
Identificador: COSER-2001-01-00
Campaña: País Vasco 2000
Provincia: Guipúzcoa
Enclave: Aguinaga (Usurbil) (2001)
Fecha: 06 de mayo de 2000
Duración: 00:25:32
Informantes: I1: varón, 52 años
Encuestadores: María Hernández Herrero, Pilar Eusamio Zambrana, Silvia de Sola Ruiz, Emilio José Marín Mora
Transcripción: Pilar Eusamio Zambrana, Kira Bach, Carlota de Benito Moreno
Temas:
1. Matanza del cerdo (*chorizo, longaniza, morcilla, jamón, tocino*)
2. Alimentación (*pan, horno, manteca, huevos, bollos, recetas, pescado*)
4. Labores del hogar (*agua, fuente, lavadero, jabón, costura, colchones*)
9. Otros oficios (*albañil, modista, etc.*)
10. Vida religiosa (*cura, iglesia, misa*)
11. Vida vecinal (*anécdotas, inquietudes, gobierno municipal, guardia civil*)
13. Familia (*contraste entre generaciones: abuelos, hijos, padres*)
14. Bodas y noviazgos (*boda, anillos, ajuar*)
15. Fiestas populares (*romerías, fiestas patronales, carnaval*)
19. Costumbres (*ocio, deporte, baile, juegos infantiles*)
20. Caza, pesca y monte (*leña, animales y plantas no domésticos*)

E1: ^[T14] ¿Cómo tendría que ser el novio o la novia aquí en..., para..., para que se hiciesen novios? ¿Cómo tendrían que ser? [A-Inn] [A-Crt]

I1: Pues en las romerías o fiestas de los barrios se juntaban de diferentes caseríos y entonces tenían una relación entre tantos chicos como chicas y entonces de ahí empezaban los noviazgos, generalmente los noviazgos eran de [A-Pln: mil,] del mismo barrio, de barrios contiguos, porque no había los medios de locomoción que hay hoy en día, [A-Inn] vehículos o lo que sea y era la forma de que..., por eso la relación de..., matrimoniales de aquellos tiempos eran más o menos vecinos y a más lejos, de diez kilómetros a quince kilómetros de distancia de un caserío a otro para tener..., para ser novios.

E1: ¿Y que se le pedía a, a una mujer o un hombre para hacerse novio, por ejemplo, el tema de la virginidad o alguna cosa así?

I1: Sí, había, [HS:E1 ¿Había requerimiento?] había, a nivel religioso, pues había en aquel tiempo, pues había..., se seguía más la cosa religiosa, que hoy en día, y entonces, pues, la virginidad, o sea, era algo... Lo primero y... eran otras, otras formas de, más, más tabús de aquellos tiempos de que... Era lo que se exigía.

E1: ^[T9] Para ser alcalde, ¿qué habría que hacer? Aquí por ejemplo en este pueblo. [R-Cas]

I1: Pues, en estos momentos, o sea más o menos, al ser pueblos [R-Cas] pequeños de menos de cuatro mil habitantes, pues más o menos, buscan alcaldes [V-Ljn] euskaldunes, que son vascos, para, para esto, o sea, buscan, en los pueblos pequeños. Ya en pueblos ya de más de diez mil habitantes pa, pa áhi, pues, las votaciones, pues claro, salen, si sale socialista o sale el PP o lo que sea, pero a nivel de estos pueblos pequeños, la mayoría de los pueblos son de... alcaldes nacionalistas o alcaldes de Euskal Herritarrok.

E1: ¿Eh, eh, quién estudiaba en el pueblo y quién no? Hace años.

I1: Pues los hijos de los pudientes, eh, salían a estudiar afuera a las universidades, en cambio los hijos de la gente humilde pues se quedaba en el mismo pueblo pues

a estudiar hasta los doce o trece años y, y luego ya se quedaban a trabajar en el caserío o en los talleres cercanos aquí.

E1: ¿Quién se metía a pastor o... a comadrona, a agricultor...?

