

8

Revista  
de Estudios  
Marítimos  
del País Vasco

**ITSAS**  
*m e m o r i a*

URRUTIA OCHOA, Peio: "Bacalao: vasco, femenino y plural. La participación de las mujeres en las pesquerías de gran altura", ***Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco***, 8, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 2016, pp. 533-553.



# Bacalao: vasco, femenino y plural. La participación de las mujeres en las pesquerías de gran altura

**Peio Urrutia Ochoa**

BIBLID [1136-4963 (2016), 8; 533-553]

Recep.: 10.08.16

Acep.: 26.08.16

---

## **Resumen**

*La pesca de gran altura, en general, y la del bacalao, en particular, ha sido durante siglos una actividad desarrollada en condiciones extremas y desempeñada exclusivamente por hombres. El objetivo de este artículo es aproximarnos a la participación femenina en las pesquerías del bacalao en la costa guipuzcoana, visualizando el protagonismo de las mujeres en diferentes ámbitos asociados a esta actividad económica.*

**Palabras clave:** siglos XVI-XXI, pesca del bacalao, mujeres, comerciantes, madres de familia, mano de obra femenina.

## **Laburpena**

*Arrantza handiak orokorrean, eta bakailaoarena bereziki, mendeetan zehar muturreko baldintzetan garatu dira eta gizonezkoek soilik eginaz. Artikulu honek gipuzkoar itsasertzeko bakailao arrantza lekuetan emakumeak zuen parte hartzeari buruzko hurbilketa izan nahi du, bistara ateraz jarduera ekonomiko honi lotutako alor ezberdinetako emakumeen protagonismoa.*

**Gako-hitzak:** XVI-XXI mendeak, bakailaoaren arrantza, emakumezkoak, merkatariak, familietako amak, laneku femeninoa.

## **Abstract**

*For centuries, deep-sea fishing in general, and cod fishing in particular have been performed exclusively by men in the most extreme conditions. This article looks at the participation of women in the cod fisheries of the Gipuzkoan coast and their work in various fields associated with the industry.*

**Keywords:** 16th-21st centuries, cod fishing, women, shopkeepers, mothers, female labour.

## 1. INTRODUCCIÓN

Desde siempre había desconfiado de esa profusión de manuscritos, diarios y colecciones epistolares que aparecían de forma inopinada y sorpresiva entre montañas de papeles o que alguien depositaba cuidadosamente en buzones, rellanos o despachos ajenos. Bueno, desconfianza o envidia insana porque tales circunstancias solo acontecían a sesudos investigadores o afamados literatos que prestaban su nombre y sus páginas para dar a conocer esas historias nacidas de otras manos, casi siempre anónimas. Los autores se describían, así como meros transmisores de lo que otros habían escrito, pensado y vivido. Líneas, ideas y vivencias que, por alguna extraña razón, siempre resultaban atractivas, y hasta brillantes, para el común de los lectores.

Yo, seguramente por falta de méritos, nunca había encontrado ninguno de esos manuscritos anónimos en archivos, rellanos ni buzones. Hace tres o cuatro años charlando con un ingeniero naval, armador y prohombre de la sociedad guipuzcoana, éste me relataba la emoción que sintió al besar a Sofía Loren durante los actos del Festival de Cine de San Sebastián, ciudad de la que, a la sazón, en aquellos años, era alcalde. Cuando la conversación fue encaminándose hacia otros derroteros mi interlocutor se atribuyó, no sin cierto orgullo, una frase de cuya paternidad yo ya había tenido noticia anteriormente en boca de, al menos, otras dos personas diferentes. Recuerdo mi perplejidad ante el hecho de que una frase tan tópica y tan poco afortunada pudiese concitar tantos supuestos autores, pero evité comentarlo por aquello de no incomodar a mi atento anfitrión.

Al recibir la amable invitación de José Mari Unsain para escribir un artículo en esta prestigiosa revista *Itsas Memoria* me vino a la cabeza la manida frase, de gusto más que dudoso, que alguien algún día dejó caer en medio de una conversación: "Mientras las gallegas paran los bacaladeros no pararán".

Y a falta de otra idea más sugerente decidí preguntarme qué papel desempeñaron las mujeres en general, y las guipuzcoanas en particular, en las pesquerías del bacalao. ¿Su contribución se limitó, como parece indicar la frase, solamente a procrear y criar generaciones de pescadores que nutrieron los barcos bacaladeros?

## 2. EL BACALAO: TAN NUESTRO Y... ¡TAN DESCONOCIDO!

Un talo, una alubiada, un menú de sidrería con su tortilla, sus lomos de bacalao frito con pimientos verdes o con tomate y taquitos de patata según la receta del ajoarriero. Y como colofón un buen café. Pocas cosas hay tan vascas, tan nuestras y tan de siempre. Maíz, alubias, patatas y pimientos introducidos desde América, es cierto; café que no llegó hasta la segunda mitad del XVIII proveniente de África vía Venecia...<sup>1</sup> Pero, en cualquier caso, productos que los vascos supimos hacer nuestros e incorporamos, más que a nuestro recetario y a nuestros hábitos alimenticios, a nuestra tradición, con toda la solemnidad que este término encierra en Euskal Herria.

No fue éste el caso del bacalao. Los pescadores vascos capturaban esta especie de forma esporádica en los caladeros del norte de Escocia y durante las campañas de la *pesca de Irlanda* secaban y salaban, según el caso, congrios y, sobre todo, merluzas. Pero el escaso predicamento del bacalao entre los habitantes de las zonas costeras vascas hizo que los pescadores guipuzcoanos y vizcaínos no le prestasen especial atención.

Cuando en 1497 el marinero veneciano Giovanni Caboto bajo pabellón inglés descubre Terranova, sumándose así a la nómina de prestigiosos navegantes que, en su fallido intento por encontrar una nueva ruta a Asia, engrandecieron el mapamundi del conocimiento, cambia la perspectiva. La pesca del bacalao se convierte en un recurso económico de primer orden. También para los vascos. La magnitud de los bancos y su legendaria riqueza proporciona, con muchas privaciones y sufrimientos por parte de los pescadores, barcos repletos de toneladas de pescado salado o seco. En un primer momento este bacalao tendrá como destino los principales puertos de la fachada atlántica de Francia: Burdeos, La Rochelle, Nantes y Rouen. Después comenzará a ser descargado ya en los puertos vascos, donde se acondicionará y se distribuirá por tierras navarras, aragonesas, castellanas y andaluzas para abastecer un mercado con fuerte demanda de alimentos no-cárnicos.

---

<sup>1</sup> Mientras que la aceptación del maíz y el pimiento fue relativamente rápida no ocurrió lo mismo con tomates y patatas que al principio se utilizaron exclusivamente como plantas ornamentales.



Esta querencia por el consumo de pescado viene inducida por los rigores de la cuaresma católica. Todos los viernes del año, todos los días de pascua cuaresmal excepto los domingos, las fiestas de Pentecostés, la Asunción, Todos los Santos, Navidades, todas las festividades del santoral que se celebran entre semana y todas las antevísperas de ellas ... así hasta contabilizar 160 días al año en los que todo lo relacionado con la carne, en su doble acepción alimentaria y sexual, está vedado. El bacalao, alimento barato de fácil conservación y transporte, aliviará las vigili­as cuaresmales llenando los estómagos, sobre todo, de las clases menos pudientes, las despensas de los barcos de la Armada, los cuarteles del Ejército y los bolsillos de los armadores, y comerciantes. Los más pudientes, como casi siempre, encontrarán una manera de soslayar, o al menos, dulcificar estos preceptos, mediante el subterfugio de las bulas papales, derogaciones que, mediante el pago de una cantidad de dinero a la Iglesia, autorizan el consumo de carne y huevos, o convierten a los patos en peces. A partir del siglo XVII la Cuaresma se representa con la figura de una anciana alta y enjuta, con siete pies, que sostiene una bacalada en sus manos.



Representación de Doña Cuaresma, una mujer, generalmente anciana, con siete pies que representan las siete semanas de penitencia. En una mano lleva una cesta con verduras y hortalizas y en la otra una pieza de bacalao. Cada siete días de ayuno cuaresmal se procedía a arrancar y a quemar uno de los pies y una vez concluida la Cuaresma se quemaba el resto de la figura. Esta tradición perdura hasta nuestros días en las islas Baleares bajo la denominación de Jaia Corema.

### 3. LOS VASCOS EN LA COSTA DE LOS BACALAO S

Nombre de mujer tiene también la primera referencia escrita que documenta la presencia de un bacaladero vasco en Terranova. Catherine, *Catherine d'Urthubie*, el navío labortano que en 1530 descarga en el puerto de Burdeos 4500 bacalaos y doce barricas de aceite de ballena<sup>2</sup>.

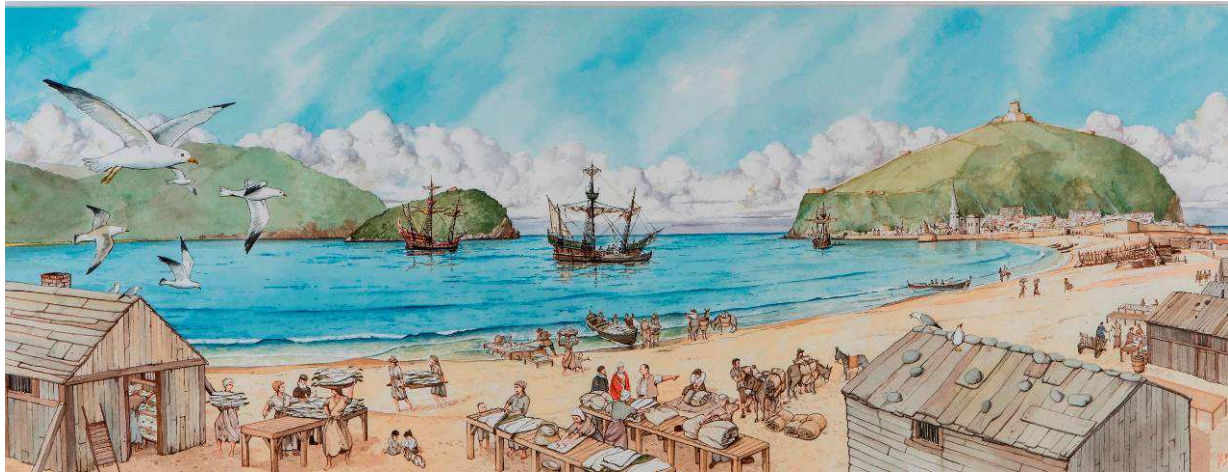
Las pesquerías vascas de ultramar alcanzarán su máximo apogeo tres décadas más tarde, en el período que media entre 1560 y 1585. Si inicialmente las expediciones se organizan para la pesca del bacalao y posteriormente compaginan la pesquería del bacalao con la caza de ballenas, en este momento los barcos y las tripulaciones se han especializado ya en una de las dos actividades.

