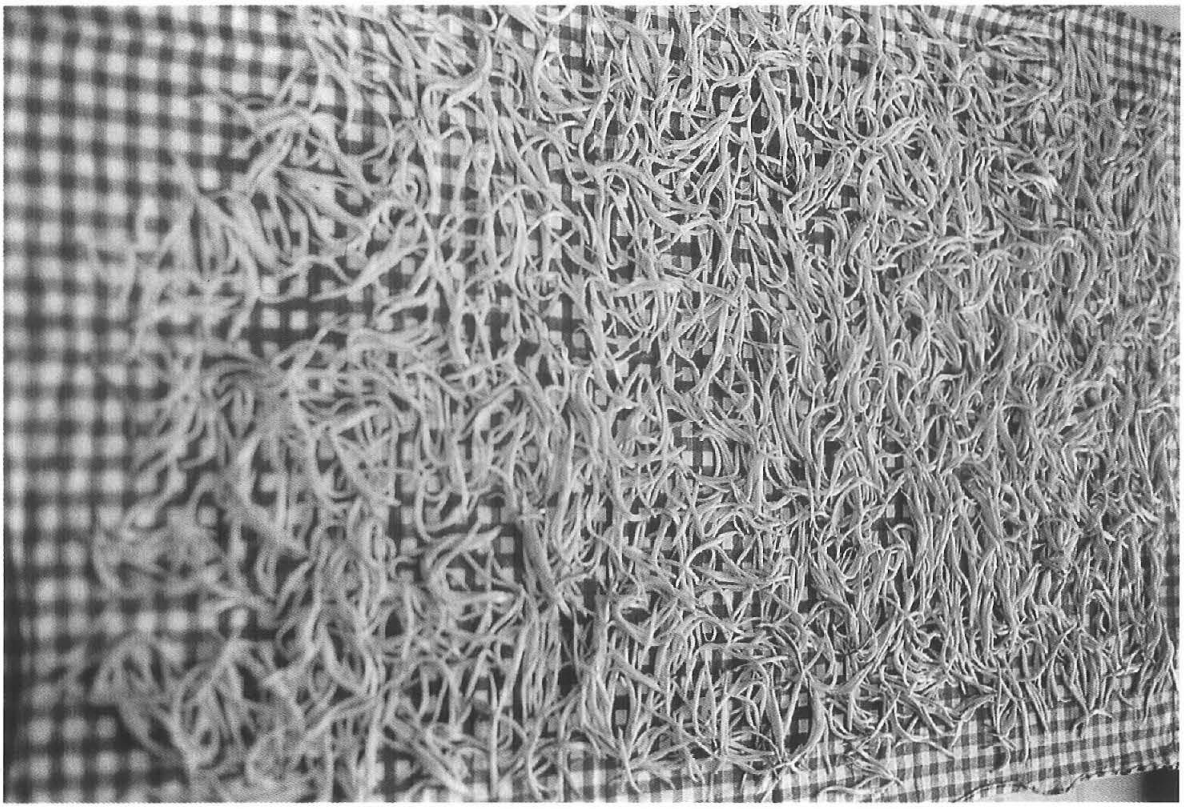

Fig.143. Angulas tras su cocción.

suelen proceder de piscifactorías. La especie más comprada es la trucha. Lo habitual es consumir pescado de mar.

A continuación se detallan las tres especies más consumidas:

Bermejuela

Bermejuela (Amurrio-A, Barakaldo-B, Legazpia-G), *marmijuela* (Artziniega-A), *mermejuela* (Barakaldo-B); *kaskallu* (Bermeo, Lezama, Ajangiz, Zeanuri-B). En castellano *cascallo* (Bermeo-B) o *cascallu* (Lezama, Gorozika-B). *Kiskallu/kizkalu* (Alzusta-Zeanuri, Begoña-Bilbao-B, Goizueta-N), *eska(i)llu/ezka(il)lu* (común); *zarboeskallu* (Mondragon-G); *txipa/xipa* (Aoiz-N, Liginaga, Dohozti, Sara, Uhart-Mixe, Ortzaize-Ip); *pez* (Carranza-B), *pececillo* (Bernedo-A).