I1: Sí, a nivel de pastor de..., son | eran oficios muy, muy mal retribuidos y aparte de eso pues eran más o menos en zonas un poco rurales, dist-, distantes y en los cuales no habían acudido ni [A-Pln: a la escuela] ni nada, los chicos, pues al final, los hijos o lo que sea se metían de pastores, e incluso, hace cosa de unos ochenta, cien años hubo mucha e-, emigración del País Vasco a la zona de Idaho, California, Los Angeles, pastores de aquí fueron allá y hoy en día están [V-Ljn] afincados allá en Estados Unidos.

E1: ¿Y qué cantidad de dinero se le daba al pastor o al molinero por ejemplo o al dueño del, del horno?

I1: Muchos trabajos se realizaban por..., que le llamaban el fardel, el pastor o el..., después de terminar la..., después de terminar sus labores de... donde estaba de pastor, llevaba un fardel que era una especie de comida que se les daba en los caseríos para llevar a su casa como mantenimiento. Generalmente era el mantenimiento de comida y cambio de ropa o lo que sea, y luego, aparte, pues de los caseríos, pues llevaban pedazo de carne o lo que sea para el final del mes o cuando iban a casa... Se llamaba fardel eso.

E1: O sea que era más o menos un trueque, ¿no?

I1: Sí, era un far-, [HS:E1 Se cambiaba...] fardel se llamaba, sí, era..., lo llevaba en el hombro y si...

E1: ^{r14l} [Asent]. [HS:I1 Sí, sí.] ¿Dónde se celebraban las bodas?, ¿en la casa de él o de ella?

I1: Pues... yo he estao solamente en dos bodas celebradas en caserío y en las dos han sido en la casa de él. [A-Pln: Donde está su caserío lurbi] y otro en caserío Iturrioz, también en Asteaso.

E1: O sea, que era común celebrarse [HS:I1 Sí, la comida] en casa de él.

I1: la preparaban allá y preparaban los abuelos o los padres o lo que sea y se, se invitaba..., incluso se [A-Pln: les] echaba, en aquellos tiempos se... echa fuego, se echa cohetes cuando las ceremonias.

E1: ^{r2l} ¿Eh, dónde se hacía el queso?

I1: Eh, en casi todos los caseríos, nosotros también hacíamos queso y hacíamos un tipo artesano, teníamos cuatro o cinco ovejas e incluso hasta con queso de vaca, luego teníamos yogures, yo que diga...

E1: Cuajada

I1: Sí, [HS:E1 Cuajada.] pa cuajar, cuajo, cuajo, digamos, que [A-Inn], que en euskera se llama *gatzagi* y con aquello hacíamos el, el queso y vamos está [OTRAS-EM] dejamos colgando en la cocina durante unos cinco o seis meses hasta que se endureciera y luego se comía.

E1: ¿Y cómo se hacía el queso? ¿Cómo...?

I1: El queso pues después de ordeñar a la vaca, se le..., la vaca o la oveja, se le hacía hervir y cuando estaba ya al punto de, ya casi a punto de ebullición, se de-, se dejaba bajar un poco la temperatura. Luego se introducía cuatro o cinco veces el cuajo y se quedaba, salía una especie de masa que se..., que... llega lo que es el queso en sí y aquello se exprimía con una especie de cosas circulares de chapa para darle la forma. Recubierto con una pedazo de sábana pa que no [A-Pln: sufriera,] pa que no se oxidara por el óxido de, de la cha-, del hierro y se dejaba

secar aquello con una prensa y se le echaba un poco de sal encima pa que cogiera gusto a sal, un puntillo de sal.

E1: ^{r151} [Asent]. [OTRAS-EM] La fiesta, ¿cuándo se hacía aquí, por ejemplo en...?

