

LAS SARDINERAS DE SANTURCE:

Desplazamiento de la mujer en un modo de distribución tradicional del pescado

JUAN A. RUBIO-ARDANAZ

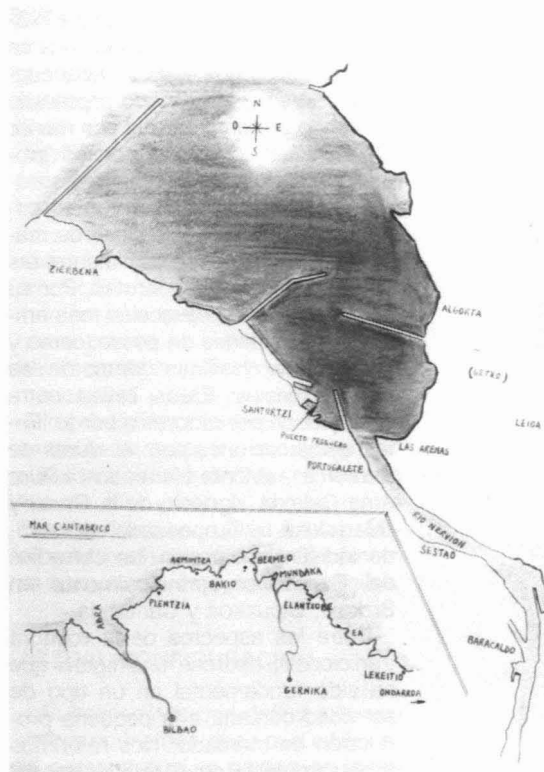
A finales del siglo pasado, en 1883, Santurtzi era descrito por Iturriza y Azcárraga en su vieja *Historia General de Vizcaya* como un «rincón poblado por un minúsculo grupo en la ribera del Mar Cantábrico, cerca de la desembocadura de la Ría del Nervión, del lado izquierdo de ésta». Se trataba de «un pueblecillo de pescadores-campesinos con algo, muy poco, de mercader hasta tiempos recientes». Efectivamente, esta situación ya no se mantendría por muchos años, siendo precisamente por estas fechas cuando comenzarían a configurarse las grandes empresas industriales de la ría bilbaína.

Entre 1880 y 1900 se irán instalando a lo largo de toda la cuenca importantes fábricas de metalurgia pesada, astilleros, material ferroviario e instalaciones químicas. Es así como, por ejemplo, en diciembre de 1882 se forma el núcleo originario de los futuros *Altos Hornos de Vizcaya*, constituyéndose una nueva sociedad tras la adquisición de otras fábricas, minas y terrenos.

Santurtzi se verá involucrado en este paulatino desarrollo industrial. El concejo también quedaría dentro de la misma dinámica que se expandiría por toda la margen izquierda del Nervión, donde encontramos poblaciones clave como son Baracaldo, Sestao y Portugaleta, actualmente en pleno declive económico. La actividad pescadora poco a poco iba a dejar de ser la ocupación principal, aunque, eso sí, siempre se mantendría un grupo pescador bastante significativo, hecho presente hasta hace un par de décadas, donde una buena

parte de sus miembros ha venido alternando su actividad laboral entre el sector «tradicional» de la pesca y el de la industria. Actualmente nuestra localidad aparece asociada principalmente a otros trabajos, entre los que destaca el que se deriva del puerto comercial y de la industria a pesar de la grave crisis por la que atraviesa.

La comunidad pescadora se remonta a la antigüedad. Su manteni-



Mapa del Abra de Bilbao con sus localidades principales.

miento se explica en parte de su ubicación en torno al ecosistema existente en la ensenada anterior a la entrada del Nervión, conocida como el Abra, lugar tradicionalmente apto para la pesca. En 1992 son alrededor de 80 las familias *arranzales* que aún viven de la mar, siendo Santurtzi el único puerto pesquero del Abra, Zierbena y Portugalete, ambas a pocos kilómetros y en la misma margen, apenas mantienen actividad pesquera. Enfrente encontramos localidades como Las Arenas y Algorta donde ésta ha desaparecido por completo. Las pocas embarcaciones profesionales procedentes de sus respectivos puertos (Algorta, Zierbena y Portugalete) están inscritas en la Cofradía de pescadores de Santurtzi.