En Barakaldo (B) diferencian entre *mermejuelas* y *cascallus*. Dicen que a estos últimos no se les prestaba mucha atención, por tener poca carne.

Las bermejuelas más finas eran las que se capturaban los días de temporal en las turbias aguas de las riadas (Mondragon-G). Se pescaban sólo en primavera y parte del verano (Barakaldo-B). Se utilizaba la remanga o el butrino, *butriñu* (Aramaio-A), *butrino* (Zeanuri-B). La remanga se hacía con dos palos y un saco de cáñamo abierto por un costado. En Zeanuri (B) se utilizaba una red artesanal similar a la descrita. Estaba fabricada con un saco de arpillera abierto por su costura más larga. Los lados cortados se sujetaban a dos palos de aliso, *altza*, y la boca del saco, se bordeaba con una cuerda en la que se ensartaban pedazos de plomo o, en su defecto, se sujetaban unas piedras atadas con cuerdas. También se colocaban piedras en el fondo del saco para que se sumergiera cuando era introducido en el agua. Para pescar se recorría un buen tramo del río registrando sobre todo los remansos. Esta pesca con red requería la colaboración de dos personas. Una manejaba la red manual y la otra provista de una azadilla, remo-

etniker euskalerria

vía las piedras del río para que saliesen los peces. Los días de torrentera eran los más apropiados para esta pesca. El botrino consistía en un saco de cáñamo en cuya boca se colocaba un aro hecho con una vara de avellano. Al igual que con el sistema anterior, mientras uno portaba el botrino, otro tiraba piedras o golpeaba el agua con un palo para que los peces se dirigiesen hacia el saco (Carranza-B).

En Barakaldo (B) se pescaban con cedazo o botrino, que se dejaba durante la noche y se recogía por la mañana. Esto era motivo de muchas disputas, al ser sustraída la pesca. También se pescaba a remanga, pero al igual que las otras dos modalidades, estaba muy castigado. No obstante, esta especialidad era la más penada ya que descastaba el río, no solo de *mermejuelas*, sino de todo ser viviente.

Otra forma de pescar era con una botella. Se utilizaban las de champán. Haciendo un agujero en la base de la botella, se pasaba una cuerda por dentro y fuera se anudaba en la boca de la misma y se le ponía el corcho. Una vez metidas unas migajas de pan, se tiraba al agua. Cuando las bermejuelas se introducían para comer el pan se tiraba hacia arriba de la cuerda, sacando la botella con los peces. Estos se sacaban por la boca de la botella quitando para ello el corcho (Carranza-B).

En Mondragón (G), los *zarboeskallus* se pescan con una red en forma de embudo y con un mango largo, conocida como *benaka* o con *eskirol* (también *eskirol* en Elosua-Bergara-G).

Preparación

Se limpian bien, una a una, quitándoles las tripas. Después de limpiarlas se posan en una escurridera. A continuación se colocan sobre un paño limpio para quitarles la humedad, añadiendo sal, guindilla picada, perejil y ajo. En una cazuela de barro se pone a freir aceite con ajos y cuando el aceite está caliente y los ajos ligeramente dorados, se vierten las bermejuelas, teniendo en cuenta que tienen que ser pocas a la vez, para que se frían, pues de lo contrario se cuecen en vez de freir (Mondragón-G, Carranza-B). A veces se les añade un poco de harina, para hacer la salsa más espesa (Carranza-B).

Otra forma de prepararlas era la siguiente: Se colocaba una sartén sobre la chapa de la cocina y se vertía en ella un poco de aceite. Cuando estaba caliente, se añadían los *peces* para que se fuesen friendo. Después se mezclaba huevo batido y se hacía un revuelto (Carranza-B). En Elosua-Bergara-G se comen en tortilla.

En Durango (B) los *eskallus* se comen en salsa, acompañados de huevos.

Trucha

Amorrai(n)-amorraiñ/amurrai(n)-amurraiñ/amarrain (común); *arrai(n)* (Liginaga, Ortzaize-Ip, Aria-N); *arra(i)nka(r)i/arrankei* (común); *trutxa* (Ajangiz-B).

Se pesca en primavera, por lo general a caña, *kanabera* (Goizueta-N), si bien han convivido con ésta otras formas de pesca furtiva. Aunque no sea legal, cuando el río lleva poco caudal se las busca en las oquedades y se capturan a mano.