I1: Sí. Las fiestas..., [HS:E1 Las fiestas, ¿cuáles son las más importantes?] las fiestas patronales. Las fiestas patronales, aquí hay una costumbre de, en el caso, cuando eran las fiestas patronales el invitar pues, si..., del caserío, pues si habían salido a vivir afuera del caserío porque en el caserío siempre se quedaba el mayorazgo, que es el hijo mayor del caserío, se quedaba o bien soltero o bien con una mujer que había traído al caserío y entonces los demás hermanos pues salían a..., o bien a trabajar a las fábricas o lo que sea y se, se desplaz-, ya salían [OTRAS-EM] vivir del caserío y entonces era costumbre en las fiestas de los pueblos, el que vendría todos sus hermanos con las familias y pues se preparaban una comida especial, que se comía el año una vez jamón y era entonces. [RISAS] Así de claro.

E1: ^{r41} Y..., qué bien. Y la, la, a ver... ¿Y la colada, cómo la, la harían, la...?

I1: Pues [OTRAS-EM] la mayoría de los caseríos tenían un depósito de agua propio y traía el agua y entonces existía un lavadero que se le llamaba, que incluso se llevaba pa, pa abreviar el ganao, para que bebiera el agua y a su vez se usaba para, también, para lavar la ropa que a su vez tenía una inclina-, una piedra inclinada, o una piedra donde se golpeaba la ropa y se ponía en remojo, anteriormente a eso, de unos recipientes grandes que se llamaban lejiadoras. Y se ponía co-, como un par de horas en remojo allá. Y luego, a base de golpes y tal, y luego se extendía pues en el, en el campo o bien sobre la hierba cuando le daba mucho el sol se le echaba agua encima para que no se quedara dura la ropa.

E1: ^{r131} [Asent]. Eh, a ver, ¿qué prohibían entonces en, [HS:E2 Las obligaciones de la familia, por ejemplo.] hace tiempo, qué prohibían? ¿Qué tipo de obligaciones había en una familia? ¿Estaba establecido [HS:I1 Pues... Sí.] algún tipo de obligación?

I1: Obligaciones a nivel religioso pues, eh, prácticamente era una cosa que desde pequeños los domingos pues había que organizarse entre los hermanos que pa ir a misa, unos a primeras horas porque había que cuidar al ganao también los domingos y pues iban unos a | se iban a misa a las siete la mañana pues, se quedaban un par de hermanos o un hermano en el caserío y luego pues cuando venían los demás, los otros hermanos se, se iban los otros a, a misa y luego pues era una costumbre muy familiar el domingo, la reu-, o sea, entre semana igual por diferentes motivos de trabajo no comíamos, no se comía en casa, pues es el... domingo se juntaban todos los hermanos y se comía en casa.

E1: O sea, que solía haber mucho respeto, [HS:I1 Sí, sí, sí, siempre,] por ejemplo, hacia las personas mayores...

I1: el padre es muchísimo, muchísimo... [HS:E1 ¿Y entre hermanos también?] El padre imponía y luego pues... Sí, entre hermanos también había respeto pero era, no es que fuera dictatorial el padre sino que había un respeto terrible por la forma de, de..., de ser los padres, [A-PIn: y tal,] hacia los padres. No había esos, yo no voy a decir eso, pero hoy en día, pues hay, ¡buaah!, se hace: "¡Mi viejo!", y tal, son palabras que, que en aquellos tiempos, bueno, ni se podía decir eso porque podías salir cojo de [A-Inn].

E1: A nivel castigo y todo también era [HS:I1 Sí, sí, sí.] mucho más duro.

I1: No, es que no hacía falta en realidad ni dar castigo porque no, no le salía a uno la | el decir eso en casa.

E1: Estaba como establecido...

I1: Sí, sí, sí.

E1: ^[T11] ¿Qué estaba bien o mal visto en aquel tiempo y cómo ha cambiado hasta ahora?

I1: ¿Mal visto...?

E1: Eh, socialmente, por los vecinos, por el..., la gente. ¿Qué estaba mal visto que hiciera una persona y qué ha cambiado ahora?

I1: Sí, pues...

E1: Así, ampliando un poco lo que has dicho, que era lo de los padres y eso.