Cada campaña unas veinticinco naos guipuzcoanas y vizcaínas parten en marzo hacia la *Costa de los vacallaos*, haciendo una primera escala en La Rochelle, en Setúbal o en Cádiz donde descargan barras de hierro y se aprovisionan de sal, indispensable para conservar sus capturas. Tras cuatro meses de dura pesca en la zona de la península de Avalon, sureste de Terranova o Saint Pierre et Miquelon volverán con las bodegas repletas de bacalao, bacalao verde, salado en fresco o bacalao seco<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Véase HUXLEY, Selma: "Los vascos y las pesquerías transatlánticas, 1519-1713", *Itsasoa*, vol III, Enrique Ayerbe Editor, Donostia, 1984.

<sup>3</sup> Véase BARKHAM HUXLEY, Michael: "La industria pesquera en el País Vasco peninsular al principio de la Edad Moderna", *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 3, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 2000, pp. 29-75.

San Sebastián se convierte en esta época en el principal centro peninsular de comercialización del bacalao. Desde las cabañas de sus arenas, después de sufrir un proceso de manipulación, transformación y almacenamiento, los fardos de bacalao seco y salado partirán por vía terrestre hacia los mercados de Navarra y de Castilla. Otra parte se dirigirá hacia Deba, remontando el cauce fluvial hasta el puerto de Antzuola mediante gallupas, y encauzándose posteriormente hacia Vitoria a lomos de mulas.



Descarga y manipulación del bacalao en La Concha, s. XVI. Acuarela de Juan Carlos Arbex, 2014. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.

Las mujeres tendrán una participación activa en todo este complejo proceso de tratamiento y comercialización del bacalao. Durante siglos el contingente femenino proporcionará un volumen significativo, y en muchos casos mayoritario, de mano de obra barata para las labores de *estiba*, descarga, almacenamiento y manipulación del bacalao. Contribuirán al traslado del bacalao dentro de los arenales, a su limpieza en la orilla del mar, a su secado, enfardelado y almacenado. A cada trabajo le corresponderá un salario, así el acarreo se pagaba el doble que la limpieza, pero como norma general, a igualdad de funciones, el sueldo de las mujeres era la mitad que el de los hombres<sup>4</sup>.

Pero no sólo eso. Las cabañas de los arenales, que se situarán en la actual playa de La Concha, pero también más allá de las murallas, en la desembocadura del Urumea, centralizarán todo lo relacionado con la transformación y comercio del bacalao. Una vez procesados los fardos se almacenarán en los arenales para su posterior expedición según las necesidades, buscando siempre obtener los mayores márgenes de beneficio comercial. Y esas cabañas estarán en manos de las mujeres que serán, en la práctica, las que controlarán su actividad, gestionando la comercialización del bacalao salado y seco. Los litigios y pleitos por el arrendamiento y uso de las cabañas de los arenales nos permiten confirmar que todas eran explotadas por mujeres y poner nombre a alguna de ellas: Petronila de Villar, Margarita de Olaçivia, Ochoa de Goyena, Catallina de Garagarza, Maria Pérez de Arizmendi....<sup>5</sup>.

Además, la propia naturaleza de las pesquerías del bacalao, a diferencia de las de la ballena, concitará la participación financiera de múltiples inversores para garantizar los fletes de las naos bacaladeras. Una parte de estos inversores serán mujeres, que, a título personal o como administradoras de las fortunas familiares, invertirán en la *aventura de Terranova*. Numerosas son las referencias documentales que certifican esta participación, por citar un caso nos referiremos a Tomasa de Azcarate que en marzo de 1595 financia el viaje de la nao *Catalina de Bayona* capitaneada por el marino labortano Ojer de Ybarrun, vecino de San Sebastián. En la carta de obligación, que se firma antes de la partida del navío, se establecen las condiciones de la transacción en la que también participa otro comerciante donostiarra, Agustín de Asuain:

---

<sup>4</sup> Véase AZPIAZU, José Antonio: *La empresa vasca en Terranova. Entre el mito y la realidad*, Ed. Txartalo, Donostia, 2008.

<sup>5</sup> Véase AZPIAZU, José Antonio: *Mujeres vascas, sumisión y poder*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995, pp. 127 y ss.



*“e yo Tomasa de Azcarate, viuda / vecina de la villa de San Sebastian, como su fiadora e principal pagador / haçiendo como ago de deuda y cargo ageno mio propio (...) otorgamos y conoscemos por esta / carta que nos obligamos de dar y que daremos entregaremos e pa/garemos llana y realmente a vos Agustin de Asuain, vecino de la / dicha villa de San Sebastian, que estais presente, onze cargas de pescado baca/llao seco y curado en la provincia de Tierranoba, de la pesca y costera / que el dicho navio traxiere, mediante Dios/ (...) las dichas onze cargas de pescado bacallao seco y curado, bueno y marchante / (...) puestas y entregadas en el muelle de esta dicha ciudad / de San Sebastian a nuestra costa y mision dentro de ocho dias despues que el navio según dicho es sea benido y llegado con buen salvamiento en los / dichos puertos de Vayona o desta ciudad o qualquier dellos, e trayendo / quinientas cargas del dicho pescado bacallao que es el porte y carga que puede / a justa y comun estimacion según otros biajes que a fecho a la dicha Provincia / de Tierranoba”<sup>6</sup>.*

Esa cuádruple confluencia de cometidos –trabajadoras, cabezas de familia, gestoras del comercio y financiadoras de los fletes– determinará en esta época, segunda mitad del siglo XVI, un alto grado de empoderamiento de las mujeres. Por extraño que parezca, dos, tres o cuatro siglos después no volverán a alcanzarse niveles similares.

#### 4. ESTIBADORAS Y BRUJAS

Paulatinamente las pesquerías vasco continentales del bacalao entran en crisis. La competencia internacional se acrecienta cada vez más: franceses e ingleses disponen desde mediados del XVII de asentamientos permanentes en Terranova, los holandeses cuentan con una potente flota y unas sólidas compañías comerciales, las colonias de Nueva Inglaterra atesoran una pujanza económica creciente. Las guerras de la corona castellana imponen la requisita de navíos, las levadas de marinería, el aumento de impuestos y la reducción del flujo comercial, limitando la disponibilidad de hombres y capitales para financiar las expediciones bacaladeras. Muchos armadores guipuzcoanos preferirán además dedicar sus recursos al corso antes que a las pesquerías de Terranova.

El protagonismo vasco en la pesca del bacalao se traslada a los puertos labortanos. Los *Tratados de Buena Correspondencia* permiten a guipuzcoanos y vizcaínos pescar en las áreas de influencia vascofrancesa, pero sobre todo facilitan el armamento y el resguardo de naos de San Juan de Luz en el puerto de Pasajes y les conceden ventajosas condiciones para comercializar sus capturas en el mercado peninsular. Este proceso culminará con la firma de los Tratados de Utrech (1713) que ponen fin a la Guerra de Sucesión Española y elimina los derechos de pesca de los vascos peninsulares en Terranova.

El devenir de los acontecimientos se sustanciará, como no cabía suponer de otra forma, en una pérdida del protagonismo de las mujeres. Para 1660 San Sebastián es ya un puerto importador de aceite de ballena y de bacalao destinados tanto al consumo propio como a la distribución en la Península. Además, con el paso de las décadas, cederá su hegemonía a Bilbao que se convertirá incontestablemente en el primer puerto importador y distribuidor de bacalao. Asistiremos así al languidecimiento primero y a la desaparición después de las cabañas de los arenales, y, lo que es más significativo, al desempoderamiento de las mujeres que perderán su papel como gestoras del comercio del pescado salado y seco.

Se producirá también un cuestionamiento sistemático de su posición preponderante en el ámbito familiar. Las pesquerías trasatlánticas, con la prolongada ausencia de maridos, padres o hermanos, habían forzado a las mujeres a adoptar el papel de cabezas de familia, tanto en la administración del hogar como en la educación de los hijos o la transmisión de los valores propios de la comunidad. Desde siempre esta asunción forzosa de funciones había chocado con la mentalidad dominante de la época, tanto religiosa como político-social. Cuando se aviva la llama de la brujería para combatir a la disidencia las mujeres de los marinos de Terranova serán uno de sus blancos preferidos. Algunos personajes muy significativos como el laborioso inquisidor Pierre de Lancre acusan abiertamente a

<sup>6</sup> Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa (AHPG-GPAH), 1/1261:209r-210v.



los pescadores argüyendo que sus largas ausencias otorgan demasiada libertad a sus mujeres. Libertad, claro está, que las mujeres por debilidad, inconsciencia o puro vicio utilizan para entregarse en cuerpo y alma al Diablo. Otros, algo más comedidos, como el clérigo Lope Martínez de Isasi establecen que las mujeres abrazan la brujería como único método para tener noticias de los suyos durante las largas travesías en busca del bacalao: *“las brujas por el pacto que tienen hecho con el Diablo dicen nuevas de lo que pasa en la mar y en el cabo del mundo, a veces con verdades, a veces con mentiras (...) porque se hacen brujas por saber nuevas de sus maridos e hijos que andan a las Indias, a Terranova y a Noruega”*<sup>7</sup>.

Sea como fuere, el halo que envuelve a las largas travesías transatlánticas hace que su éxito, cuando éstas no están directamente vinculadas a la corona o a fines filopatrióticos, se atribuya, de manera más o menos velada, a la protección que le otorgan las brujas, las esposas de los pescadores. Éstas usan sus poderes para poner a salvo sus navíos de tormentas y otros maleficios que tan a menudo se ceban con otras naves pías.

El bacalao procedente en su mayoría de Noruega y en menor medida de Islandia, Inglaterra, Escocia, y Francia llega a los muelles de Olabega y Uribitarte. Las mujeres se encargarán de transportarlo a los diferentes almacenes bilbaínos en cestas que llevan sobre la cabeza. El salario es muy reducido, cuatro maravedís por cada cesta de cuatro arrobas siempre que el trayecto no traspasase el límite de Barrenkale. Las cargueras esperan en el muelle con las cestas dispuestas ordenadamente en filas la llegada de los gabarrones. Son habituales las disputas entre ellas por el orden de paso, privilegiando arbitrariamente los capataces a unas sobre otras, permitiendo que algunas realicen todos los viajes que quieran sin guardar turno alguno. Cuando los altercados van a mayores los capataces zanjan la situación arrojando a la ría la cesta de las cargueras más reivindicativas, privándolas así de su herramienta de trabajo e impidiendo que desarrollen su labor hasta procurarse otra nueva cesta que habrán de pagar de su propio bolsillo<sup>8</sup>.



