

1 Abril 1930

Estampa

30 etms.

Director
Propietario:
Luis Montiel

Redactor-jefe:
Vicente
Sánchez Ocaña

Revista Gráfica y Literaria de la Actualidad
Española y Mundial - Editada en Suc. de Rivadeneira

Paseo de San Vicente 20 == MADRID.

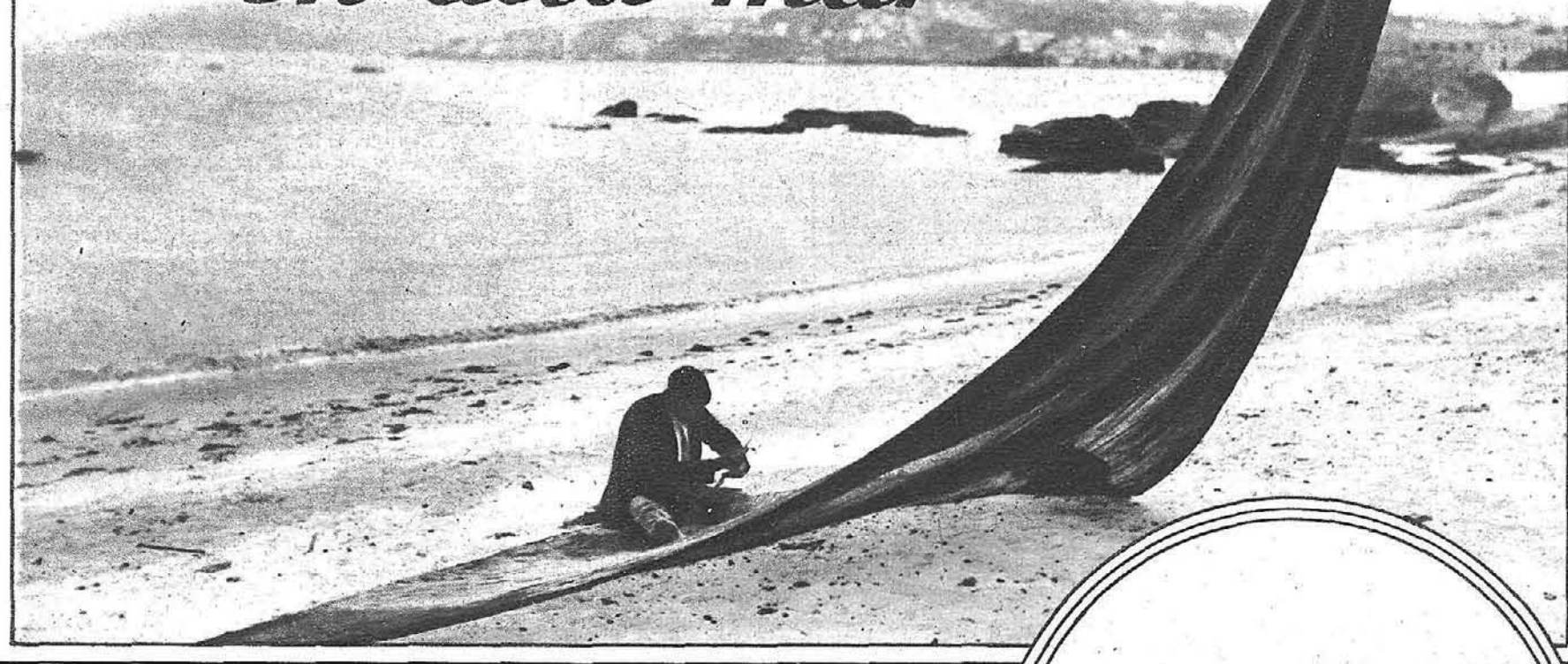
Año 3 = Núm. 116



¡CUIDADO CON LAS MUCHACHAS!