I1: Sí, mal, el comportamiento malo sobre la casa, luego pues la, la bebida mucho también, o sea, porque entonces se, se catalogaba a familias de ciertos caseríos, pues que le daban a la bebida, o lo que sea y ya se les marginaba un poco, se consideraban marginaos un poco para esto. Y, hoy en día, pues los fines de semana creo que tos los hijos de los caseríos van, **[RISAS]** van con el coche, con los turbos estos, a, a ciento ochenta bien bebidos, o sea eso, en eso sí se ha cambio mucho. Y luego existía entre los caseríos, pues existía una her-, que se llamaba hermandad, que si eran pues cinco o seis caseríos se juntaban y si por hache o por be había en algún caserío alguna desgracia, o porque los familiares o los hijos estaban en alguna enferma o alguna invalidez, o lo que sea, pues entre los demás caseros le ayudaban a, a mantener el ganao, lo que sea, pa poder salir pa alante ese caserío...

E1: O sea que había una...

I1: Sí, hermandad se le llamaba, sí, incluso, pues, no es como hoy en día que se va al matadero y se vende a unas empresas cárnicas el ganao, lo que sea, entonces generalmente se vendía en mataderos comunales que eran del mismo pueblo o cercanos y si a un ganao por el monte pastando o lo que sea se rompía una pata o un, lo que sea, tenía un mal, entonces, eh, se traía a a un mat-, a un carnicero al caserío, se mataba el ganao y se repartía en tantas partes como eran los, los de la hermandad y no perdían, entre todos abonaban al propietario de la | del gana-, de la vaca esa, la abonaban el importe a, a costo, claro, lógico, nada de asar nada, pero pa que no perdería todo.

E1: ^[T10] Para que no se perdiera... ¿Eh, mandaba, en los pueblos, quién mandaba más el cura o el alcalde? Y mira a ver si recuerdas alguna **[HS:I1 Sí, pues...]** historia de algún cura...

I1: Pues el cura, el cura mandaría más que el alcalde y alguna historia así, pues había, esto ya no es un pueblo, de donde yo soy, de Tolosa, era un pueblo, un barrio, Osintxu, en Vergara, es un barrio **[OTRAS-EM]** muy industrial hoy en día y allí había un cura que era famosísimo, tenía la costumbre de ir a bendecir los campos, que hoy en día no se va, y entonces, eh, había, e incluso existía trigales, poco, pero aquí ha existido, pocos trigales, pero ha existido. Ahora hoy en día no vale el clima este pa el trugal, y entonces no es | no hay ningún casero que haga trigo. Pero solía ir, cada día iba un caserío a bendecir el trigo, pero les avisaba al día anterior pa que le prepararan buena comida y iba con el monaguillo y luego pues después de bendecir decía: "Oye, no solamente he venido a comer aquí y a bendecir, quiero también llevar algo", y to la gente le regalaban pues un pollo, un par de pollos y se lo repartía en juergas en los | entre los monaguillos y los demás curas de la aldea, eso es cierto. Es cierto, cierto.

E1: ¡Qué fuerte! Eh, ¿qué tenían de pequeños, brujas, hadas, el coco, recuerda algún caso que..., de pequeño que le dijeran?

I1: ^[T19] El coco, **[HS:E1 ¿El coco?]** más, más que brujas o sea, en esta zona de aquí, brujas ha sido más la zona de, de Zugarramurdi, Navarra hay, porque son las cuevas

de Zugarramurdi, y han sido siempre un historia las brujas, pero aquí yo recuerdo, yo me..., vivía, que yo nací en el año 48, sobre el año 52 hubo unas heladas terribles y se pusieron todos | había pocos pinares, no es como hoy en día, había mucho, [A-Inn], o sea, pocos pinares, pero los pinares se pusieron rojos, se helaron totalmente. Entonces en los montes, pues se quedaron oscuros, rojos y nosotros íbamos al monte esto y siempre nos decían que en el pinar, al estar oscuro que estaba el coco allá en..., eso recuerdo de pequeño de con cinco o seis años.

E1: Eh, eh, ¿qué les hacía sufrir, qué les daba eh, al-, dolor o alegría, [HS:E2 Algún tipo de emoción...] las sensaciones fuertes, alguna sensación fuerte que haya...? O si recuerda alguna historia que le haya...