Todos los barcos pertenecen al sector de *bajura* y aunque la pesca se presenta como una actividad de tipo industrial en la que se persiguen unos fines claramente económicos, podríamos vislumbrar ciertos aspectos más bien cercanos a la «cultura tradicional» pesquera del país o al menos relacionados con ella. Siempre dentro del sector de *bajura*, hoy en día en Santurtzi hay nueve barcos dedicados a las *artes menores* (palangre, redes y nasas), cuyo tamaño oscila aproximadamente entre las cuatro y las once toneladas de peso bruto y cuyo radio de acción es cercano a la costa. Se trata del «*Ilunber*», «*Nuestra Señora de Lourdes*», «*Petache II*», «*Madre Carmen II*», «*Portu Zarra*», «*Nuestra E*», «*Txoritxu*» y «*Julen*». Sus tripulaciones se componen de dos, tres y hasta cuatro personas y el pescado capturado se vende directamente al por menor en el recinto portuario por los propios pescadores y sus familiares.

Junto a ellos se encuentran adscritos a la Cofradía otros cinco de mayor tamaño. Su peso oscila entre las 34 y las 86 toneladas brutas. Por su dedicación, radio de acción más amplio y modalidades de pesca (cerco y anzuelo) se clasifican dentro de las *artes mayores*. Estos llevan entre once y doce pescadores a bordo. Estas embarcaciones son: el «*Aires de Santurce*», «*Monte Hermoso*», «*Gure Ama Gelaxi*», «*Ignacio de la Cruz*» y «*Mari José I*». Su pescado es vendido indistintamente en las cofradías del Cantábrico, principalmente en Bizkaia, Gipuzkoa y Cantabria.

Entre los aspectos de la «cultura tradicional», aparece una figura que ha sido fundamental en un tipo de actividad cercana a la pequeña producción de mercado. Nos referimos a la sardinera, cuyo rol dentro del proceso de distribución en un mo-

mento en el que la actividad pesquera respondía a otro modelo de estructura económica, fue primordial. Actualmente, si lo comparamos con épocas anteriores, su trabajo es más bien testimonial, habiendo entrado prácticamente en una vía conducente a su desaparición. La distribución del pescado se realiza por otros conductos más comerciales y competitivos y la pesca practicada por las tripulaciones de artes mayores, de cuyo pescado dependen, se ha ido industrializando a la vez que disminuía la actividad. Haremos una comparación con momentos pasados con el fin de alcanzar algunas pautas para el seguimiento de este cambio sociocultural en el seno de la comunidad *arrantzale* y en el que se ve implicada entre otros la propia sardinera.

FIGURA DE LA SARDINERA EN MOMENTOS ANTERIORES

En la producción pesquera tradicional la mujer aparece desempeñando un papel importante que se proyecta fuera del ámbito doméstico. Ciertos trabajos, sin los que no sería posible completar el proceso de la pesca, dependen de la labor realizada por ellas. Concretamente en nuestro concejo, existieron conserveras, vendedoras de agua y encargadas de la limpieza y preparación de la pesca, rederas y sardineras. Estas últimas son las únicas que continúan ejerciendo su profesión en la actualidad.

Podríamos comenzar señalando una primera época, referida a los años veinte y treinta, donde aún la



Sardineras trabajando en el puerto a principios del siglo xx. Obsérvese la posición del redeño colocado verticalmente con lo que se indicaba a la entrada en puerto que se venía con pescado. (Fotografía de Eulalia Abaitua. Fondo del Museo Vasco de Bilbao - Bilboko Euskal Arkeologia, Etnografía eta Kondaira Museoa).

navegación depende de pequeñas velas y del remo. Las embarcaciones más grandes tienen una eslora de ocho o nueve metros, siendo capaces de albergar entre diez y doce hombres. Aquí la mujer, además de trabajos como los propios de la casa, el cuidado de la pequeña huerta y en algunos casos de los animales del cortino, tiene que cargar con una parte de la venta del pescado. Las lanchas llegaban a puerto a primera hora. En el barrio de Mamariga, uno de los principales núcleos pescadores del pueblo, desde un lugar prominente denominado «la atalaya», se podían observar las embarcaciones que regresaban al puerto. Cuando éstas volvían con pesca lo indicaban colocando el redeño en posición vertical de manera que fuera bien visible desde lejos. Algunas mujeres vigilaban. A veces tras las indicaciones de los mismos pescadores, calculaban el tiempo en el que más o menos deberían estar de regreso y al ver la señal daban rápidamente la voz de aviso. En cuestión de minutos se bajaba al puerto, donde se preparaba y cargaba la mercancía. A menudo ésta correspondía a la lancha de la que era patrón o en la que faenaba algún miembro de la familia (padre, hermano, marido...), aunque no necesariamente.