He aquí una mujercita que se estira como una gatita mimosa y luce la más tentadora de sus sonrisas para decidir a un caballero, que contempla, asustado, un anillo de boda. Ello segura, segurísima, de que al fin ha de ganar la partida, y él tratando inútilmente de encontrar un poco de valor para gritar: "¡Que no me caso!" Esta pequeña tragedia, que es una consecuencia de estos días tibios y perfumados, les ha ocurrido ahora a los conocidos artistas de la pantalla Anita Page y Buster Keaton.

Cinco días de pesca en alta mar



Arreglando una red del aparejo antes de salir a la mar.

DEL MAR A LA MESETA

—¡Chuco da Dorna!

—¡Rapaz!

Nos abrazamos el lobo de mar en tierra y yo.

Era en Madrid y al obscurecer. La Puerta del Sol parecía un gran globo luminoso, un suntuoso crepúsculo incendiado de pájaros de luz y cantos.

—¡Nosa terra, rapaz; nosa terra e noso mar!

Chuco da Dorna, marinero gallego, patrón de largo historial, estaba allí anclado, junto a la estación del Metro, con su traje de mahón y sus botas altas de faena. Parecía un personaje de Pío Baroja.

Y de lo primero, que hablamos fué del vital tópico de siempre: del vino del Rivero y del pescado. Y allá fuimos hacia la calle de Echeagaray. En un colmado cantó el vino de la ribera del Miño en la taza y unas sardinas fresquiñas, y unos trozos de merluza, de merluza del mar Atlántico, de *noso mar*, fueron aderezadas con la mejor salsa que no inventó mejor ni Brillat Savarin, ni el Doctor Thebusen, ni Picadillo: con hondo apetito.

—Parece un sueño, Chuco. Aquí, a 800 kilómetros del mar, y este pescado que parece estamos comiendo en la ribera del Berbés.

Chuco rió...

—¿Pero tú no sabes cómo el *peixe* viene del mar a Madrid? Quedas invitado para venir en mi *pareja* tan pronto lleguemos a Vigo.

Y aquello pasó.

Pero una tarde, en el Berbés, en la boca del mar de Vigo, me hallé otra vez con Chuco da Dorna.

—Qué, rapaz; mañana vienes conmigo a la mar.

Las tres de la madrugada. La resaca de la marea. Estrellas altas. Mástiles. Voces limpias de marineros. Las sirenas de los vapores.

—¡Listos!—gritó Chuco da Dorna desde el puente del "Domayo".

Y salimos de la dársena con una luz roja y otra verde a los lados del puente. A veinte metros navegaba nuestra pareja: el "Rabolongo".

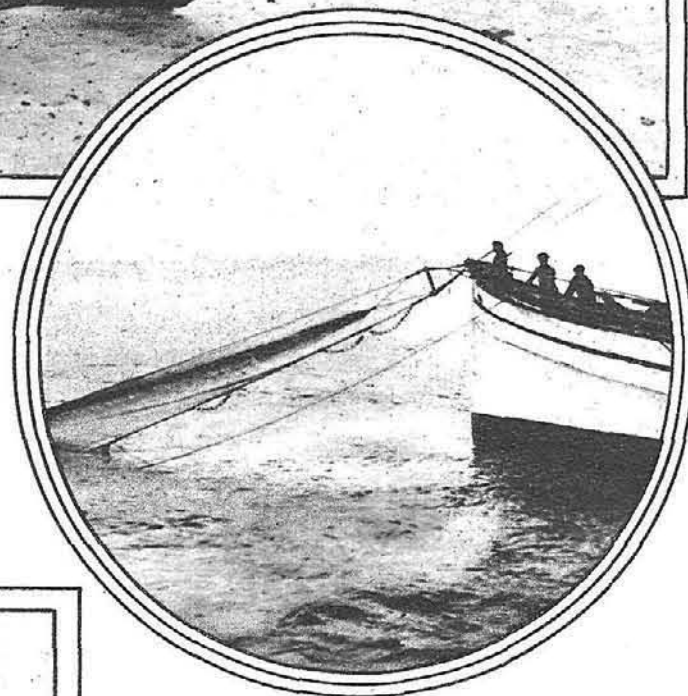
Pitaron las sirenas ledamente en un adiós

de partida y navegamos cara a la boca de las Cíes.