En Arráyoz (N) se registran bien los pozos de los ríos, vaciándolos con un balde y mirando después debajo de las piedras por si ha quedado alguna. En Goizueta (N) aseguran que el momento idóneo para capturarlas a mano coincide con las horas más calurosas del día, ya que entonces las truchas se guarecen a la sombra de las piedras y entonces es fácil cogerlas.

En los últimos años se ha empleado otro sistema ilegal consistente en verter lejía al agua. Parecido es el método al que recurrían en Arráyoz (N), donde capturaban las truchas quemando tramos de río. Tras concluir la cocción de los hornos de cal, *kisulabeak*, recogían algunas piedras de cal viva que luego echaban al río, generalmente a las regatas de poco fondo y agua muy limpia. Estas regatas estaban cerca de las bordas y alejadas del pueblo por lo que era más fácil burlar la vigilancia. Pero con este sistema se mataban lo mismo las aprovechables que las pequeñas.

En Abadiano (B), por la noche, algunos echaban hierba ardiendo al agua para que la luz del fuego atrayera a las truchas. A veces se usaba luz de carburo, *karburo-kandeille* (Zerain-G, Aramaio-A).

En Gamboa (A) pescaban truchas en los arroyos, sobre todo cuando se desbordaba el río Zadorra, y también en este mismo río. Aprovechando algún bancal con poca profundidad, construían unas presas mediante piedras que canalizaban la corriente hacia una salida donde se instalaba un botrino. Allí quedaban atrapadas las truchas.

En Goizueta (N) usaban también la *txinga*,

etniker euskalerria

consistente en una larga cuerda de cuatro metros que llevaba a su vez unas cuerdas, corchos, unos plomos y en cada cuerda un anzuelo, *amu*, con su cebo, *amuzkia*. Las truchas más pequeñas las pescaban con una botella de cristal transparente agujereada por la mitad, con migas de pan en su interior y en el extremo una cuerda. Para capturar la trucha se esperaba a que entrase en la botella y entonces se levantaba tirando de la cuerda.

La trucha que se podía encontrar en el Zadorra era la *trucha salmonada*, más rosada y más apreciada por la *pretura* de su carne. Actualmente se pesca en el embalse por medio de caña la anterior variedad y también la conocida como *trucha arco iris*.

En el pantano de Las Cañas en Viana (N), se ha echado trucha común grande solamente como presa para los pescadores, ya que en este medio no puede procrear.

En los últimos años se pueden comprar en las pescaderías ya que son suministradas por los criaderos de truchas. En muchas localidades es el único pez de río que se sigue comiendo en la actualidad, y gracias a que se puede comprar en estos establecimientos.

Preparación

Habitualmente se come frita. Se limpia, para lo cual se abre y se le quita la tripa, y se coloca en su lugar unos pedazos de jamón o panceta. Se reboza con harina y se echa a la sartén para freir.

También se prepara en salsa verde (Durango, Barakaldo-B).

En Trapagaran (B) las truchas se remojan en leche durante un rato y después se fríen en la sartén tras sazonarlas. Mientras se van haciendo se les exprime limón. También se suelen preparar rociándolas con una salsa hecha a partir de un refrito de «bacon» revuelto en harina. Esta mezcla se añade a las truchas cuando están casi fritas y se deja que se haga todo poco a poco.

Anguila

Aingira/aingera/aingela (común), *angil(l)a* (común), *enguila* (Allo-N).

Es costumbre pescarla después de una tronada, cuando se enturbia el río, o hacia el mes de octubre coincidiendo con las primeras avenidas, ya que al bajar las aguas turbias, las anguilas se atontan.

En Iroulegui (Ip) dicen que la mejor época para capturarlas es cuando el aliso comienza a dar hojas.

Se pesca empleando una caña, *kañabera*, o un palo con un hilo de tanza o de bala y un anzuelo, *amue*, usando como cebo un gusano (Carranza-B, Zerain-G).

Se han practicado además otros sistemas: Por la noche se dejaban varias cuerdas tiradas en el río y sujetas a la orilla, con un anzuelo en su extremo y un gusano como cebo. A la mañana siguiente se acudía a retirar las cuerdas, recogiendo las anguilas que habían picado (Carranza-B, Zerain-G).