La venta que no constituye un elemento aislado en sí, se encontraba directamente en conexión con el trabajo realizado en la mar. Era otra parte del proceso que también aparecía regulado por la Cofradía, institución mantenida por los propios pescadores. Antes de que el pescado pasara a manos de las sardineras, debía subastarse públicamente en la *venta* de dicha institución.

FACTORES DE LA VENTA PÚBLICA

En comparación con los años treinta y cuarenta su realización aparentemente no ha cambiado mucho. La sala reunía a las compradoras y compradores. Antes del inicio de la subasta se exponía una *muestra* con el fin de que los asistentes pudieran hacerse una idea tanto de la calidad del pescado como de su valor. El *cantador* se encargaba de ir diciendo los precios en voz alta y a la baja a partir del indicado por el pescador previamente. En su momento, aquella persona interesada en comprar detenía la subasta con su grito. Otro empleado de la Cofradía apuntaba las cantidades vendidas y entregaba la correspondiente papeleta

con el precio, cantidad y nombre de la embarcación.

En este sencillo proceso las personas presentes calculaban estratégicamente el comportamiento más adecuado. Aquí entraban en juego factores como el tiempo, la abundancia y la calidad. Respecto al primero, la sardinera que antes comprara, dispondría de más horas, pudiendo incluso vender más cantidad. Ante esta posibilidad generalmente las primeras ventas podrían ser más caras. Por otra parte también intervenía la abundancia de pescado. Este factor aleatorio, imposibilitaba saber cuándo entraría pesca en los lugares habituales o en el Abra, hecho que a menudo sucedía de forma repentina. A éstos se añadía el referente a la calidad. El pescado golpeado y por lo tanto con peor aspecto, aunque recién capturado, no de podía ofrecer a las clientas al mismo precio. Lógicamente tampoco sería considerado de la misma manera en la subasta. La propia sardinera con un papel muy activo, junto con los demás compradores, decidía directamente e influía en las condiciones de la venta.

Su número se calcula en torno a las setenta personas, cifra que poco a poco iría aumentando. En los años cuarenta, momento de crisis económica, se presenta de forma más acuciante la necesidad de incrementar los ingresos de la unidad doméstica entre los habitantes del pueblo. A medida que van apareciendo los primeros vapores se consolida su rol. Sin embargo, unos años más tarde, una vez introducidos los motores de gasolina y a medida que se capitaliza el sector, comenzará a hacerse sentir un cambio paulatino. El modo de distribución empieza a dejar de depender de las mujeres. Aumenta el transporte por carretera y el número de sardineras desciende. En las décadas de los sesenta y setenta la producción pasa por uno de sus momentos más fuertes. El puerto pesquero cuenta con alrededor de una treintena de barcos grandes más o menos fijos y cuyo pescado es vendido principalmente en Santurtzi. Sin embargo, la venta tradicional es desplazada a niveles distintos. Aparecen nuevas vías y con el tiempo cofradías del Cantábrico más activas donde será preferible vender. El número de barcos, mientras, tanto disminuye.

ACTUAL CONFIGURACION

Si tuviésemos que definir a la sardinera podríamos decir que es aquella persona que se dedica de forma profesional a la venta al por menor

de pescado proveniente de la Cofradía. En ésta el único pescado subastado es el de las embarcaciones de artes mayores. Ya señalábamos que en el caso de los barcos pequeños, cuya pesca se realiza con nasas, redes y palangres, la venta la hacen los propios pescadores sin previa subasta. Por tanto el trabajo de estas mujeres depende directamente del de los barcos grandes. Estos no faenan todos los días, ni durante todos los meses del año. Las sardineras aparecen, pues, condicionadas en primer lugar por el aspecto aleatorio del trabajo en la mar, donde el tiempo meteorológico, la abundancia de peces, etcétera, inciden en su cometido. Y en segundo lugar por las temporadas oficiales, donde se contempla un *descanso de caladero* (diciembre, enero y febrero) durante el que no se sale a pescar. Su autonomía aparece aún más limitada si tenemos en cuenta que a pesar de las capturas realizadas, los patronos pueden optar por vender en otras cofradías, pudiendo no llegar pescado a Santurtzi. De todas formas, aunque sucede a menudo, basta con que tenga lugar una sola venta al día para que el reducido número tenga trabajo.