Somos doce a bordo. Chuco, patrón de costa. Un marinero anchote y enjuto de Bueu, como hecho de cortezas de roble, patrón de pesca. Y dos maquinistas y dos fogoneros. Los otros cinco son marineros, duros de cuerpo, frescos de voz, ingenuos de alma. El "Domayo" es un vapor ligero, con dos palos, un puente, una chimenea y una máquina abajo.



El copo del aparejo en una buena calada. Brincan, dentro de la red, pescadillas, besugos, sardinas...



Una vez dada la orden de «virar», comienza a recogerse el aparejo. (Foto Cueva.)

En la cubierta hay ropas de agua, aparejos de tanto volumen como todos los jerseys castaños del mundo amontonados. Luego cubetas, *gañapans*, bicheros, cuerdas, cables, rizonas...

Vamos hacia la costa portuguesa. El patrón de pesca le dijo a Chuco da Dorna:

—¡Lléveme al caladero de "Mar de Névoa".

Chuco me explica. El patrón de pesca indica el lugar que se cree más a propósito para hacer una buena pesca. Es famoso éste de "Mar de Névoa" adonde vamos a la altura de Viana do Castelo (Portugal).

También son famosos los de Barreira, en la Guardia, y Boca de Muros. Famosos por el pescado que de allí se sacó, por los millones de pesetas que dieron.

COMIENZA LA FAENA

Navegamos en conserva con el "Rabolongo", nuestra pareja. El día va rompiendo. Largas lenguas de agua juegan a puentes rotas ante nuestra proa. ¿Nos mareamos? No. Sentimos apetito. Mano a la fiambrera. Pan y aguardiente.

Navegamos y navegamos. Chuco me dice que soy un gran marinero y casi me convence de que aquella es mejor vida que emborronar cuartillas.

—Cuando se le hinchan las narices al mar, entonces, rapaz, ¡Virgen del Carmen!, hay veces que da miedo.

Llegó la hora de la faena. El aparejo va yendo al

agua. Ahora caminamos despacio. La marcha de unas ocho o nueve millas que hemos traído, queda reducida a cuatro.

Por la proa un hombre va sondando. Hay, por lo visto, la suficiente profundidad.
—¡Aparejo al mar!—ordena el marinero de Bueu.

Y por la popa el aparejo, todo aquel montón de redes que parecen todos los jerseys del mundo amontonados, va cayendo al agua.

El aparejo se llama *bou*, o de arrastre. Suele costar unas 1.800 pesetas.