Descarga de bacalao en Bilbao.  
Tarjeta postal c. 1900.

Los castigos físicos por parte de los capataces son también generalizados y en ocasiones puntuales se ensañan con las cargueras de una forma brutal como citan documentos de la época *“ha sido maltratada recientemente una de las mujeres que se ocupaba en pasar bacalao por uno de los encargados del cuidado de la operación de una manera tan bárbara que la puso en peligro de perder la vida”*. Ante acontecimientos de esta naturaleza extrema, el Ayuntamiento de Bilbao previene a la Junta de Comercio para que sus miembros dejen el control de esas operaciones de descarga de bacalao en manos de encargados *“hombres formales que haciéndose respetar eviten al mismo tiempo desgracias”* advirtiéndoles de que en caso contrario *“me veré en la precisión de adoptar medidas para que no sucedan, que desearía no tenerlas que acordar”*<sup>9</sup>.

<sup>7</sup> Véase RILOVA, Carlos: “Bacalaos, té, guerras y brujas”, en VV.AA.: *Bacalao*, Montagud Editores, Barcelona, 2004.

<sup>8</sup> Véase BERNAL, L.: *En el barrio que llamaban Olaveaga... un ejemplo de los bajos fondos en la Edad moderna*, en Eusko News Media.

<sup>9</sup> Archivo Histórico Foral de Bizkaia (AHFB/BFAH), Junta de Comercio 0082/038. 1848-09-05.



Aunque la inmensa mayoría de los capataces que dirigen el trabajo de las cargueras en las labores de traslado del bacalao a los almacenes y comercios son hombres, algunas mujeres desempeñarán esas mismas funciones. La más conocida de las capatazas será Trini la *Sañuda* y junto a ella, en esa misma época, se citan también a María la *Caporala*, Pepa *Sapur*, *Siete Delantales*, la *Gallarda*, *Ojo Perdiz* o la *Señorita Caramelo*, destacándose de todas ellas que cuentan con una reconocida autoridad y respeto en los muelles de Bilbao.

A finales del siglo XVIII el bacalao no ha adquirido todavía la categoría de producto alimenticio apreciado culinariamente por los vascos. Ni a principios del XIX, ni siquiera a mediados de este mismo siglo. Mientras que el pueblo llano soporta todavía en la segunda mitad del XIX un periodo cuaresmal de ciento diez días, las clases más acomodadas pueden reducir drásticamente esta vigilia hasta las 89 jornadas haciendo uso de la Bula de la carne de 1777 e incluso dejarla reducida a su mínima expresión, de apenas dos semanas, acogiéndose a los preceptos de la bula de 1799.

Comerciantes, rentistas, propietarios, prohombres y demás grupos reconocidos por su devoción religiosa y su desahogo monetario harán uso recurrente de estas bulas. En sus mesas la carne ocupará el puesto preferente, de forma casi exclusiva, compartiéndolo en contadas ocasiones con el pescado fresco, relegando al bacalao a la consideración de alimento cuasi-penitencial. El estudio de Santiago Piquero y Ernesto López Losa sobre el consumo de productos alimenticios en el Real Seminario de Bergara entre 1784 y 1864 demuestra, sin lugar a dudas, la gran influencia de las exenciones bulares que, en un primer momento, reducirán el consumo de bacalao hasta su quinta parte. Significativa resulta también la relación entre el volumen de pescado fresco y el bacalao consumido, que si inicialmente se sitúa en valores casi idénticos acabará por decantarse claramente en favor de un pescado fresco que casi triplicará al salado.

#### **Consumo de pescado en el Real Seminario de Bergara (kgrs/persona/año)<sup>10</sup>**

	1784-1798	1822-1831	1860-1864
Consumo anual de pescado	23,00 kgrs	7,30 kgrs	11,40 kgrs
Días de consumo de no-carne	89 kgrs	15 kgrs	15 kgrs
Pescado fresco	11,33 kgrs	5,30 kgrs	8,21 kgrs
Bacalao	11,68 kgrs	2 kgrs	3,15 kgrs
Carne	98,30 kgrs	128,60 kgrs	142,80 kgrs

A finales del siglo XIX se va operando ya un cambio en la consideración y el aprecio del bacalao como alimento querencioso de los vascos. A ello contribuirán varios factores. De un lado una mayor diversificación de la oferta y una manipulación más cuidada del producto en origen. Se establecen así diferentes categorías en función de la calidad del pescado y de su proceso de manipulación. Se tendrá en cuenta el sistema de secado empleado y las características de la sal usada en cada caso. El más valorado es el de Escocia, procedente de las islas Shetland, de un tamaño medio pero comparativamente más grueso y más seco, que será el más escaso en los mercados y el más caro. El siguiente puesto en orden de preferencia corresponde al bacalao danés, curado artificialmente en Glasgow o Leith, concitando mejor consideración el procedente de las Ferøe que el de Islandia. El de Noruega, que cuantitativamente es de largo el más numeroso, ofrece a las clases trabajadoras una buena relación calidad-precio con unos costes asequibles. Finalmente al bacalao francés de Terranova le corresponde el dudoso honor de ser el menos apreciado tanto por su proceso de secado como por la calidad de la sal empleada y casi siempre se deriva hacia el mercado peninsular o hacia el rancho del Ejército<sup>11</sup>.

De otro el surgimiento de las sociedades gastronómicas en Guipuzkoa y posteriormente el de los *txokos* o el de los clubs sociales de inspiración británica en Bizkaia. Populares e interclasistas los dos primeros y más elitistas y antiguos los terceros, los tres contribuirán al enriquecimiento del recetario

<sup>10</sup> Esta tabla ha sido extraída de PIQUERO, Santiago y LOPEZ LOSA, Ernesto: *El consumo de pescado en España. Siglos XVIII-XX. Una primera aproximación*. Comunicación

<sup>11</sup> Véase PUERTA, Natividad de la: *El puerto de Bilbao como reflejo del desarrollo industrial de Vizcaya (1857-1913)*, Autoridad Portuaria de Bilbao, Bilbao, 1994, pp. 254-258.



incorporando platos como el bacalao al pil-pil o el bacalao Club Ranero. Todo ello permitirá un prestigiamiento y una tradicionalización del bacalao que los vascos dejarán de ver exclusivamente como un *matahambres* y *cumplecuaremas*, para comenzar a convertirse en fervientes defensores de sus excelencias gastronómicas.

La referencia a las sociedades gastronómicas no debe hacernos pensar que las mujeres se mantuvieron al margen de esta evolución. De hecho, de la mano de personalidades como Marcelina Elesgaray Arrospide, la *Busturiana*, el bacalao completará el tránsito desde el *txoko* y la taberna al restaurante. Con su pericia culinaria y su agudeza comercial reivindicará el protagonismo del bacalao en la alta cocina y la restauración moderna. Recién salidas de los fogones, las raciones de *pir-pires*<sup>12</sup>, y *vizcaínas* harán las delicias de sus clientes en la calle Hernani de Bilbao o partirán por ferrocarril a ciudades como San Sebastián, Burgos, Sevilla o París donde serán degustados, según reza la prensa bilbaína, por una selecta nómina de "aristócratas, diputados, presidentes de Consejos de Administración, generales, toreros..."<sup>13</sup>.

## 5. EL RETORNO A TERRANOVA

El recién inaugurado siglo XX marcará la transformación de la pesca del bacalao hasta niveles difícilmente imaginables unas décadas antes. Una pesca industrial en la que la vela dará paso al vapor primero y al fuel después, el acero sustituirá a la madera en la confección de los cascos, las redes de arrastre harán desaparecer a los palangres y los barcos irán dotándose de un instrumental de navegación y pesca mucho más sofisticado<sup>14</sup>.

Gipuzkoa se reincorpora a la pesca del bacalao doscientos años después del Tratado de Utrecht y llega a vivir una segunda época de gran actividad y pujanza. A finales de la década de los años veinte la compañía Pysbe bota sus primeros seis bous, barcos arrastreros de gran tonelaje que pescan en solitario. La flota bacaladera se irá completando con nuevas unidades, impulsadas ya por motores de gas-oil, hasta llegar a los quince bous a mediados de los sesenta, los dos últimos, ramperos de popa<sup>15</sup>.

Las *parejas de altura*, embarcaciones de pequeño tonelaje que faenan en Gran Sol, comienzan a frecuentar los caladeros de Terranova a partir de 1947; en apenas cinco años el número de barcos se cuadruplica llegando a los 1.500 tripulantes. En el período de máxima actividad (finales de los años sesenta) casi se alcanza la cifra de cien bacaladeros y se supera el umbral de los 2.500 hombres. Compañías armadoras como Andonaegui, Ciriza, Lasa, Laboa, Ojeda, Ramicomar, Serrats o Velasco, por no citar más que algunas, aparecerán asociadas a esta época de máxima actividad en las pesquerías del bacalao. El éxito de Pysbe y de las parejas de altura en esta empresa, impulsará un desarrollo acelerado del puerto de Pasaia colocándolo como referente de las pesquerías de bacalao a nivel europeo.

En los barcos las tripulaciones se completan con *arrantzales* vascos provenientes de la pesca al fresco y sobre todo por inmigrantes procedentes de Galicia. A ellos se sumarán *baserritarras* guipuzcoanos y navarros que se enrolan con el objeto de hacer unas mareas y mejorar su situación económica en momentos puntuales.

Sus mujeres los despedirán apesadumbradas en el puerto y los recibirán exultantes en el muelle, tres, cuatro, cinco o seis meses después. Aunque a veces las campañas se alargan y las mareas acaban prolongándose: "Las campañas empezaron a ser de siete meses y cuando volvían a casa estaban mes, mes y medio de descanso como mucho. La relación con la familia era muy justa, muy escasa. Cuando nacieron las gemelas en octubre mi marido se fue a la mar y hasta diciembre no volvió porque la empresa en la que trabajaba en aquel momento hizo un acuerdo con el gobierno

---

<sup>12</sup> La denominación *pir pir* para hacer referencia a la salsa emulsionada con la gelatina del bacalao coexistió tiempo con la más conocida pil-pil que ha llegado a nuestros días.

<sup>13</sup> Publicidad del restaurante de Marcelina Elesgaray *La Busturiana* de Bilbao en la Revista *Estampa*, Madrid, 1930. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.