La sardinera se diferencia de otras vendedoras y vendedores como los pescateros y las pescateras de los mercados y pescaderías. Estos son propietarios o empleados con un sueldo fijo mensual y su origen no está necesariamente en el colectivo pescador. También hay que señalar en la actualidad, la distinción entre los demás hombres y mujeres que venden el pescado capturado por las embarcaciones de artes menores. Este, aunque es controlado y declarado en la Cofradía a la que contribuyen con los derechos correspondientes, no pasa por la subasta. Además su ubicación se limita al interior del puerto.

ESPECIES Y PROCEDENCIA DEL PESCADO

Las sardineras disponen de otro espacio para la venta. Su radio de acción se extiende hacia otros pueblos como se hacía antiguamente, dependiendo de la normativa municipal de cada localidad. Las especies que llevan normalmente estas mujeres se clasifican bajo la denominación de *pescado azul*, donde encontramos frecuentemente la sardina (*Sardina pilchardus*) que cuando es de pequeño tamaño se denomina *parrotxa* y la anchoa (*Engraulis rigens*). A menudo también se halla el berdel (*Scomber scombrus*). Ocasionalmen-

te puede encontrarse la merluza (*Merluccius merluccius*), faneca (*Gadus luscus*) y los pantxos (*Pagellus acarne*), pertenecientes al denominado *pescado blanco* y considerados de *pescadería*, especies cuya venta en la vía pública no está permitida por la normativa actual. Generalmente se venden por encargo previo de algún cliente. Lo mismo ocurre con algún marisco, donde el más frecuente es la nécora (*Portunus puber*) y otros tipos de pescados como los jibiones (*Loligo forbesi*) los cuales aparecen raramente entre su mercancía.

Los últimos son suministrados o bien por los pescadores de artes menores o bien por la única *comisionista* existente en el puerto. A veces son los *boteros* quienes abastecen de algunas de las especies de *pescado blanco*. Estos son en su mayoría pescadores jubilados, entre los que hay también personas en edad de trabajar (pescadores o no) dueños de un *bote* de pequeñas dimensiones que salen habitualmente a la mar. Sus capturas se destinan al autoconsumo, aunque una parte también se vende en bares y restaurantes. Realmente su volumen es muy pequeño. Estas capturas no se controlan por la Cofradía ni por ninguna otra institución.

EL COLECTIVO Y SUS CONDICIONES LABORALES

El grupo en activo en estos momentos se reduce a tan sólo once sardineras, cuya media de edad es de 68 años. La más joven tiene 62 y la más vieja 87. De ellas cinco son viudas, cinco casadas y una soltera. La media de hijos se sitúa en 3,8. Respecto a su procedencia nueve son nacidas en Bizkaia y dos proceden de Soria y Burgos respectivamente. De estas últimas, la primera vino a Bizkaia de niña mientras que la segunda se instala después de casada. Los lugares de nacimiento de las vizcaínas son los siguientes: Santurtzi (barrios de Mamariga, El Cuetto, Las Viñas, Pajares-Cabieces y Santa Eulalia), Sestao y Leioa. Entre ellas sólo se da un caso de pertenencia a familia no relacionada de alguna manera con el ámbito arrantzale.

La gran mayoría, incluidas las sardineras que no están en activo actualmente, son hijas y hermanas de sardineras o pescadores o son esposas de éstos. Aparte de su conexión con el grupo pescador, presentan un alto grado de popularidad respecto al resto de los habitantes del pueblo, siendo conocidas generalmente por



Celebración de una subasta en la lonja de la Cofradía. Momento durante el cual las compradoras escuchan los precios (Santurtzi, 10-07-91, 7.30 AM).

su apodo: La Cuetera, Primi, Tistas, Fili, La Meabe, La Txaro, La Motriquesa... Este hecho en parte se justifica por una de las características principales de su trabajo: su localización en la calle. El trato con sus clientas y clientes —estos últimos en menor número— es directo.

No son propietarias ni de locales, puestos ni almacenes. Su soporte material se limita a instrumentos como el carro, peso y balde. Hace aproximadamente treinta años que se sustituye el transporte en la cabeza de los anchos baldes metálicos posteriores a las cestas de paja. Este tipo de cesta plana se llevaba sobre la cabeza, en la que se colocaba previamente el *sorki* de paño, cuya finalidad era amortiguar el peso y hacer más llevadero el transporte.

Como se puede observar, a nivel material se trata de útiles más bien sencillos. En el carro se transporta un balde con el pescado y el hielo necesario para su conservación, el peso y las bolsas de plástico en las que se entrega la venta. También es simple la forma de comunicar su presencia y de ofertar el producto, lo cual se hace de viva voz anunciando el tipo de pescado disponible. En caso de llevar especies no permitidas se *dice aparte* al posible comprador o compradora.