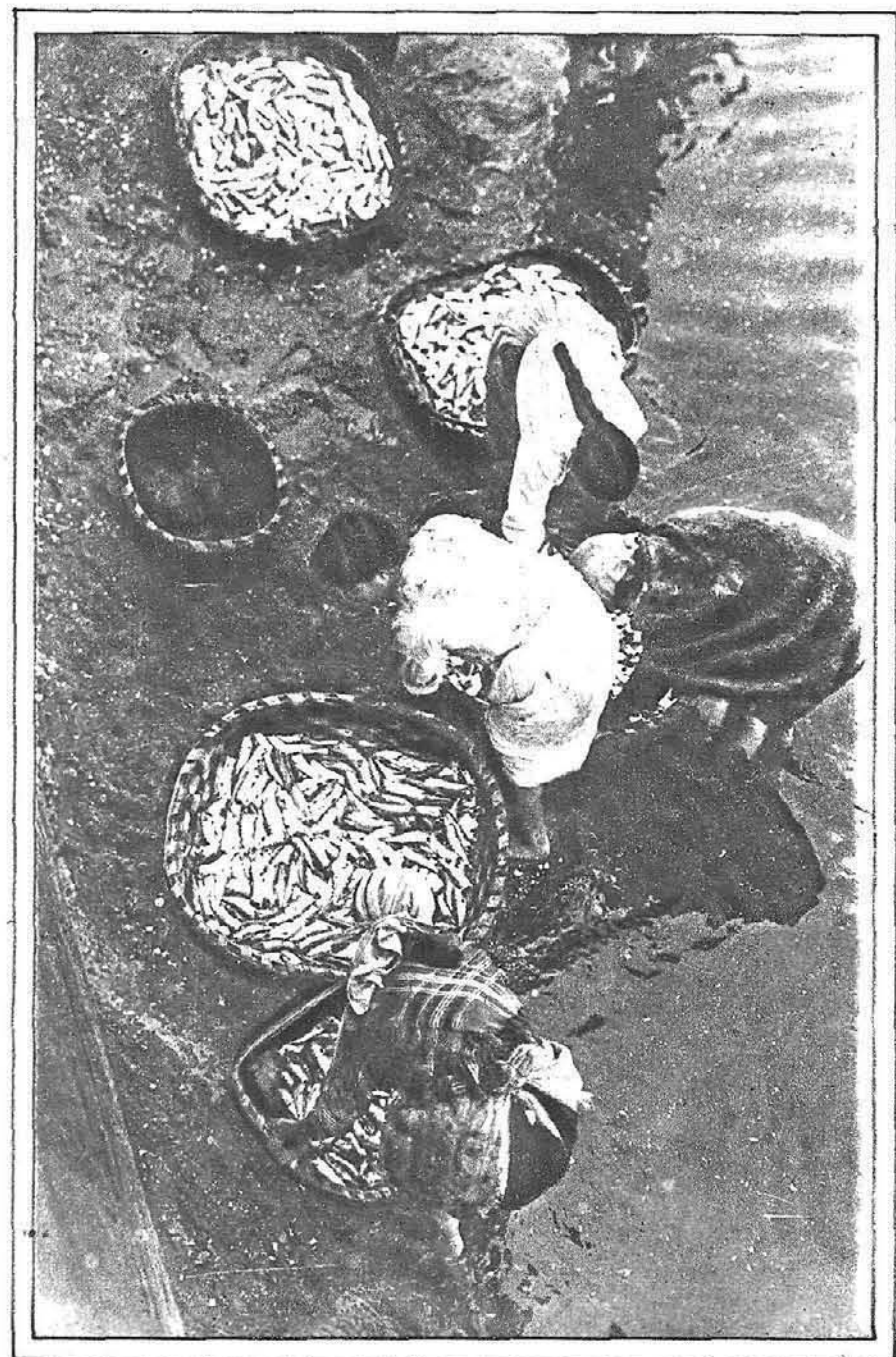
Tiene un rosario de flotadores de vidrio y por la otra banda unas cadenas para que el copo vaya al fondo y forme todo una balsa abierta.

—¿Cuánto suele durar una navegación de éstas, Chuco?

—A veces, ocho días. Las parejas de base en Vigo llegan hasta el Cabo San Vicente, a 30 millas por el Sur. Y por el Norte se va hasta el Gran Sol, a 450 millas. Esto se llama una buena *marea*.

—¿Y cuánto pescado se puede traer?

—Regular la cosa, unos 500 kilos de pescado por redada. Un buen lance puede



Después de «cochar» el pescado, es decir, de sacarle las tripas para evitar que se pudra, las vendedoras lo lavan en el agua del mar.

darse con 8.000 kilos. Y en toda la *marea* se cogen de 20 a 25 toneladas de pesca. En tierra han de valer a peseta el kilo, por lo bajo. Cinco mil duros de *choyo*.

A todo esto, comenzó la faena. El «Rabolongo» ha cogido una punta del aparejo y navega cerca de nosotros, despacio, a unos 200 metros. La red queda atrás, amarrada a los bacos por cables, a 2.500 ó 3.000 metros, y a remolque.

—El lance—me explica Chuco—va a durar unas seis horas, si no hay *embarros* (cascos, piedras)—aclara.

Un hombre, de bruces sobre la amura, por la proa, sonda continuamente.