<sup>14</sup> La excepción que confirma esta regla es la *Flota Blanca* portuguesa compuesta por veleros, con motores auxiliares, y doris que continuará faenando de forma tradicional hasta 1971.

<sup>15</sup> Los primeros bous de la Pysbe fueron: el *Euskal Herria*, *Alfonso XIII*, *Galerna*, *Vendaval*, *Mistral* y *Tramontana*. A una segunda época corresponde ya el *Abrego*, *Cierzo*, *Aquillón*, *Mareiro*, *Tifón*, *Tornado*, *Vendaval II*, *Brisa*, *Bochorno*, *Regañón*, *Solano*, *Céfiro*, *Huracán* y *Virazón*. Los dos últimos bous, ya ramperos son el *Ciclón* y *Ráfaga*.



---

mejicano y descargaban el bacalao en Méjico, concretamente en Coatzacoalcos y regresaban a Terranova a seguir pescando. Las mareas duraban once meses, salían en enero y volvían en diciembre, justo dos o tres días antes de Navidad”<sup>16</sup>.

### 5.1. Mujeres cabezas de familia, singular y plural

Pero las mujeres hacen mucho más que esperar. Administran sus hogares, educan a sus hijos y sostienen la estructura familiar. Cuestiones todas ellas de una importancia capital, pero aún más en una época, como la que nos ocupa, en la que el franquismo constriñe su campo de actuación. Hasta 1961, por ley, al casarse debe abandonar su puesto de trabajo para cuidar de su familia, hasta 1975 es necesaria la autorización de su marido para firmar contratos laborales o ejercer el comercio, e incluso hasta 1981 solo el marido puede administrar los sueldos de ambos cónyuges en régimen de gananciales, y la esposa necesita su autorización para abrir una simple cuenta corriente.

En el día a día todo depende de la permisividad de los empleados y funcionarios concernidos, pero poseer un poder notarial siempre simplifica los trámites y evita sorpresas desagradables: “Yo tenía un poder. Al poco de casarnos fuimos al notario y firmamos unos poderes. Para ir al banco, para tener acceso a una cartilla en la que meter y sacar dinero, hacer pagos de la casa, los colegios, etc... Al ser menor yo tenía que firmar también la autorización para las operaciones de mi hija, esas cosas las firmaba como cabeza de familia. Hacía falta poderes notariales porque si no estabas atada de pies y manos. En aquellos años las mujeres estábamos muy controladas teníamos muy pocas posibilidades de hacer cosas”.

En algunas empresas primero, y en bastantes más después, las mujeres reciben mensualmente una parte del sueldo de sus maridos a cuenta, mientras estos se encuentran faenando en Terranova, a modo de adelanto. El poco celo de algunos armadores en abonar estos adelantos se convertirá en una fuente de conflictos a los que las mujeres tendrán que enfrentarse también con demasiada frecuencia: “Yo me acuerdo que con el último armador José Antonio Sarobe hubo problemas. A mí las mujeres gallegas me llamaban y me decían *que J.A no nos ha mandado el salario...* igual habían pasado ya quince días de la fecha.... Yo le llamaba a mi marido y le contaba lo que pasaba y él le llamaba al armador y le decía *o mandas el dinero o cojo los barcos y los llevo a puerto. Tu verás.* A los dos o tres días me llamaban las gallegas diciendo que ya habían recibido el dinero. Así varias veces”. Aunque más excepcionales tampoco faltaron los adelantos abonados con cheques sin fondos: “A mí me llegó a firmar dos cheques sin fondos. Yo iba a cobrar al Hispano Americano y el director del banco me hacía así (negando con la cabeza). Iba con el otro cheque al banco Santander y lo mismo. Un día harta fui al colegio de Abogados y me dijeron que en el banco me pusieran por detrás del cheque porqué no me lo pagaban. Volví al banco, y todavía me acuerdo de la sonrisa del director del Hispano Americano. Cuando le dije que había consultado con un abogado y lo que quería, se le borró la sonrisa... ese mismo mediodía vino la secretaria de Sarobe a mi casa a traerme en metálico el dinero de mis cheques”.

En su papel de cabezas de familia son las mujeres las que se ocupan, casi en exclusiva, de la educación de los hijos. Los padres están casi siempre ausentes y en el poco tiempo que pasan en casa tampoco tienen ni las ganas ni los recursos para dedicarse a establecer un código educacional y jerárquico con sus hijos. En el mejor de los casos todo se zanja con un *pregúntale a la ama* cuando no en muestras de desagrado y desautorización hacia la manera en que las madres mantenían la autoridad frente a sus hijos: “Cuando venía a casa mi marido le decía al hijo *haz los deberes, haz*

---

<sup>16</sup> Las citas textuales que aparecen a partir de ahora corresponden a cuatro tipos de testimonios. Unos las entrevistas grabadas este año 2016 a Asunción Prego Zumeaga, Carmen Mantiñan, Cristina Aramburu Aznar, Ione Olasagasti Mancisidor, Izaskun Aznar Elustondo, Lupe Unsain, María Antonia Cuesta y al sacerdote Manuel Balenciaga. Otros, las entrevistas telefónicas realizadas en estas mismas fechas a Margarita Olazabal y Manuela Hermo Treus. En tercer lugar la información recopilada con celo y diligencia por mis compañeros Ana Iza y Aitor Buitrón durante la celebración del homenaje a las gentes del bacalao organizado por la Diputación de Gipuzkoa y el Untzi Museoa en Trintxerpe en mayo del 2015. A este tercer grupo pertenece la información proveniente de Ana María Intxausti, Carmen Queiruga, Consuelo Bobillo, Mari Carmen López Martínez, María Jesús Mancisidor y María del Mar Aramburu. Y finalmente, en cuarto lugar, las conversaciones con Gorka López de Alda, con el que comparto la recepción del Museo Naval, y con Margarita Ochoa, que tanto tiene que ver con que yo esté ahora escribiendo estas líneas. A todos ellos mi más sincero agradecimiento por su amabilidad a la hora de dedicarme algo tan preciado como su tiempo y su atención. Mila esker.

*todo y cuando venga tu padre comemos en la sala, sino no cenas en la sala y ni ves la televisión... y si no lo hacía le castigaba. Y resulta que a mi marido no le hacía gracia, se ponía serio. Yo le explicaba que no tenía más remedio, que sino el hijo no me hacía caso".*

Para los hijos, sobre todo para los más pequeños, tras tantos meses de ausencia, el padre se antoja un extraño, "mis hijos cuando veían al aita se escondían detrás de mí y preguntaban *¿Amatxo, quien es ese hombre que te besa? Yo le decía a mi marido ¡voy a tener que poner fotografías tuyas por toda la casa para que tus hijos sepan quién eres!*". Es función de las mujeres mantener viva la imagen del padre durante las largas campañas de Terranova y prepararlo todo, hasta el más mínimo detalle, para facilitar la relación paterno-filial cuando los pescadores vuelven al hogar: "recuerdo que a mi hijo el pequeño antes de venir Javier le tenía que decir: *va a venir el aita. Ya sabes que en el barco no tiene televisión. Ya sabes que cuando hay partidos de futbol al aita le gusta ver el futbol. Así que cuando venga a casa el aita le tienes que dejar ver la televisión.* Se me quedaba mirando, y me decía que sí con la cabeza, tenía unos cuatro años o así... Venía su padre y cuando quería ver la televisión el chaval se ponía delante tapando toda la pantalla... Yo le reñía *...ez dut nahi...* y no había forma. Eran celos de su padre que le parecía un extraño... luego ya cuando iban pasando los días ya la situación cambiaba".

A las mujeres les corresponde tomar las decisiones, todas las decisiones, también las más delicadas "tenías que hacer de padre y madre a la vez. Si te salían las cosas bien, pues bien... si te salían mal... pues mal. De todas formas, eras tú la que tenía arrear con la familia adelante". Especialmente complicadas resultan todas las situaciones relacionadas con la salud de los hijos: "Cada vez que había problemas de salud con los hijos he tenido que tomar decisiones difíciles. A una de mis hijas ha habido que operarle infinidad de veces de gravedad. Mi marido estaba a miles de kilómetros de aquí, que yo le llamase ¿de qué iba a servir? Solo para preocuparle a él. Yo nunca lo he hecho, me he tragado los marrones yo sola... Cuando ya todo había pasado y la operación había salido bien, entonces sí le llamaba y se lo contaba". Y cuando por desgracia los acontecimientos terminan torciéndose son también las mujeres las que deben soportar en soledad el primer golpe, el más duro: "A mí se me muere un hijo. ¿Yo a Javier como le iba a decir que se había muerto? Entonces en un primer momento lo que le dije es que el crío se había puesto muy malo y que lo habíamos ingresado. Pasó lo que pasó y él vino a casa a los nueve o diez días porque el acceso para poder traerlo desde el sitio en el que estaban pescando era muy difícil. Tenía que venir otro barco, ese barco tenía que llevarlo a tierra y de allí coger un avión... para cuando vino ya había pasado todo".

Terranova es para las mujeres sobre todo ausencia. Ausencia física de sus seres queridos que se encuentran muy lejos y sobre ausencia de noticias, una continua incertidumbre: "La mujer se encuentra muy sola. Muy sola no solo por los hijos... piensas que el marido está allá en casa dios..., no sabes nada, no tienes noticias... no sabes si tiene salud o no... porque no nos enterábamos de nada y esa ausencia de casa... Porque cuando sabes que están llegando contentos, pero enseguida se van... la vida del pescador de Terranova no se disfruta".

Hasta bien entrada la década de los sesenta el correo es el único vínculo entre los pescadores y sus seres queridos. La llegada de la correspondencia a bordo adquiere tintes de acontecimiento y por el contrario su retraso se convierte en foco de tensiones. Por lo general el barco que toca puerto recoge el correo y luego se van repartiendo mediante transbordos sucesivos. Ni siquiera se necesita arriar un bote, basta con aproximar un barco al otro y pasar un cabo con la correspondencia. La negativa del capitán a desviar su ruta para proceder a esta recogida generaba gran malestar entre los tripulantes: "a veces por no hacer dos horas de ruta hasta el otro barco los paquetes que te habían mandado desde casa volvían a tierra. Y claro eso enrarecía mucho el ambiente".

Estos episodios contrarían también mucho a las mujeres e hijos que tanta ilusión y cariño han depositado en aquellas cartas: "Todos los días le escribía las incidencias del día y todas las semanas enviaba las cartas. En aquellos sobres con el borde azul y rojo. Y el papel finito... A veces el aita volvía antes de enviar respuesta, e incluso antes de haber recibido nuestras cartas. Era frustrante que tu padre no hubiese leído tus cartas porque sentías que habías dejado de compartir con él cosas que para ti en ese momento habían sido importantes...".