I1: No, en estos momentos no recuerdo así ninguna [HS:E1 Así de su vida particular. Con la fa-] sensación... Sí. Sensación...

E1: De la familia, algún antepasado...

I1: Cuando nos daba sensación fuerte era en junio, cuando nos daban las notas en la escuela. [RISAS] Esa sensación que nos dijeran que nos teníamos que ir en septiembre a examinarnos otra vez. [RISAS]

E1: ^[1] Eso nos ha pasado a todos. ¿Para qué...? A ver, ahora vamos a ya con preguntas de, de, del cerdo y todo esto... [HS:I1 Ah, sí, sí.] De la matanza... ¿Para qué sujetaban al cerdo?

I1: Para que no huyera, yo tengo una anécdota de..., en el caserío de mis tíos en, en, en el alto, en la Zarate, entonces pues había un cerdo muy rebelde y había que matarlo y en aquellos tiempos pues no sé, de alguna guerra carlista o lo que sea había una pistola y dicho por la misma persona, [NP] se llamaba, ya murió hace ya... unos treinta años que murió y le..., no le podía meter el gancho al cerdo y lo que le hicieron es con la pistola le pegó un tiro en la cabeza, pero le resbaló la bala, y salió el cerdo de... Se dio vuelta, a los cincuenta metros volvió otra vez y le embistió y le rompió la | una pata al, al que le intento matar [A-Inn]. [V-Ljn] Sí, sí. Y se sujetaba pues pa que no se escapara, lógico.

E1: ¿Y qué hacían con él? Le, le colgaban, ¿no?

I1: Sí, sí, inicialmente se le mete un gancho debajo de la gargantilla y se le llevan al lao de la mesa, luego a encima se le sube encima de la mesa con un gancho metido de la garganta, un hierro y se le hace desangrar y una vez desangrar, se le limpia y luego se le quema exteriormente con paja, se le quema la piel para que no, los pelos, los | se le queman los pelos y luego era desollao, o sea, limpio y luego, con la morci-, con la sangrecilla que se recogía de un recipiente se hacían morcillas y se llevaba un peazo de morcilla y un peazo de, de tocineta, caserío por caserío más o menos había, pues cada caserío tenía la costumbre de llevar unos seis o siete y el hijo más pequeño del caserío llevaba esa ración de tocineta y la morcilla hecha que cada cual se intentaba hacer lo mejor posible pa quedarse en buen lugar y le daban siempre, [A-Pln: pues,] veinticinco o treinta pesetas de propina como, como gracias por haberle llevado la morcilla o la [HS:E1 ¿Y para qué] toc-, tocineta.

E1: revolvían la sangre?

I1: Para que no, no, porque no se tiene que... licuar, o sea no se tiene que hacer pasta en aquel momento tiene que hacerse o hay que meter, hay que meterle una hierba, cómo se llamaba, no me acuerdo ahora en estos momentos, había una hierba que solíamos, or-, oréganos también pero solíamos recoger nosotros en el monte y luego había que meter aquello, además quedaba la sangre bastante espesa y había que ir to-, totalmente moviendo la sangre para hacer la morcilla.

E1: ¿La morcilla cómo se hacía?

I1: Pues se le metía la cebolla partida, muchas cebollas, luego se le metía este orégano, luego metíamos otra hierba que en este momento no llevo a acordar cómo era, eh, algo de... y un poco puerro y se, se..., batido todo, bien batido, bien batido se metía luego en unas cintas que se vendían, había tiendas en Tolosa que se dedicaban a vender, e-, eran naturales, eh, intestino de cerdo natural era, hoy en día hay ya empresas, pues, caso [A-PIn: Mistofán] y empresas de estas que se dedican a hacer eso pa todo, a nivel mundial, pero en aquel tiempo se aprovechaba el intestino natural y luego se rellenaba y luego se hacía los lazos y se dejaba colgando, se, bueno, se le cocía y se dejaba colgando pa que se secaran.

E1: ¿Y con los chorizos también se...?