Chuco da Dorna, en el puente, fuma su pipa, y me cuenta hazañas del mar y cosas de marineros.

Van pasando las horas. Ya es casi obscurecido cuando el patrón de pesca da orden de «virar». «Virar» es recoger el aparejo.

El cable ahora está por la proa y una maquinilla, movida a vapor, comienza a envolverlo como en un carrete. Todo el mundo trabaja a bordo.

Nuestra pareja se viene acercando y el «Domayo» y el «Rabolongo» se juntan como con curiosidad de ver qué han hecho, al igual de dos personas que estuvieron alejadas laborando en una misma obra.

La red ya está al costado, toda tirante. Las maquinillas de los barcos rechinan y alborota el vapor que los mueve.

—¡Ese cabo!

—¡Vira!



Estos dos buenos mozos llevan a hombros una cesta llena de pescado acabado de desembarcar.

—¡Sea!

—¡Avante!

Ya está el copo a flote. Brincan, dentro de la red, pescadillas, besugos, gallos, lenguados, sardinas, como relámpagos de plata. Bandadas de gaviotas caen como una lluvia alrededor del copo gritando en busca de pitanza.

Una polea baja del palo mesana y ayuda a izar la carga.

El esfuerzo de estos hombres está compensado. El lance ha sido bueno. La red trae 4.000 kilos de *peixe*, por lo menos.

—A veces—me dice Chuco—el copo viene tan atestado, tan ahito, que hay que abrirlo en el mar y sacar el pescado con *ganiapans*. Porque el palo no aguanta.

Todo es febril agitación en el «Domayo». Empieza a clasificarse el pescado, este pescado que se va muriendo por *sobra de aire*. Ya no está en su elemento. Lo clasifican por tamaños y por especies. La merluza, aquí. El besugo, allí. La sardina, al otro lado. Todo va quedando acomodado en cajas. Las cajas van pasando a las bodegas, estas bodegas que son cámaras isotérmicas. Antes, otros marineros fueron *cochando* cada pez, uno por uno. *Cochar* es sacarles las tripas. Con la autopsia y la cámara isotérmica queda en buenas condiciones para resistir la putrefacción por unos días.

Y el aparejo ya está otra vez en el agua.

Chuco me dice que suelen hacerse dos lances al día.

CHUCO SIGUE HABLANDO

Ahora, mientras terminamos de comer la *caldeirada* (la *caldeirada* es plato que no puede gustarse en Madrid, porque es el pescado que, casi vivo, se coció en una gran caldera, y se come cogiendo, uno por uno, con los dedos, del «fondo común» y tiene mucho pimienta picante); ahora, que terminamos de *xantar*, Chuco explica todavía:

—Se sabe que puede haber pescado en tal caladero, en tal año y por tal luna.

En una temporada el pescado se da en fondos de arena; otras veces se da más en fondos de piedra. Hay que conocer también la razón de los vientos—el viento siempre tiene razón—, y para esto, rapaz, hay que conocer la aguja de marear y haberse mojado el pecho muchas veces.