Inicialmente el Servicio de Costas de Igeldo facilita también mensajes puntuales a un barco en ruta y éste lo transmite a su destino. Así se hacen llegar notas de pesca, las órdenes de los armadores y a veces escuetas notas que presagian acontecimientos luctuosos o felices: "Nosotros nos comunicábamos a través de la mujer del capitán. Pero solo de vez en cuando y para cosas importantes. Las noticias de la mar nos llegaban por medio de la mujer del capitán, que vivía en San



Sebastian. Pero cuando la hija nació el marido estaba volviendo de Terranova, nació cuatro días antes de que llegase a puerto, y no pudimos contactar con él para darle la buena noticia. Cuando iba camino de casa los amigos y vecinos le daban la enhorabuena, *zorionak...* y él no entendía nada hasta que al entrar en casa la cuñada le dijo *¿no vas a darle un beso a la mujer y a la hija? ¿La hija?*, le contestó él... Se quedó de piedra... no sabía ni qué hacer... fue a ver a la cría, la destapó y solo se ocurrió decir *¿Qué pequeña es, no?*”.

Más tarde, a partir de 1965, se va incorporando paulatinamente en los barcos un precario sistema de comunicación por radio. La señal emitida desde el bacaladero, a veces rebotada ya en origen a otra embarcación mejor situada, llega a Madrid, a Pozuelo de Alarcón, desde donde se envía a San Sebastián. Las dificultades técnicas, la poca agilidad del sistema, a veces había que esperar 24 o 48 horas para establecer contacto, y la absoluta falta de intimidad limitan mucho la efectividad de este servicio de comunicación, que, sin embargo, a pesar de sus carencias, tiene la gran virtud de permitir la conversación en tiempo real entre el pescador y su familia: “La comunicación era a través de la emisora el barco con *el corto y el cambio*. Y eso mismo te cortaba un montón a la hora de hablar. Justo decir que estabas bien, *ondo... ondo* y poca cosa más. Él solía decir *¡pero si no me cuentas nada!* ¿pero qué le ibas a contar si no había ninguna intimidad? No sabías cuanta gente había escuchado lo que hablabas... Luego además todo eran cotilleos y bromas de lo que le habías contado”.

La generalización del uso de los teléfonos domésticos en los hogares familiares y la apertura de los locales del *Stella Maris* de Saint John’s y Saint Pierre facilitará una línea directa de comunicación cuando los barcos se encuentran atracados en Terranova. Aunque la intimidad no es tampoco la óptima y las diferencias horarias imponen ciertas limitaciones, éste es un canal profusamente utilizado. Sirva como muestra de la aceptación de estas conferencias entre los pescadores las facturas telefónicas de 150.000 pesetas diarias en los locales del *Stella Maris*.

La modernización de los barcos bacaladeros, que aumentan su habitabilidad, dotándoles de agua corriente, frigoríficos y camarotes, mejoran sus parques de trabajo, mecanizándolos y situándolos bajo cubierta, llega también a las comunicaciones, instalándose un teléfono a bordo. Pero para entonces media ya la década de los setenta y el desplazamiento del límite de las aguas territoriales canadienses hasta las doscientas millas introducirá un elemento de preocupación adicional, nuevo hasta entonces: la posibilidad de ser apresado, denunciado y juzgado por las autoridades canadienses. Si hasta entonces la incertidumbre de las mujeres se había centrado en las duras condiciones de trabajo, el cansancio de las inagotables jornadas, los accidentes, las malas condiciones de la mar, la climatología adversa y la falta de noticias, ahora se añadirá también la amenaza de ser vigilado por un avión militar, ser conducido a puerto por un barco de guerra y ser condenando a miles de kilómetros de casa. Las explicaciones tranquilizadoras del marido, sobre eventuales *arrastres por dentro* justo en el borde mismo de las aguas territoriales, o la dificultad de establecer con precisión los límites para denunciarlos, no consiguen apaciguar esa intranquilidad amenazadora: “El aita solía decir *me meto solo un poco*. Pero en realidad hay que reconocer que la gente de mar tenía un punto de pirata. Porque al final hay que llevar el bacalao, es la única forma de llevar el sueldo a casa. Alguna vez ya se le escapó algún comentario *no nos llevabamos a las gachis de la playa porque no podíamos...* Había que ser consciente de que el *me meto un poco* de mi padre, como el de muchos, era *me meto un poco...* hasta la playa!”

Comuniones en diciembre y cumpleaños sin la presencia paterna, los niños crecen sin la figura cotidiana del padre componiendo un ritual de mecanismos y hábitos para paliar esa ausencia: “Nosotros comíamos todos juntos y la cabecera nunca se ocupaba: era del *aita*. Era una manera de tenerle presente. Yo soy de noviembre así que en mi cumpleaños nunca estaba mi padre, pero yo en mi corazón siempre le hacía partícipe. El cuerpo físico no estaba, pero yo aprendí siempre a tenerlo presente de una forma diferente. Cuando hablábamos de cualquier cosa yo siempre decía los *aitas*, no solo la *ama* porque el *aita* no está”.

Las hijas mayores maduran más deprisa. En la práctica se convierten en cómplices de sus madres, en un apoyo sustancial para garantizar el buen funcionamiento del hogar y paliar los efectos de la prolongada ausencia de sus padres: “Yo a los doce años tenía plena conciencia de lo que pasaba, de los problemas que acarrea que el aita estuviese tanto tiempo fuera de casa. Yo fui consciente de que para que yo tuviese cualquier cosa mi padre estaba fuera mucho tiempo. Él se sacrificaba para

que a sus hijos no les faltase de nada sobre todo en alimentación y educación. A mí me hacía madurar más... cuando oíamos los temporales no sabíamos dónde estaba mi padre o qué clase de penurias estaría pasando... luego nos traía fotos de la cubierta del barco, picando el hielo... a mí las conversaciones y las preocupaciones de las niñas de mi edad me parecían insulsas mientras yo vivía pensando en que si mi padre había tenido algún percance”.

La vuelta del *aita* a casa, después de meses en Terranova, es un acontecimiento; la ocasión de disfrutar del padre, del marido y de acumular pequeños detalles con los que combatir su ausencia cuando pocos días después vuelva a hacerse a la mar: “¡Era una fiesta! No solo era él, eran los olores que venían con él. El olor que traía, ese olor a bacalao. Yo recuerdo esos calcetines gordos que se tejían a mano con lana virgen, que venían con un color que se parecía mucho al bacalao, y en cada calcetín había una botella de whisky o un cartón de tabaco. Era un compendio de cosas. Había vuelto el aita y sus olores. Eran olores que él traía y que permanecían durante días cuando él se marchaba a la mar. Venía él y venía la mar, el barco, el bacalao...”.

Es el momento de los regalos. Colonias, telas, medias de cristal, cigarrillos Players y whisky Johnnie Walker etiqueta negra para las mujeres y amigos. Cámaras de fotos, calculadoras Canon, tocadiscos, las últimas novedades discográficas, pantalones vaqueros Levy's 501, y sacos de dormir para los hijos mayores. Postales musicales, bolígrafos, rotuladores y sobre todo chicles americanos, aquellos chicles grandes de todos los sabores, que se exhibían como trofeos y se hacían durar poniéndolos en un vaso lleno de agua cada noche. Y las anécdotas y las aventuras de cada marea, probablemente el más evocador y el más recordado de todos los regalos: “He sido la que compartía con él las anécdotas de las mareas, la que estaba horas con él aprendiendo a interpretar las cartas de navegación... para mí ese era el mayor regalo que podía hacerme mi padre. La partida de mi padre siempre ha sido durísima... Cuando volvía íbamos toda la familia a recibirlo al puerto, hasta el perro. Pero a despedirlo cuando se iba no... él no quería... era un momento muy triste”.

Y con la partida vuelve la distancia, la incertidumbre, la ausencia del padre del hogar, la falta de noticias, el miedo a un accidente o a un imprevisto. Aunque a veces un pequeño contratiempo puede ser motivo de alegría: “Al poco de zarpar, el aita avisó que el barco tenía una avería y volvía a puerto. Que no era nada grave pero que tenían que volver para repararlo. Nos alegramos mucho. Recuerdo cómo me lo contó la ama: *ha llamado tu padre para preguntar si te importa casarte en abril, que el barco tiene una avería y tiene que pasar dos semanas en tierra*. En diez días lo preparamos todo y me casé meses antes de lo que estaba previsto”.

Tiempos de largas ausencias y encuentros fugaces, complicados para mantener noviazgos en los que las cartas y las canciones dedicadas sirven para acortar la distancia: “yo trabajaba en una tienda de electrodomésticos, y entonces se abría hasta los domingos a la mañana, era el *boom* del pequeño electrodoméstico. Era muy complicado quedar, entre que él pasaba muy pocos días en tierra y mi trabajo, a veces volvía a la mar sin ni siquiera habernos visto. Una vez con 17 años escribí a *Música en las Redes*. Elegías una canción que te traía buenos recuerdos y la dedicabas para que tuviera un buen viaje y una buena marea... era una manera de tenerle en el recuerdo...”.

Novias, compañeras, esposas, hijas... pero también madres y hermanas “no podemos olvidarnos también de las madres. Había familias en las que varios hijos estaban en el bacalao. En la de mi marido, sin ir más lejos, eran dieciséis hermanos y cuatro iban a Terranova. Y la madre y la hermana mayor han trabajado mucho para tenerles todo preparado y lo que han sufrido... tanto tiempo sin tener noticias tuyas, siempre con miedo, sin saber si les había pasado algo... luego ya tenían mujeres, pero al principio todo el peso era para las madres y las hermanas mayores”.

Éste es un periplo que las mujeres de los pescadores recorren, en gran media, de forma individual, porque las asociaciones de esposas de marinos y pescadores no estarán plenamente constituidas hasta bien entrados los años ochenta. El movimiento asociativo de las mujeres de pescadores aparece vinculado desde su inicio a la labor del Apostolado del Mar, que, en consonancia con los postulados del Concilio Vaticano II, defiende que la evangelización solo puede entenderse desde la humanización, desde la actuación para paliar las injusticias.