I1: Sí. [HS:E1 ¿Se colgaban o...?] Chorizos nosotros, yo tengo menos recuerdos de chorizos, sinceramente, hacer ya hacíamos en el caserío, pero hacíamos menos chorizo. Hacíamos más morcilla y, y los jamones que se quedaban colgando y cuando venía algún invitao pues había que darle, los hijos del caserío nos quedábamos sin nada, era pa los invitaos.

E1: ¿Y en, en las orzas se metían normalmente o tampoco, se conservaban en grasa o...?

I1: No, no, yo más eso he recordao a gente foránea que ha venido de la parte de Estremadura y tal, que han venido aquí a..., son gente que están afincada, inmigrantes que han venido aquí y en su familia, precisamente este que está aquí, ahí a lao hablando, este, ese es, uno de ellos es emigrante, sus padres son de Salamanca y estos, eh, creo que | haberles visto a ellos en aceite, y meten y sacan el chorizo y pero aquí no ha sido, [CARRASP] aquí ese tipo de conservación ha sido más el huevo, yo he conocido en el caserío huevo... En la época de invierno había poco huevo, y las gallinas no ponían porque estaban a la intemperie, no es como ahora que están cobijadas y cubiertas, estaban en los gallineros o [A-PIn: ollotoki,] que se llamaban en euskera, eh, y entonces que | la | y comen hierba y tal pero en el invierno tienen poco alimento pa comer y incluso [OTRAS-EM] al mojarse y por el frío, [R-Cmp] al mojarse, eh, [V-Mrm] al mojarse, al mojarse por el frío, pues, ponían poco y entonces se ponía los huevos en cal, en agua con cal, en unos recipientes grandes y se iba, en invierno íbamos sacando de allá, comiendo el huevo con cal y los, los huevos de cinco o seis meses de, de tiempo.

E1: ¹¹¹¹ De, de volver a ser joven, ¿qué haría?

I1: Político, [RISAS] político, a viv-, a vivir sin pegar golpe. [RISAS] De volver a ser joven, pues bueno intentar estudiar un, [HS:E1 Entonces esta ya no viene a [A-Inn,] estudiar un poco más.

E1: De tocarle la lotería, ¿qué le gustaría haber hecho? [HS:I1 Pues...] De haberle tocado la lotería.

I1: ¿La lotería? Pues la, [OTRAS-EM] la vidorra ya, con cincuenta y dos años ya lo único que deseamos es eso, la lotería o la jubilación. De tocarme la lotería pues yo, en estos momentos, tengo echao el ojo a unas, un, un caserío que está aquí deshabitado, que es un, hay que pasar la ribera, está totalmente aislao, no hay forma de llegar con nin-, con nin-, ninguna clase de vehículo, solamente se puede llegar en barca, es un caserío terrible.

E1: Pero precioso tiene que ser. [RISA]

I1: Sí, está re-, está derruido, pero es de un amigo mío y siempre lo digo: "El día que me toque una lotería, ese caserío te lo voy a comprar yo".

E1: De haber sido alcalde, ¿qué hubiera hecho?

I1: Pues, [RISA] pues den-, dentro de lo que cabe en estas localidades pequeñas, eh, están, [R-Cmp] dentro de lo que cabe en estas localidades pequeñas están, están haciendo bastante los alcaldes, lo que pasa es que el alcalde tiene poca fuerza a nivel de, de un estado, un alcalde tiene muy poca fuerza, es lo mismo que un presbítero o un cura pues a nivel de, del papado o lo que sea, pues no tiene ninguna fuerza, tienes, es una... Hay una escala que tienes que llegar hasta arriba, igual que en el ejército, el cabo, pues el cabo primero pa cuando llegue al general, que es el último responsable de arriba, hay dieciséis personas. Entonces el alcalde no tiene mucho en su mano, prácticamente es uno que lo que le mandan de arriba lo va haciendo.

E1: [T²⁰] Bueno, pues ahora ya vamos a hacer las preguntas del tema...

I1: Sí.

E1: Del tema tuyo, que serían los, los, los animales pero de, del agua, ¿no?

I1: Ah, sí, sí.