Una antigua costumbre fue la de pescar con *amuak*, consiste este sistema en una cuerda larga en la que a intervalos de un metro van colocados con cuerdas unos anzuelos con una lombriz de cebo. Esta cuerda se instala de orilla a orilla del río al anochecer y se recoge antes de rayar el día. Para la cuantía de la pesca influye mucho que el atardecer sea tormentoso. Es muy importante que se recoja antes de que amanezca, pues una vez que clarea el día, se agitan los peces y muchas veces se sueltan de los anzuelos y se escapan (Zerain, Mondragon-G). Similar procedimiento se empleó en todo el río Urumea (G) y en la localidad de Carranza (B) donde se le denominaba «pescar a rosario».

También se pescaban anguilas por la noche con la ayuda de una linterna. Cuando la anguila salía de su escondrijo se la enfocaba con la luz de la linterna y se capturaba empleando el *francao* (tridente). Cuando no se disponía de éste, se recurría a un tenedor (Carranza-B). Más usual fue pescarla en el periodo estival a plena luz del día levantando las piedras y clavándola con el *francao* o con un tenedor (Carranza-B), *tenedoreaz* (Aramaio-A).

En Aramaio (A) se capturan también por medio de redes que colocan debajo del agua. Se dice que si se ponen sobre el agua se pueden pescar culebras.

En Elgoibar (G) pescaban anguilas con butrinos. Después las metían en unas cajas de madera con muchos agujeros pequeños para que discurriese el agua corriente por su interior. En el caserío Lerun Txiki de esta localidad disponían de unas *askas* o abrevaderos por donde corría el agua limpia continuamente. En ellas introducían las cajas con el pescado vivo, poniéndoles piedras encima para que no saliesen a flote.

etniker euskalerria

Fig.144. Truchas.

De esta forma disponían de pescado fresco todo el año, pues al mismo tiempo que se consumían, se iban pescando otras. Era necesario que las anguilas permaneciesen quince días en el *aska* antes de ser consumidas, de esta forma quedaban completamente limpias.

En Getxo (B), una vez pescada la anguila y para que no escapara por lo resbaladizo de su piel, se depositaba en un paraguas abierto.

Preparación

Después de pescarlas se limpian quitándoles la piel y la tripa y se parten en trozos.

Se preparan fritas o en salsa verde. Se toman los trozos de la anguila y se rebozan con harina. Se echan a la sartén y se fríen bien turraditos (Carranza-B). Más frecuente es cocinarlas en salsa. En una cazuela se prepara una salsa a base de cebolla, harina y agua, pasando todo ello por el pasador. Aparte se fríen las anguilas y a continuación se colocan en la cazuela con la salsa. Se deja ésta unos minutos sobre la chapa de la cocina y se sirve (Carranza-B).

En Barakaldo (B) se preparaban con salsa verde y *arbejillas* (guisantes). En Trapagaran (B), este plato acompañado de *txakoli*, se consideraba un manjar.

A continuación se detallan otras especies cuyo consumo ha sido más reducido:

Barbo

Barbu (Zerain-G); *arrei* (Izurdiaga-N).

Los barbos se pescan durante el verano, pero los de primavera son más ricos. Su captura es fácil. En Barakaldo (B), antes de pescarlos los cebaban con migas de pan que arrojaban al río.

De las localidades encuestadas se come en Durango, Barakaldo (B), Zerain (G), Moreda, Laguardia (A), Allo, Sangüesa, Urzainki, Izurdiaga, Lodosa y Murchante (N).

En Sangüesa (N) son muy apreciados los llamados *barbicos palmeros* del barranco de San Macio, sin embargo, los grandes del río Aragón son muy poco apreciados.

El barbo se come frito (Durango, Barakaldo-B). Presenta el inconveniente de tener muchas

etniker euskalerria

espinas. Pese a ser más grande que la trucha, su carne no es tan apreciada.

Madrilla

Madrilla (Allo, Sangüesa, Lodosa, Lezaun, Murchante-N); *lo(i)ña/luiña/loina* (común); *boga* (Elosua-Bergara-G); *arrei* (Izurdiaga-N).