Una de las primeras actuaciones realizadas por mujeres de las que tenemos noticia son las *maletas de libros*, pequeñas bibliotecas contenidas en una maleta de viaje que van pasando de barco en barco para ocupar los cortos períodos de ocio de los pescadores a bordo. Por iniciativa de Serafín Esnaola, párroco de Trintxerpe que posteriormente será desterrado por sus diferencias con la jerarquía eclesiástica provincial, en 1959 se comienza a organizar el Día del Marino. Esta celebración



se lleva a cabo el domingo anterior a Navidad, cuando todos los barcos están atracados en puerto, y culmina con una asamblea, en el salón de actos de la parroquia, donde los pescadores debaten sobre sus necesidades, carencias y demandas.

El trabajo con las esposas de los marinos centra una de las líneas de actuación. De la mano de algunos sacerdotes, Pello Dorronsoro, Joseba Garmendia, Koldo Irigoien con la supervisión de Manuel Balenciaga, que ocupa cargos de responsabilidad en el Apostolado del Mar, y con la encomiable y desinteresada colaboración de la asistente social Mari Carmen Sanz se planifican cursos de alfabetización, de cocina, de corte y confección y de administración. Paralelamente a principios de los sesenta abren sus puertas los centros del *Stella Maris* en Buenavista, dirigido más hacia la marina mercante, y sobre todo los de Saint Pierre y Saint John's. Xavier Sánchez Erauskin en el de Saint Pierre y Joseba Beobide en el de Saint John's realizarán una gran labor de apoyo a los pescadores y sus familias<sup>17</sup>. Se encauzan las reivindicaciones de los hombres del bacalao: mejora en las condiciones de trabajo, regularización de las condiciones salariales, más seguridad en los barcos, más días de tierra y menos días de mar, asegurar la recepción del correo, vacaciones pagadas y la obligatoriedad de no trabajar durante las Navidades entre otras.

En 1964 hay ya constituido, de forma estable, un grupo de unas veinticinco mujeres de pescadores del bacalao en Pasaia. Se reúnen periódicamente en un local de la Caja de Ahorros, siguen cursillos de formación, coordinadas por Pello Dorronsoro y Mari Carmen Sanz, graban cintas de cassette para sus maridos que luego se enviarán a Terranova donde sus destinatarios las escucharán en los centros del *Stella Maris* y participan en las actividades del Apostolado del Mar. Durante años mantienen su actividad con un perfil similar, pero habrá que esperar veinte años para que el asociacionismo femenino de las mujeres del bacalao experimente un salto cualitativo con la fundación de Itsaso Alde en 1984.

Entretanto la situación ha ido cambiando y no siempre a mejor. La presión de los pescadores consigue que el Instituto de la Marina envíe un médico a Saint Pierre, Dámaso Alonso, que rápidamente será sustituido por José Javier Alarcos que batallará denodadamente hasta lograr la creación de un dispensario médico propio asociado al hospital de Saint Pierre en 1968. Desde la sede del *Stella Maris* Xavier Sánchez Erauskin publica un boletín *La Platuxa* que se convertirá en cauce y altavoz de las reivindicaciones de los pescadores. En Trintxerpe las asambleas de pescadores de Navidades agruparán hasta cuatrocientos participantes. Pero todos los logros se obtienen siempre contra alguien, y éste no iba a ser un caso diferente.

Las mejoras en la habitabilidad de los barcos, las vacaciones pagadas, las inversiones en la seguridad a bordo, una asistencia sanitaria digna de tal nombre, no son percibidas por la mayoría los armadores como una inversión, sino exclusivamente como un contratiempo que merma sus beneficios. La sentencia de estos armadores, algunos prohombres de la sociedad guipuzcoana, es inapelable y así se la transmiten a René Dagort, vicedeán de España: "si ese cura sigue allí, nuestros barcos no entrarán en Saint Pierre". Xavier Sánchez Erauskin, que ya los últimos años había tenido que trasladarse a Terranova en avión por la negativa de los armadores a autorizarle a viajar en algún barco parejero, abandonará Saint Pierre. De poco sirve la encendida defensa que de él hace el Apostolado del Mar de la mano de Manuel Balenciaga y del obispo de Huelva. Sin embargo, para desgracia de los armadores, su sustituto, el gallego Domingo Cameselle, demostrará ser igual de combativo en la defensa de los derechos de los pescadores, desde el *Stella Maris*, desde las páginas de *La Platuxa* o desde las colectas para repatriar los cadáveres de los pescadores muertos en accidentes de trabajo.

Itsaso Alde se beneficia, desde el principio de unas condiciones que favorecen su implantación. De un lado, la apertura del postfranquismo, y la culminación de la transición con la victoria socialista en las elecciones de 1982, que desmantela las estructuras franquistas del Sindicato Vertical en las que tan cómodamente se había parapetado un sector de los grandes armadores. De otro, la experiencia acumulada por los primeros grupos de mujeres de mediados de los sesenta. Efectivamente en Itsaso Alde confluirán tanto esas veteranas del asociacionismo, con su bagaje acumulado durante años, con

---

<sup>17</sup> El Club Stella Maris de Saint Pierre fue inaugurado en marzo de 1962 por el capellán Guillermo Altuna. Después, hasta la llegada de Sánchez Erauskin, Alberto Gárate ofició durante tres meses como responsable del centro asistencial de Saint Pierre.

las nuevas militantes, más jóvenes y con mayor formación. Al fondo, como coordinadores de esta Asociación de Mujeres de Pescadores estarán una vez más los incombustibles Balenciaga, Dorronsoro, Beobide y otros, con la incorporación de María Jesús Mancisidor en las funciones de activa asistente social. Se reúnen todos los martes en un pequeño local anexo a la parroquia de Trintxerpe desde donde redactarán la revista *Boga*.

Como punto de partida se fijan la confección de un censo del personal embarcado que permita conocer exactamente las dimensiones de la problemática que sacude a la población pesquera pasaitarra. Los objetivos continúan siendo los mismos: formación de las mujeres y lucha por garantizar las condiciones de trabajo de los hombres embarcados, tanto las salariales, como las de seguridad, su derecho a vacaciones, paro, cotizaciones y períodos más amplios de descanso en tierra para intentar conciliar de alguna manera la vida familiar. Pero se desarrolla también una intensa labor de intercambios con otras asociaciones a nivel peninsular e internacional. Una relación que, por la propia naturaleza de las tripulaciones bacaladeras, será más estrecha con los grupos gallegos, que en 1991 conformarán la potente asociación *Rosa dos Ventos*<sup>18</sup>. *Itsaso Alde* participará activamente en los encuentros de Sables d'Olonne y Nourmatiers, lo que contribuirá a asimilar y poner en común la experiencia de otras asociaciones europeas de mayor tradición en este campo.

Pero se incorpora también una especial sensibilidad por temas nuevos, asociados a las preocupaciones sanitarias, medioambientales y de género. Son los años duros en los que la droga hace estragos entre toda una generación de jóvenes. Y la asociación se comprometerá muy seriamente en la lucha contra la drogodependencia y las enfermedades de transmisión sexual, organizando charlas informativas y repartiendo preservativos en los barcos. Se llegarán a acuerdos con Emakunde para concienciar contra la violencia de género y contribuir al empoderamiento de las mujeres, y se promoverá la instalación de containers en los barcos para procesar los residuos reciclables. Su última gran batalla se libra por la seguridad a bordo de los barcos, tras el hundimiento del *Marero* el 20 de diciembre de 1998, y por la necesidad de dotar a los servicios de evacuación de helicópteros más modernos y con mayor autonomía.

## 5.2. Mujeres trabajadoras

La primera campaña de los bous de la Pysbe en 1929 marca el retorno de las mujeres a la actividad laboral vinculada directamente al bacalao que durante dos siglos había desaparecido de Pasaia. El puerto guipuzcoano discutirá primero y arrebatará claramente después a Bilbao la primacía en el comercio del pescado salado y seco. Las mujeres abandonan casi completamente las labores de descarga y por contra desempeñan nuevas funciones como las de rederas, que nunca antes habían estado asociadas a la pesquerías del bacalao. En su época de máximo apogeo la Pysbe llega a emplear a más de cuatrocientas mujeres en las labores de limpieza, manipulación y transformación del bacalao. Madres e hijas se ocuparán de la clasificación, limpieza, lavado, secado, desespinado, fileteado, enfardado y envasado. Se emplean primero túneles de secado mediante vapor, y más tarde por resistencias eléctricas. A esta época corresponde el bacalao seco y el aceite de hígado de bacalao marca *Pysbe*, los filetes *Pasajes* o los más selectos filetes desespinaos *Hispania* y *Euskal Herria*. Los salarios son comparativamente bajos y las condiciones de trabajo bastante precarias, una veterana trabajadora recuerda que “nos pagaban poco. Yo estuve en la Pysbe siete años, desde el 54 al 61, casi todo el tiempo de fardera y de filetera. Cuando empecé a trabajar en la fábrica Bianchi cobraba mucho más, casi el doble. El trabajo en el bacalao era duro, si querías ganar algo tenías que meter horas. Luego salías de allí con la ropa mojada, y con un olor a bacalao que cuando te subías al autobús la gente se te quedaba mirando”.

El accionariado de la Pysbe agrupa primero a la burguesía industrial, a la aristocracia financiera y a conocidas personalidades del mundo de los negocios y la política, como el propio rey Alfonso XIII. Tras el Alzamiento y la Guerra Civil las jerarquías del nuevo régimen franquista contribuirán también al desarrollo de la empresa, tanto financiera como políticamente, invirtiendo capitales y resguardando su posición de cuasi monopolio. Sin embargo, la Pysbe, a pesar de atesorar tanta excelencia y renombre en su dirección y accionariado, no hace gala de un excesivo celo a la hora de cumplir las obligaciones laborales para con sus trabajadoras. El pago de las cotizaciones a la Seguridad Social de

---

<sup>18</sup> La asociación *Rosa dos Ventos* perdura hasta nuestros días llevando a cabo una encomiable labor de defensa de los derechos de los pescadores y sus familias. A principios de los años noventa era ya importante numéricamente y su orientación era percibida por las mujeres de *Itsaso Alde* como tradicional y comparativamente más conservadora.





sus empleadas es, en el mejor de los casos, muy poco sistemático. Esta circunstancia se repite, desgraciadamente, tanto en el caso de mujeres que completan períodos de trabajo cortos y estacionales, como en el de trabajadoras cuya vinculación con la empresa se prolonga durante años. Décadas después, cuando estas mujeres comienzan a tramitar su jubilación se encontrarán con desagradables sorpresas: “Entré a trabajar en la Pysbe, con quince años. Después pasé a Meipi con el pescado fresco. Allí recuerdo que a las mañanas rompíamos con las manos el hielo de los toneles en los que se limpiaban sardinas y anchoas... y luego trabajé en varios sitios hasta que me casé. Entonces las mujeres dejaban de trabajar al casarse, era así por ley. A la hora de empezar a hacer los papeles para la jubilación resulta que me faltaban tres días para completar los 1800 días cotizados que hacían falta para cobrar la pensión del SOVI. Del año que trabajé en la Pysbe no tenía absolutamente nada cotizado. Me faltaban solo tres días... dimos muchas vueltas pero yo no he podido cobrar nada de pensión”. No es éste un caso aislado. Mujeres que trabajaron varios años en la Pysbe se han encontrado en situaciones muy similares.