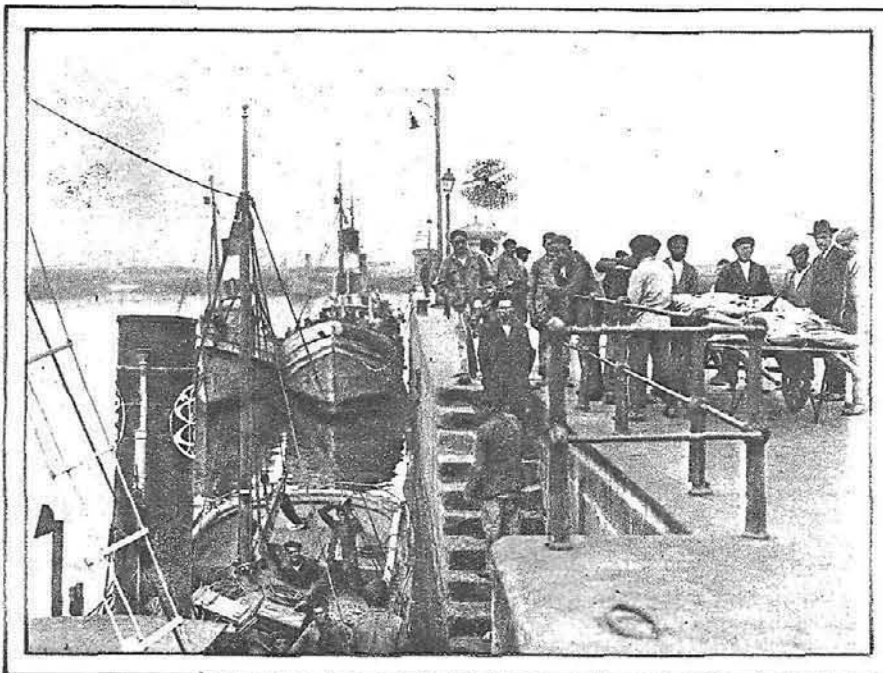
—¿A qué distancia estaremos de la costa?

—La pesca suele verificarse en la costa portuguesa, a unas 30 millas de tierra. ¡Bah, cuatro horas de máquina escasas!

A VIGO

Yo ya no tengo noción del tiempo. No sé en qué día estamos. Todo yo huelo a sal marina y pescado. Pero los marineros están contentos. La calada ha sido buena. Chuco pone la proa al Norte. Vamos hacia Vigo. Viento en popa.

Son las cinco de la tarde cuando atracamos al muelle del Berbés. El tráfago es



A la llegada de la pareja, que atraca junto al muelle, se procede a transportar la pesca.

enorme. Mujeres cantarinas, descalzas de pie y pierna. Hombres nervudos y ágiles. Carretas. Hielo. Voces.

¿NON HAY QUEN DEA MAIS?

De los cajones en que venía alojado el pescado, después de lavado en agua potable en la Lonja, va pasando a otras cajas, metido entre hielo.

Mientras tanto, el armador de la pareja, bajo los cobertizos de la Lonja—sala de contratación—, grita:

—Tengo cuarenta cajas de pescadilla—por ejemplo.

Una rueda de compradores, representantes, exportadores, fabricantes, rodean al vocero, que canta con ritmo de tic-tac:

—Ciento treinta; ciento veintinueve y medio, ciento veintinueve; ciento veintiocho y medio, ciento veintiocho; ciento veintisiete y medio, ciento veintisiete. ¡Ciento veintisiete, a la una; ciento veintisiete, a las dos!...

¿Non hay quen dea mais?

¡Ciento veintisiete, a la una; ciento veintisiete, a las dos!

¿Non hay quen dea mais?

Se oye una voz interrumpiendo el ritmo monótono:

—¡Ciento veintisiete!

—¡Ciento veintisiete, a las tres!

—respira el vendedor.

Porque aquí la subasta se hace de arriba abajo, poniendo un precio elevado el vendedor hasta llegar a una cifra, poco a poco, que conviene al comprador.

(Cuando el pescado llega a Madrid la cotización en el mercado se hace también por subasta, pero a la inversa, pujando el comprador hasta llegar a una cifra que convenga al vendedor.)



Un exportador, el más popular del mercado pesquero

UNAS CIFRAS

Así sale el pescado para la meseta, ese mismo pescado vivo y coleando que podemos comer Chuco y yo en un colmado cualquiera de la calle de Echegaray, la tarde de un encuentro con saudades gastronómicas.

Pues bien—sigue diciendo nuestro interlocutor—; circula la leyenda de que los intermediarios encarecen el pescado. Y no es así. El negocio se desarrolla a veces con grandes pérdidas. Por la carestía de transporte y las deficiencias del mismo.

El tren tarda treinta y seis horas en llegar a Madrid, y a veces, con los retrasos, son dos los trenes que coinciden casi juntos y la mercancía hay que malvenderla.