Suele haber grandes cantidades de este pescado, ya que al ser su carne poco sabrosa, su pesca no es frecuente. Se trata de un pez con muchas espinas, de poca calidad y del tamaño de una sardina mediana.

Se pesca durante el verano con red y una cuerda larga (Elosua-Bergara, Mondragón-G); también a mano.

Las loinas o madrillas se comen fritas. En Zeanuri (B) las rebozan en harina antes de freirlas en aceite.

Perca

Se cita en Barakaldo (B) y Lodosa (N).

La perca es conocida como trucha americana. Se suele ver en la superficie del agua. Se la considera más fiera que la trucha.

En Sangüesa (N), en el pantano de Yesa, hace algunos años comenzó a ser frecuente el *black-bass* o perca americana, también llamada trucha negra o americana, pez foráneo introducido que se aclimató al pantano y que con el tiempo ha descendido por el río. Una situación idéntica se ha dado en el pantano de Las Cañas, en Viana (N). Hace diez años se aclimató esta especie y se ha propagado notablemente obteniéndose buenos ejemplares cuya carne es muy estimada.

Salmón

En ninguna encuesta de las realizadas en el último periodo se ha citado la captura y consumo del salmón. Sin embargo, en algunos ríos del área estudiada, este pescado gozó de importancia en otros tiempos.

José Javier Uranga[3] cita la importancia del salmón del Bidasoa, aun cuando la mayoría de las veces procede del Adour o de cualquier otro río de la cornisa cantábrica y tan sólo se le da la denominación de esta localidad.

Siguiendo a este mismo autor: «Igualmente se pescaba por medio de nasas. La nasa era una empalizada de estacas, una especie de seto que ponían en el río, no podía nunca sobrepasar de los 2/3 del río, donde caían los salmones; había nasas de estas que daban 1.000/1.500 salmones; estas nasas unas veces eran concesiones reales, por ejemplo, las tuvieron Fuenterrabia e Irun, otras veces pertenecían a los pueblos de Lesaca y Vera. Tuvieron sus nasas concretamente Lesaca en Montoya y Zalain donde se pescaban mil al año en 1881 y había verdaderas luchas entre los pueblos por las nasas, porque la nasa anterior no dejaba pasar salmones; tenemos documentación de cómo los de Lesaca rompían las nasas de Endarlaza el siglo pasado. Se pescaba con redes, con arpones, hasta que el año 83/85, se reglamentó la pesca del salmón y es curioso, por ejemplo, que los ingleses enseñaron a pescar a mosca en el Bidasoa. Hubo una época que Reparacea estaba de moda y venían incluso miembros de la familia real inglesa a pescar».

Continúa con una forma de preparar el salmón:

«Hay también una receta, una fórmula del salmón muy clásica del Bidasoa: En las casas viejas del Bidasoa, en los pueblos del Bidasoa, hemos visto la salmonera. Es una fuente enorme para cocer el salmón; a mí me decía una cocinera de Lesaca, que la dificultad del salmón es el limpiarlo; es muy difícil limpiarlo, tiene mucha sangre, hay que quitarla, hay que limpiarlo muy bien y como mejor se hace es con el mango de un cazo, cogiéndole por la parte posterior y sacándole todo el intestino, porque el salmón se debe cocer entero, esto es fundamental y la fórmula de Lesaca consiste en poner, una vez limpio el salmón, sobre un paño blanco y luego se hace una especie de cama de verduras, de puerros, zanahorias, limón, cebolla e igualmente lo cubren por la parte superior, con las mismas verduras; luego lo envuelven en un paño y hay que cocerlo, eso hay que tener mucho cuidado, sin que hierva el agua, el agua que esté en ebullición, pero sin que llegue a hervir.»

Carpa, lucio y tenca

La captura de la carpa ha sido mencionada en las localidades navarras de Sangüesa y Lodosa, mientras que la del lucio sólo en la alavesa de Gamboa.

[3] URANGA. José Javier. «La Gastronomía, caza y pesca en Navarra» in *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, V. San Sebastian, 1970, pp. 103-105.

etniker euskalerria

En esta última se pesca a caña en el embalse del Zadorra. La tenca se captura en Sangüesa, aunque en raras ocasiones, y también en Murchante (N).