E1: Pues yo como no sé mucho de este tema [HS:I1 ¿Está grabando?] si quieres nos... Sí, si quieres nos cuentas más o menos...

I1: Es por coger... [A-Inn] un cigarro, es igual...

E1: Sí, es que lo estaba abriendo por eso...

I1: [A-Pln: ¿Te] importa? [HS:E1 Pues yo tengo aquí...] Bueno, perdona, eh. [A-Crt]

E1: ¿Cómo ha cambiado el comercio de, del pescado? Y los pescadores y todo eso, la | el mundo de, de los pescadores, ¿cómo ha cambiado...?

I1: Pues, hoy en día los barcos de pesca han... [V-Sml] [A-Inn] [A-Crt] Los barcos tienen nuevas técnicas, sónar, el rádar, cosa que antes no tenían. Eran bas-, barcos con casco de madera, hoy en día son barcos con casco de hierro y entonces pues van a... la zona sétima y octava, a gran sol, son, es más o menos, [A-Pln: o sea,] están sobre la altura de Irlanda y anteriormente pues los barcos después de estar faenando allá durante cinco o seis días traían a puerto, o bien a Pasajes, o a Ondarra, Bermeo, Lequeitio, todos estos puertos de aquí, traían el pescao, hoy en día lo que hacen se le llama fishing y lo que hacen es, en lugar de descargar en, en España, descargan en, se acercan a las costas de Irlanda, descargan allá y vienen en camiones de Irlanda aquí el pescao. Eh, el procedimiento parece que tiene que ser mucho más lento y es al contrario, más rápido, porque el barco de..., que pesca en la zona sétima o octava tarda dos días en llegar a Pasajes o a Ondarra con el pescao y tarda otros dos días de nuevo de ir a [A-Pln: esos] | a los caladeros a pescar. Entonces de esta forma el barco tarda un día en llegar al puerto de Irlanda. Es un día prácticamente lo que tarda un camión, de Irlanda a aquí, día y medio, son dos mil cuatrocientos kilómetros y entonces e-, el pescao pues se subasta en las lonjas comerciales, [OTRAS-EM] tanto en Pasajes como [HS:E1 ¿Y cómo?] en Ondarra.

E1: ha cambiado el comercio, por ejemplo, lo que es...? ¿Qué tipo de pescado se vendía antes y qué tipo de pescado... [HS:I1 Sí. Ha cambio] se vende ahora?

I1: mucho, eh, por ejemplo un asunto es la merluza, hoy en día la merluza es un pescao que se considera de tres kilos para arriba es merluza y de dos y media a tres kilos hasta hace poco ha sido mediana, hoy en día ya todos las nomenclaturas de Francia y de los países europeos viene eso catalogao como si fuera merluza, ya de dos kilos y medio ya pa arriba le consideran merluza, eso antes era mediana, entonces lo que hoy en día los barcos es traen muy poca merluza pero traen mucho pescadilla y carioquilla, entonces pescao inmaduro, que se le llama. Pescao inmaduro en sí es el pescao de menos de diecinueve centímetros de longitud, lo que

pasa es que eso se ve poco, es la | el pitillo o la pijota, que le llaman en la parte de Andalucía. Eso está, legalmente está prohibido, los franceses no lo pescan, aquí las mallas, por desgracia, sí la | sí lo pescan eso.

E1: Y la historia de la, de las angulas, ya que estamos en Aguinaga...

I1: Sí.

E1: Cuéntanos.

I1: Pues la angula [HS:E1 ¿Cómo era?] hoy en día...

E1: ¿Cómo era? [HS:I1 Sí.] Antes, antes.