Taller de confección de redes de la empresa bacaladera Pysbe, Pasai Donibane, hacia 1930. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.



Mujeres manipulando bacalao en la factoría Pysbe, hacia 1930. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.

Cuando, a principios de los años cincuenta, las parejas de altura van abandonando los caladeros de Gran Sol para reorientarse hacia Terranova, sus capturas se procesan en los secaderos de la factoría de la Pysbe. Pero pronto el tratamiento de esas capturas pasa a ser un instrumento más de competencia comercial entre pysbeños y parejeros, negándose los primeros a secar y salar los bacalao descargados por los segundos. La respuesta de los grandes armadores es inmediata: invertir en secaderos y factorías propias en las que procesar el pescado proveniente de sus barcos.

Se firman también acuerdos comerciales con otros armadores más pequeños para garantizar que todo el bacalao que llega al puerto de Pasaia sea convenientemente manipulado.

La primera empresa en establecer unas infraestructuras propias para el procesamiento del pescado salado y seco es Lasa que construye en Bidebieta un pabellón en el que los almacenes y cámaras y frigoríficas se sitúan en la planta baja y los secaderos en la planta superior. Lasa suma a este proyecto la colaboración de otros inversores adoptando posteriormente la denominación de Secaderos Unidos Para la Expansión de los Recursos Marinos (SUPERMAR. SA).

Poco después la empresa Serrats amplía sus locales de la calle Pescadería de Trintxerpe conformando, con la colaboración minoritaria de otros armadores, una nueva factoría que pasa a denominarse Alvis, en la que se centralizan los procesos de producción de hielo, manipulación y transformación del bacalao. En estos secaderos, desde la llegada de los bacaladeros a puerto, todo sigue una secuenciación perfectamente estudiada: “los hombres descargaban los camiones e iban apilando los bacalaos en montones enormes en las cámaras: una fila de bacalao, una fila de sal. Las mujeres más jóvenes colaboraban también en esta labor, sobre todo cuando las pilas iban creciendo y el espacio que quedaba hasta el techo era más pequeño. De las cámaras los bacalaos pasaban a las mesas de las mujeres mayores que los limpiaban con unos trapos, quitándoles todos los restos de sangre e impurezas. El bacalao que estaba bueno iba directamente al secadero y los que venían estropeado por falta de sal o rojo por exceso de sal se sumergían en unos baldes con bisulfito que los blanqueaban completamente”.



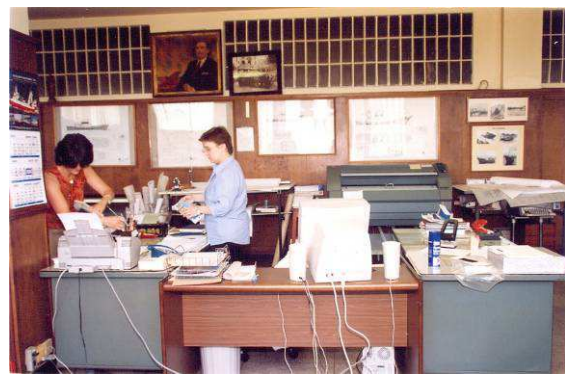
Descarga y apilamiento de bacalao por trabajadoras de la empresa Lasa. Años 60-70. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.



Manipulación del bacalao. Empresa Lasa. Años 60-70. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.



Proceso de empaquetado. Empresa Lasa. Años 60-70. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.



Oficinas de la empresa Lasa en 2001. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.

En este proceso la mano de obra es casi exclusivamente femenina, correspondiendo a las mujeres diferentes funciones acordes a su edad y experiencia. “Una vez pasada media hora los bacalaos salían completamente secos del túnel que funcionaba con aire caliente. Entonces se repartían por tamaños: los bacalaos más grandes iban a las mesas de las mujeres mayores donde se preparaban para su venta como bacaladas enteras, los de menor tamaño a la sección de las mujeres jóvenes. En este grupo estábamos unas veinte chicas de unos catorce años. Una tronzaba los bacalaos en



porciones, otras lo desespinábamos y, según el caso, lo desmigábamos o lo fileteábamos. Finalmente se procedía a su pesaje y envasado: cinco filetes por paquete. Los paquetes eran de un papel plastificado, blanco por un lado y transparente por otro. Al principio los paquetes se cerraban con unos lacitos rojos, como si fueran un regalo, después ya se empleaban grapas”.

El ritmo de trabajo es alto, los sueldos bajos y los descansos escasos, casi inexistentes “el ambiente de trabajo entre nosotras era bueno, pero de vez en cuando nos ponían un encargado para vigilar la velocidad a la que trabajabas y eso te metía mucha presión. También había cuatro mujeres encargadas, alguna un poco bruta, pero en general bastante buenas. No teníamos descanso para el almuerzo así que llevábamos el bocadillo en el bolsillo y nos lo íbamos comiendo a poquitos. Durante bastante tiempo pedimos que nos pusieran una radio y al final lo conseguimos. Nuestro sueldo en 1959 era de 328 pesetas a la semana y a las más jóvenes no nos dejaban hacer horas extraordinarias, aunque cuando estabas en las cámaras apilando el bacalao, que era lo más duro, nos pagaban 25 pesetas de plus”. En esta época el trabajo tiene carácter estacional, en consonancia con la duración de las mareas, y no existen las vacaciones pagadas. “Una vez que las mayores terminaban su trabajo las jóvenes seguíamos trabajando algunos días más pero no demasiados. Lo normal era trabajar cuatro meses y parar dos, volver a trabajar cuatro meses y parar otros dos. Allí nadie trabajaba el año completo. Cotizar sí nos cotizaban, pero solo los meses que trabajábamos, los meses de descanso no, esas eran como vacaciones no pagadas. Cuando nosotras empezamos ya había vestuarios separados para hombres y mujeres, pero sin duchas. Nos íbamos a casa con aquel olor a bacalao que era tan difícil de quitarse de encima, sobre todo porque entonces en pocas casas de trabajadoras había duchas o bañeras y te tenías que lavar en la fregadera o en un barreño como podías”.

Al mismo tiempo comienzan a establecerse en las cercanías de Pasaia nuevas empresas que no tienen ligazón directa con las compañías armadoras, sino que adquieren el bacalao en lonja. Algunas de las más importantes son de origen navarro o riojano. Es el caso de *La Bacaladera*, que en 1959 se instala en Hondarribia de la mano del empresario riojano Claudio Fuertes y que posteriormente sus hijos trasladarán al barrio de Ventas en Irún, o de *Sofresal* que desde 1963, y hasta nuestros días, se asienta en el barrio de Amute de Hondarribia. En todas ellas, el grueso de la transformación y manipulación del bacalao seguirá recayendo en las mujeres.

Algunas mujeres también, soslayando las limitaciones impuestas por la época, encuentran empleo en la industria auxiliar o en el comercio. Así unas se especializan en la comercialización de ropa de agua, de lienzo blanco que se impermeabilizaba con aceite de linaza, y otras adquieren bacalao que ellas mismas secan y venden al por menor.

### 5.3. Las mujeres de Terranova

Un barco de pesca de mediados de los sesenta es por definición un espacio reducido que ofrece casi nulas posibilidades, y en el caso de las parejas aún más. Un espacio reducido que impone además una convivencia forzosa y prolongada y pone a prueba las relaciones personales entre sus tripulantes. El atraque a puerto cada sesenta días se convierte en el único aliciente capaz de romper ese cúmulo de rutinas y monotonías. Tocar tierra en Saint Pierre, sobre todo las parejas, o en Saint John's, habitualmente los bous, visitar el *Stella Maris*, llamar a casa, tomarse una cerveza, ir al baile, ver, por fin, otras caras diferentes, oír otras voces distintas, dejar de hacer por un día las mismas cosas, acumular temas de conversación que no fuesen la pesca, el capitán y el tiempo para cuando el barco zarpase al día siguiente.

En Terranova, en Saint Pierre y en Saint John's los pescadores vascos se encuentran con un grupo de mujeres que desarrollan una importante labor de apoyo. El Apostolado del Mar envía en 1966 a dos jóvenes, Arantxa Arrieta, de la calle 31 de Agosto, y Mari Paz Irisarri. Ambas desarrollan funciones de asistentes sociales y colaboradoras en el *Stella Maris* Saint Pierre. Su trabajo es muy valorado por los *arrantzales*.





Club Stella Maris en Saint-Pierre hacia 1967.  
Foto Javier de Aranburu.

Al dispensario médico inaugurado en 1968 por el doctor Alarcos se le asigna también una enfermera que llega desde el País Vasco, siendo éste un puesto cubierto por diferentes jóvenes a lo largo de los años. De todas ellas puede decirse que son profesionales con un alto grado de motivación y muy vocacionales, que se afanarán por prestar la mejor atención a sus pacientes. “Yo conocí al doctor Alarcos en el hospital de San Sebastián y cuando tuve la posibilidad fui al dispensario médico de Saint Pierre, en 1971, quedándome dos años. Y luego volví en el 75. Allí lo más habitual eran las lesiones producidas por los accidentes de trabajo y las condiciones meteorológicas extremas: cortes en las manos, congelación de las extremidades, varices, incisiones más o menos graves producidas por esquilas, contusiones por el manejo de las redes y hasta amputaciones producidas por los diabólos. También eran recurrentes los procesos gástricos y los depresivos asociados a cuadros de aislamiento. Desde el principio tratábamos no solo la sintomatología sino también la parte humana. Se hacían radioconsultas, a pesar de las limitaciones técnicas, y el doctor Alarcos en cuanto podía subía a los barcos para comer con los pescadores. Se trataba de valorar y atender a los pacientes de la forma más integral posible, con los medios que teníamos, y el trato humano era también una parte importante de esta labor”.