Crustáceos

Cangrejos de río

Kangreju/(errekako) kangrejo (común); *karramarro* (Begoña-Bilbao-B).

Pesca

Los cangrejos capturados en los ríos eran de color marrón con la cáscara muy dura.

Se pescaban a mano o con reteles durante el verano, de mayo en adelante.

La forma más primitiva de pescarlos era a mano. Se cogían furtivamente debajo de las piedras o dentro de las cuevas, *agotando* el agua de los pozos de los riachuelos (Viana-N). Su captura era muy simple: Levantaban con sumo cuidado las piedras del fondo del río, esperaban a que se aclarase el agua y los pescaban a mano. En ocasiones se recurría a la lejía para capturarlos.

Más modernamente se emplearon reteles a los que se ponía cebo de carne (Allo-N), bazo de animal (San Martín de Unx-N), bazo de oveja (Obanos-N) o un trozo de bacalao salado (Obanos-N). En Obanos (N) los reteles se vienen utilizando desde hace treinta años y se compran en tiendas de deporte o de caza y pesca.

Posteriormente, para proteger la especie, los guardas se encargaron de controlar su pesca y se hizo obligatoria la obtención de licencia. También se reguló el número de piezas que se podían capturar así como su tamaño y la época de apertura de la veda. Con esta misma finalidad se prohibió su pesca por la noche y se obligó a que fuese realizada con reteles.

Sin embargo, la pesca furtiva se mantuvo, poniendo los reteles durante la noche o cogiéndolos a mano con el empleo de una linterna que servía para localizarlos.

Además de a mano y con reteles, que fueron las dos formas más extendidas de capturarlos, en algunas localidades se emplearon otros sistemas. Así, en San Román de San Millán (A) se usaba también la remanga y en Obanos (N), cuando los mozos querían preparar una cangrejada para merendar, los cogían con una criba, *griba*.

En tiempos pasados era una especie poco apreciada culinariamente, la gente apenas sí se molestaba en cogerlos aunque eran abundantes. Por ejemplo, en Allo (N), donde los había en abundancia, apenas se pescaban. Para ello aprovechaban los días posteriores a la trilla, cuando las familias iban a pasar un día de campo junto al río. Mientras las mujeres hacían la colada, chicos y hombres cogían cangrejos y madrillas que añadían al rancho.

En Viana (N) se desató hacia los años cincuenta un verdadero furor por su pesca y comercialización. En Sangüesa (N) ocurrió hacia los años setenta. Empezaron a capturarlos en grandes cantidades por medio de reteles, pues creció mucho su aprecio, a lo que se añadió el afán de comercialización por los buenos ingresos que proporcionaban. Fueron muchos los que venían de Pamplona y de otras partes a capturarlos.

De este modo llegó a ser un plato muy común en meriendas y comidas y tremendamente apreciado.

Pero pronto los ríos quedaron esquilmados y hacia los años ochenta una epidemia importada acabó con la especie en la mayoría de los pueblos. Actualmente quedan muy pocos cangrejos a causa de esta peste. En cambio, según nos informaron en Viana (N), el cangrejo americano importado, que es de peor calidad y mucho más insípido que el autóctono, se ha propagado tanto por el Ebro que ahora constituye un serio peligro para otras especies piscícolas, de modo que no tiene ningún tipo de veda.

Además de la pesca incontrolada y las epidemias, han contribuido a su desaparición otras acciones humanas. Cuentan en Gamboa (A) que durante los cinco o seis años siguientes a la construcción del embalse del Zadorra, se pudieron capturar muchos cangrejos en sus orillas. Sin embargo, años después repoblaron el embalse con truchas y éstas acabaron con ellos.

Preparación

Los cangrejos se comen cocidos, asados, fritos y a menudo con salsa de tomate.

Cuando se preparaban solos, sin aditamentos, se hervían en agua con sal durante cinco minutos. Una vez cocidos se tiraba el agua y se comían. Además se cocinaban asados sobre brasas haciendo fuego fuera de casa. En Aramaio (A) los niños tenían la costumbre de comerlos así.

etniker euskalerria

En Gamboa (A) se comían también fritos en aceite.