—¿Soluciones?—pregunto.

—Soluciones, por ahora, hacer los envíos por medio de camiones, que emplean en el recorrido de diez y ocho a veinte horas, con lo cual se puede sostener un precio en consonancia con el de compra y el pescado llega en mejores condiciones.

Pedimos, pues, tarifas económicas y rapidez de transporte.

Y ahora en Madrid.

—Antes de mediados de enero el centro pesquero de Madrid se concentraba en el clásico mercado de los Mostenses. Hoy, en el afán de renovarlo todo, a veces sin pies ni cabeza, se designó para tal objeto el Matadero. Y el Matadero madrileño no reúne las condiciones precisas. Hay que insistir lo posible en esto, a ver si se hacen cargo de una vez.

FINAL DE ITINERARIO

He aquí el pescado en las cajas en que hará el viaje hasta Madrid.

vigués, que sabe vamos a hacer esta información para ESTAMPA, dice que tiene que decirnos cosas que interesan mucho aquí, desde luego.

—Verá usted unas cifras, primero, para señalar la importancia y el interés de lo que le diga.

Vigo es el primer puerto pesquero de España.

En 1928 desembarcamos en Vigo 28.000 toneladas de pescado de toda clase: 14.500 se exportaron en fresco por toda España; 6.000 fueron destinadas solamente para Madrid.

El precio medio en nuestro puerto del kilo de merluza es de 2,50 pesetas. (En Madrid se vende, al por mayor, de 3,50 a 4 pesetas el kilo.)

Y mientras va el pescado que enmallamos en el "Mar de Névoa" treinta y seis horas terribles de tren entre hielo y llega al mercado del Matadero de Madrid y es subastado y puesto a la venta en las pescaderías y condimentado en un colmado cualquiera de la calle de Echegaray, por ejemplo, Chuco da Dorna, marinero gallego, patrón de largo historial, me dice:

—Y ya sabes, rapaz; Vigo es el primer puerto pesquero español.

Tenemos en la ría más de trescientos barcos de pesca. Bouzas, dedicada a la pareja; el Berbés, al besugo; Cangas, Bayona, Moaña, a la sardina...

JUAN CARBALLEIRA

(Fotos Pacheco.)

CAMINO DE MADRID

Están hechas las contrataciones. Estos miles de kilos que pescamos en la costa portuguesa los compró un exportador.

Este exportador manda la mercancía "en comisión" o "a comisión", encargada de Madrid o por su cuenta. Las cajas repletas pasan a vagones frigoríficos.

Demora Es Peligrosa



Los riñones debilitados son con frecuencia la causa del dolor de cintura, cansancio, músculos adoloridos, dolores reumáticos, vértigos, jaquecas, y enfermedades de la orina. Su descuido puede traer el peligro de una grave enfermedad de los riñones.

Obtenga las PILDORAS de FOSTER en cualquier farmacia o droguería. Este remedio famoso ha sido usado con mucho éxito en millones de hogares por 50 años—hoy su popularidad es mayor que nunca. Debería usted también probar su eficacia.

PILDORAS DE FOSTER

Alemany & Cia.,

Agentes Generales,

Escudillers 23, Barcelona

CHADY

Los únicos perfumes vendidos sueltos, que tienen la finura y persistencia de las Grandes Marcas.

PARIS: Bd. Italiens, 5.

MADRID: Únicamente en Av. C. Peñalver, 3



MADERAS ADRIAN PIERA Santa Engracia, 125

¡E MANTILLA Eleuterio

GRAN PROPAGANDA TAMAÑO GRANDE 120x250 EN BLONDA SUPERIOR PRECIO ESPECIAL 50 PESETAS

Intenso surtido en sedas para vestidos. Mantillas de todas clases y precios. Muestras de sedas indicando colores y precios aproximados. GRATIS a provincias. Enviando el importe por Giro Postal, se le remitirá a vuelta de Correo, la mantilla ELEUTERIO.



LUNA II. FUENCARRAL 18