Entre las mujeres de Saint Pierre citaremos a algunas que se vinculan al *Stella Maris* como Claudette Campandeguy, responsable del bar, Suzanne Ozon y Dianne Gilbert que trabajan en la barra, Therese Artur que colabora en la gestión y en las emisiones de radio, y Françoise Legasse que dirige la sección de música dedicada. Tampoco podemos olvidar a las propietarias de las pensiones, donde incluso, en los primeros años, se alojaban los pescadores convalecientes, como Madame Rouelland (doña *Francisquita*), Madame Theo o Madame Alicia. La relación quedaría huérfana si obviásemos los bares y los bailes en los que los pescadores se curan de la soledad y el aislamiento por un rato: al lado del *Stella Maris* el *Lhomiño* regentado por Alicia, el *Savoyard*, el Jonville o el mítico *Estrella* (*L'Etoile*), pequeño y destartalado baile en el que reinan la Simona, la *Chata* y la *Cheposa*<sup>19</sup>.

## 6. EL BACALAO DEL SIGLO XXI

Cien barcos y casi dos mil pescadores embarcados en 1969, veinticinco barcos en 1984, trece barcos en 1995, ocho barcos en el 2002, cuatro barcos en el 2012, y un solo barco en el 2016... los motores de los bacaladeros de Pasaia se van apagando irremisiblemente. Y la razón no hay que buscarla en el descenso de la natalidad de las madres gallegas como cabría deducir de la frase de Francisco Lasa que ha dado origen a este modesto artículo. Contradiendo la premonición del armador, industrial bacaladero y alcalde, las gallegas no han dejado de parir, pero los bacaladeros sí están a punto de parar.

La extraordinaria fecundidad de los bacalaoes había alimentado la ilusión de que su pesca era un recurso inagotable. Pero la sobrexplotación continuada con embarcaciones capaces de capturar cada

---

<sup>19</sup> La información de este párrafo ha sido obtenida de la entrevista a Joaquín Benito realizada en el 2003 y del artículo de Xavier Sanchez Erauskin contenido en esta misma revista.



vez más pescado y a mayor profundidad empobrece los caladeros hasta llegar a esquilmarlos. Barcos mucho más eficientes, pero además muchos más barcos, con la incorporación de flotas que tradicionalmente no habían faenado en esta modalidad como la soviética, la japonesa, la coreana, o la alemana. A partir de 1972 los indicios son inequívocos: descenso del volumen de capturas, reducción en el tamaño de los ejemplares capturados y aumento de la duración de las mareas. El *stock* de la especie queda constituido por bacalao jóvenes que todavía no han alcanzado su madurez sexual y por lo tanto no son capaces de reproducirse.

En 1977 se establece la ZEE (zona económica exclusiva) de 200 millas que limita el acceso a las aguas territoriales de Canadá y Noruega regulándose las pesquerías mediante licencias. Quince años después Canadá decreta la moratoria total de la pesca del bacalao que ha vuelto a autorizarse recientemente de manera experimental bajo estricto control de la NAFO (Organización de Pesquerías del Atlántico Norte).

Una parte de la flota vasca se reconvierte a otras pesquerías de altura, atún y merluza principalmente; los que mantienen su actividad se dirigen hacia aguas noruegas ya con sistemas mixtos de congelación y salado. Pero el margen de maniobra para evitar el desmantelamiento completo de la flota bacaladera vasca es exiguo y se irá recortando a pasos agigantados. En la actualidad cuatro bacaladeros gallegos y uno con base en Pasaia son suficientes para capturar el cupo de bacalao asignado al estado español en torno al mar de Barents y Svalbard<sup>20</sup>. El impacto de esta crisis sobre el conjunto del sector pesquero, en general, y sobre el puerto de Pasajes, en particular, ha sido demoledora. Una eventual recuperación de los *stocks*, con el consiguiente aumento de las cuotas atribuidas, podría permitir una revitalización de la flota bacaladera vasca. Pero estamos hablando de magnitudes que nada tienen que ver y que, seguramente, ya nunca tendrán nada que ver con las de hace cinco décadas, ni siquiera con las de hace veinticinco años.



Mujeres seleccionando y apilando bacalao en Pasaia, 1998. Foto Juan Lazcoz. Colección Untzi Museoa-Museo Naval.

A mediados de los ochenta todavía se descarga un volumen importante de bacalao en Pasaia. “De esa labor se encargan los hombres en exclusiva. Todos mayores de dieciocho años, dados de alta la Seguridad Social, al que no estaba dado de alta le daban allí mismo una cartilla provisional. Tenían preferencia los apuntados en la lista de la Colla, que agrupaba a los hijos de pescadores, y el resto se reclutaban cada mañana en el puerto. Se trabajaba por cuadrillas, normalmente cuadrillas de seis para las *cajeras* de 1000 kilos y de siete para los barcos de Lasa, el *Olazar* y el *Olaberrí* que usaban *cajeras* más grandes. En cada barco, según el tamaño podían trabajar cuatro o seis cuadrillas a la vez, sacando los bacalao de las bodegas donde se apilaban hasta el techo y colocándolos en las *cajeras* para descargarlas en el muelle”. El trabajo de las mujeres clasificando, manipulando, limpiando y procesando ese bacalao en secaderos y factorías no experimenta demasiados cambios, continúa siendo una labor eminentemente manual en la que la mano de obra femenina es mayoritaria.

<sup>20</sup> En 2016 la cuota de bacalao asignada al estado español es de 15.874 toneladas, repartidas entre las 13.192 Tm de Svalbard y las 2682 Tm de Noruega.

La confluencia de varios procesos, que, si bien no son estrictamente simultáneos sí están interrelacionados, hará que esta situación haya cambiado ya a principios de la década de los noventa. El cierre total de los caladeros de Terranova conlleva una reducción drástica de la flota bacaladera que revierte la tendencia de los últimos cincuenta años y va convirtiendo de nuevo al País Vasco en un área importadora de bacalao. Se rompe así paulatinamente el vínculo directo que existía entre las empresas armadoras y las empresas procesadoras de bacalao. Asistimos a la entrada de un nuevo accionariado y a la deslocalización de varias empresas hacia provincias limítrofes, fenómeno éste mucho más ligado a las ventajosas condiciones de acceso al suelo industrial que a la supuesta bonanza climática de las regiones receptoras. El cambio en las técnicas de procesamiento, la introducción del bacalao congelado y las completas gamas de productos elaborados conlleva una mayor mecanización de las empresas transformadoras. Esta reducción del aporte de trabajo manual en el conjunto de todo el proceso de manipulación y tratamiento del bacalao facilitará, comparativamente, la entrada de más mano de obra masculina en estas empresas. Si la proporción de mano de obra femenina desciende porcentualmente, todavía sigue siendo mayoritaria y alcanza niveles de cualificación inimaginables en décadas precedentes. De la misma forma que una mujer puede embarcarse en el *Egunabar* o en *Virgen de Lodoiro* con destino a Svalbard como observadora de Azti para el estudio de las poblaciones de bacalaos, otras pueden alcanzar el puesto de gerente en empresas dedicadas a la transformación y comercialización de ese mismo pescado.

Durante las décadas centrales del siglo XX el bacalao seco es un producto muy popular de consumo generalizado entre la población vasca. Antes, en los años cuarenta, forma parte de los alimentos incluidos en la cartilla de racionamiento con la que afrontar las penurias de la postguerra. Incluso antes, durante la guerra civil, el bacalao acompaña a los vascos en su periplo de huidas y exilios "recuerdo que cuando estábamos en Gerona en 1937, después de haber salido huyendo de Bilbao, el Gobierno Vasco nos repartía cada mes una bacalada muy hermosa. Mi madre la cortaba en trozos, una parte la guardaba para nosotros y otra se la cambiaba a los payeses por huevos, tocino, chorizo".

Pero a finales del siglo XX el consumo de bacalao seco y salado ha descendido mucho. En el siglo XXI más aún. La relajación de los preceptos religiosos, la modernización de los hogares con la equipación generalizada de frigoríficos domésticos, el descenso relativo del precio del pescado fresco, la incorporación masiva de las mujeres al mercado laboral y el consiguiente cambio de los hábitos de consumo son algunas de las razones que nos permiten explicar este fenómeno. Se ha producido una irrupción del bacalao fresco y sobre todo del desalado, congelado y precocinado que en sus múltiples preparaciones inunda el mercado<sup>21</sup>.



*Egunabar*, moderno rampero de la compañía Laurak Bat construido en 2006 en los Astilleros de Vigo. Posee una eslora de 47,75m y un arqueo de 703 Tm de registro bruto. Con base en el puerto de Pasaia se dedica a la pesca del bacalao en Noruega mediante el sistema de congelado.

Las empresas bacaladeras más antiguas y más grandes han ido desapareciendo, en el último año *Bacalaos Elcano SL*, heredera de las históricas Supermar y Lasa, ha cerrado sus puertas, y *La*

---

<sup>21</sup> Véase ESPINOSA, Ana y SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, José Luis: "El mercado español del bacalao en salazón: una aproximación regional desde la geografía de las convenciones", en *Estudios Geográficos*, vol LXXIV, julio-diciembre 2013.



---

*Bacaladera* de Irún, compañía señera en la manipulación y transformación del bacalao, ha seguido el mismo camino declarando suspensión de pagos y concurso de acreedores. De las que continúan en funcionamiento *Eguilleor*, fundada en 1957, es la que mantiene una imagen de marca más tradicional, mientras *Sofresal* ha redirigido su estrategia comercial hacia la transformación de bacalao del Pacífico procedente de Alaska, destinado sobre todo al mercado de exportación. *Biscay Seafood*, cuya sede se encuentra en Navarra, apuesta por la diversificación de su gama de productos que va desde el bacalao islandés y noruego salado al congelado, o incluso a la comida de alta gama para perros. *Santymar* de Irún, nacida como Biscay Seafood a principios de los noventa, trabaja así mismo con bacalao noruego e islandés seco y congelado e incorpora también algunos productos en conserva como el hígado de bacalao en aceite. Ninguna de ellas elabora bacalao precocinado en sus diferentes formas, nicho comercial que queda reservado para las grandes empresas generalistas. Las empresas bacaladeras vascas buscan proyectar una imagen de modernidad y calidad, pero sin perder de vista el referente de lo tradicional. En el blog de una de ellas se podía leer hace poco “Se acabó el carnaval. Ayer miércoles de ceniza y mañana primer viernes de cuaresma en bacalao Santymar”.

El bacalao salado se ha convertido en una *delikatessen*, tanto por la excelencia de su calidad como por lo elevado de su precio de venta. Ahora que prácticamente no lo pescamos, su prestigio y su aceptación aumenta proporcionalmente al descenso de su consumo. Atrás quedaron aquellos tiempos en los que los vascos consumíamos bacalao, aunque no lo apreciábamos. Paradojas a las que tan aficionados somos los vascos...