Pero la elaboración más corriente era con salsa de tomate picante. Se cocían previamente en agua salada y después se preparaba una salsa roja y picante que los alegraba y les daba gusto. Se preparaba ésta con pimiento choricero y guindilla, cebolla y algo de miga de pan. Se escaldaba el pimiento choricero y se separaba bien la carne del pellejo con un cuchillo. Después se ponía en una sartén un poco de aceite con cebolla bien picada. Cuando estaba dorada se le añadía la carne del pimiento y una parte del agua en la que se había escaldado éste. Se dejaba hervir. A veces se le añadía un poco de miga de pan en trocitos para que la salsa espesase. Al final se pasaba por el pasapurés y se colocaban los cangrejos encima. Se dejaba que hirviera un poco para que la salsa engordara. Se le añadía guindilla a discreción. Era un plato que se solía tomar como entremés y más bien frío (Lezama-B).

Si se hacían en salsa vizcaina (Barakaldo, Getxo-B), se cocían en vino blanco, se sacaban y se depositaban en una cazuela de barro. La cocción duraba un par de minutos, y después se volvían a hacer con la salsa. La salsa vizcaina se componía de tomate frito, pimiento rojo seco, ajo, perejil, cebolla y normalmente guindilla.

Una preparación similar experimentan en Mondragón (G): Se pone agua a hervir con sal y cuando está en plena ebullición se echan los cangrejos y se cuecen durante quince minutos. Después se les añade ajo, guindilla y tomate en salsa.

En Moreda (A) cuando los preparan solos lo hacen con tomate, jamón y chorizo. Este plato recibe el nombre de cangrejada. Se suelen añadir al rancho junto con los caracoles. También se echaban directamente a los calderetes (Viana-N), los guisaban en paella (Sangüesa-N) o se hacían aparte con tomate (Viana-N) y más frecuentemente con fritada, algo de jamón y guindilla (Viana, Sangüesa-N).

En Gamboa (A), cuando había cangrejos para comer se acompañaban con sidra.

Quisquillas de río

Kiskilla (Hondarribia-G), *camarón* (Allo, Lodosa, Lezaun-N).

Las quisquillas de río se pescaban con retel y a mano (Mondragón-G).

En Allo (N) era posible capturar camarones en aguas del río Egea hasta hace una treintena de años. Algunos tenían preferencia por el *camarón de abril* y aprovechaban esta época para capturarlos y añadirlos al rancho cuando acudían a faenar a fincas próximas al río.

En los pueblos de la orilla del río Riezu (N) también se capturaban y capturan camarones. Para ello sumergían fajos de sarmientos en el río y cada cierto tiempo se sacaban y se sacudían en la orilla.

Las quisquillas se comían tras cocerlas en agua con abundante sal.

En Durango (B) se comían antiguamente, pero hace muchos años que desaparecieron de los ríos de esta localidad.

Las ranas

Las ranas, *igelak* (Valcarlos-N), *zapielak* (Izurdiaga-N), se han capturado y se capturan con fines culinarios en algunas localidades: Getxo (B), Moreda, Salvatierra-Agurain (A), Allo, Valcarlos, Arráyoz, Artajona, Izal, Izurdiaga, San Martín de Unx (N). En algunas de estas localidades se han dejado de consumir por haber desaparecido de los lugares donde habitualmente se cazaban.

En Fadura (Getxo-B), existían grandes colonias de ranas y se pescaban a caña poniendo en el anzuelo unos trozos de tela roja. En Arráyoz (N) lo hacían con anzuelos provistos de lombrices, pero sin caña, y también a mano. Se cogían de noche (Valcarlos, Arráyoz-N).

En Artajona (N) se cazan ranas con caña de pescar y anzuelo o con ballestas especiales consistentes en una caña de zinc con goma y gatillo, que impulsa un arpón o flecha, sustituida a veces por tres anzuelos atados con alambre. Modernamente se ha generalizado cazarlas de noche, ayudándose de un farol.

De las ranas se aprovechan solamente las ancas que tras despellejarlas se cocinan. En Getxo (B) se comían fritas y en Allo y Artajona (N) se guisaban con tomate o jamón.

Se considera un bocado exquisito y de fácil preparación.

etniker euskalerria