I1: Antes, pues la gente en los caseríos, pues, eh, el que más y el que menos, como trabajaban en el caserío o bien trabajaban ocho horas en la industria, este según las pleamares y según la luna, cada quince días hay luna nueva, luna llena, pues son pleamares altas o pleamares bajas, o sea una pleamar alta trae una bajamar muy fuerte. Entonces, eh, los ríos pa arriba, aquí estamos a una distancia de unos siete u ocho kilómetros de la desembocadura del río Oria. Entonces, eh, Aguinaga ha sido famoso por eso, pues, eh, el río sube el agua de la mar en las pleamares altas, sube muy arriba el agua de la mar y entonces se llena el río, entonces produce unas corrientes marinas, eh, la angula nace en el mar de los Argazos y entonces por instinto maternal viene a las costas de, de aquí porque las madres han ido aquí a desovar allá. Una madre tarda, eh, desde que ha soltao las larvas allá tarda tres años en llegar la angula a los ríos, por instinto maternal vienen en bolas de cuatro mil, cinco mil kilos, [A-Inn] la mar por corrientes marinas y luego entran en los ríos de donde han partido sus madres. Y luego, pues con faroles, eh, al anochecer, se dice, hay diferentes teorías, se dice que se asusta a la, a la luz, otras dicen que no, que es al contrario, que viene a la luz, pero se le pone un candil o un farol a la orilla del río y se pasa con la valla y se va cogiendo la angula, hay que pasar cientos y cientos de veces en cada, en dos o tres horas que es lo que dura la marea que está la pleamar y luego pues, eh, una vez de cogida la angula pues se mete en los viveros, que es ya con agua dulce ya, entonces, eh, del agua salada que ha estao la angula que viene blanca, al meterla en el agua dulce tiene una grasa que en e-, en ese intervalo, en esos tres años que ha venío desde el mar de los Argazos hasta aquí adquiere una especie de grasa y va perdiendo la grasa y por eso le sale el lomo negro cuando está en agua dulce. Si la angula sigue en agua salada, es | se..., está..., eh, blanca y hoy en día pues ya anteriormente no existían, no calentaban el agua, hoy en día los anguleros todos calientan el agua con calentadores especiales, para que cambie más rápidamente, pa que pierda más rápidamente la grasa y se convierta más rápidamente en negro. Porque, claro, lo que sucede es de que si hoy entran en mil kilos de angulas, no, no es esta la cantidad que entra aquí, pero por la parte de Nantes, [A-Pln: Orian, L'Ondeon] en Francia sí entran esas cantidades, entonces si, si hoy yo compro, eh, angula a novecientos francos y mañana en lugar de salir, que hoy han salido mil kilos, mañana salen siete mil kilos y hay otro señor que compra siete mil kilos, o sea va a comprar más, lógico, al haber más kilos compra más barato, entonces, claro, yo si he pagao mil francos o..., mil francos, por redondear los precios, que son veinticinco mil y pico pelas, que se paga por ahí aproximadamente, si yo he pagao mil francos hoy y no lo saco enseguida, el que maña-, el que al día siguiente pueda comprar más barato me puede buscar los clientes míos y decir: "Oye, yo tengo angula tres mil o cuatro mil pesetas más barata que tú y yo, te, te vendo yo". Y entonces ya pierdo yo un cliente, entonces por eso se trata es de lo | en dos días el volver a poner negra la angula para venderla. Y anteriormente el sistema de cocción hace pasar, hasta hace unos quince años se cocía la angula, y se llamaba angula mojada, que, que, perdón, se llamaba angula seca. Entonces de un kilo de angula viva salían setecientos cincuenta, setecientos

ochenta gramos una vez de cocido la angula. Hoy en día lo que hacen es de un kilo, después de cocer, meten en aguas nitrogenadas muy frías y le hacen un | hinchar entonces de un, con un kilo de angula viva sacan un kilo de angula cocida ya. Y entonces claro, esos doscientos cincuenta gramos de diferencia de una forma o de y otra, el que no tiene montado ese sistema se arruina. [HS:E1 Claro.] Entonces aquí en Aguinaga hay, hay ocho anguleros y..., había ocho, hoy ha-, hoy en día hay siete, uno de ellos no pudo poner ese sistema y tuvo que dejar porque perdían por cada kilo de angula, a veinticinco mil pelas, doscientos cincuenta gramos que son cin-, a grosso modo, unas cinco mil, seis mil pesetas de diferencia y no podía competir en el mercao, claro.

E1: Claro. Qué fuerte.