La temporada de venta comienza a primeros de marzo, en cuanto llega el primer pescado a puerto, y termina a finales de noviembre, paralelamente a la de los pesqueros de artes mayores. La semana laboral se compone de cuatro posibles días (martes, miércoles, jueves y viernes), aquellos en los que puede haber venta en la Cofradía. Los lunes, los pescadores

salen a la mar hacia las cinco o seis de la tarde, por lo que ese día no habrá subastas. Los sábados y domingos son días de descanso para estos. Tras venderse el pescado a través de la muestra expuesta en la subasta, se descargan las cajas correspondientes; una vez pesadas se entrega la mercancía. Las sardineras se ocuparán de su limpieza y preparación con el hielo correspondiente. A partir de la siete de la mañana puede darse ya alguna venta. La jornada durará hasta las dos del mediodía aproximadamente, momento para el cual debe haberse vendido todo. Si ha sobrado algo se continuará por la tarde.

La profesión se complementa económicamente con otros recursos como pensiones o los provenientes de otras actividades ocasionales: asar sardinas en fiestas, intervenciones en medios de comunicación... Antiguamente, durante los meses en los que no se faenaba se compaginaba con otras labores además de las domésticas. Es habitual encontrar mujeres que han trabajado en el puerto comercial, cerrando y cosiendo sacos de mercancías o trasladándolos en carretillas hasta los vagones del tren.

PROCESO DE DISTRIBUCION ACTUAL

La subasta sigue siendo el principal medio de provisión para las sardineras y aunque no difiere mucho en su estructura si se compara con el pasado, sin embargo su función actualmente es bien distinta. Hoy, aunque de vez en cuando asiste algún



Subasta. Momento en el que la sardinera que se ha decidido a comprar el pescado subastado pasa a recoger la papeleta en la que constará la especie adquirida (anchoa) y el número de cajas (Santurtzi, 10-07-91, 7.30 AM).

otro comprador (restaurantes, pescaderías), habitualmente la mayoría de los asistentes son ellas. Si comparamos el proceso con la forma anterior veremos que ahora en primer lugar, las cantidades de pescado vendidas son generalmente de poco volumen. En segundo término, la certeza de su celebración diaria es menor. Tercero, el número de sardineras y compradores es pequeño. Y cuarto, la sardinera ha cedido un espacio y buena parte de sus derechos en la venta ambulante, que aparece controlada por instancias municipales.

Paradójicamente y a pesar de lo indicado el consumo de pescado se mantiene. La venta ha tomado otros cauces más eficaces, incidiendo directamente sobre esta profesión tradicional. La mayor parte del pescado del pequeño grupo de barcos de artes mayores de Santurtzi se vende generalmente en otros puertos donde la red de distribución hacia pescaderías y compradores al por mayor ofrece mejores garantías y donde los precios y el mercado son más seguros. La venta y la distribución desde su posición tradicional, que respondía a un modelo económico menos competitivo, capitalizado y mecanizado, ya no responde a las nuevas necesidades, quedando en un lugar desde el que son incapaces de com-

petir. En cuestión de veinte años quedan situadas en una posición de total incapacidad para responder a las necesidades actuales, donde la pequeña producción de mercado ha sido desplazada, tomando características de un tipo de producción industrial más moderno.

CONCLUSION

Queda bloqueado el oficio desempeñado desde antiguo por las sardineras. Se llega a un momento a partir del cual ha quedado cerrada cualquier posibilidad de relevo o entrada de nuevas vendedoras. La puesta en práctica de la normativa, que en realidad es el último peldaño de un lento proceso donde intervienen principalmente factores de tipo económico, vendrá a poner el broche final a esta profesión, desempeñada fundamentalmente por la mujer.

Esta marginalización de la sardinera, cuyo papel en lo económico se ha ido difuminando lentamente con la aparición de nuevos agentes económicos, se materializa en última instancia con la eliminación de formas culturales típicas pescadoras insostenibles ante las nuevas circunstancias. Paradójicamente al mismo tiempo se forma un cuadro simbólico a través de manifestaciones que tratan de hacer pervivir la existencia de estas mujeres en la historia del pueblo. En lugares públicos y portales no faltan fotografías, figuras, nombres y dibujos que hacen alusión a la sardinera, idealizada en muchos casos a partir de modelos de principios de siglo.

La actividad en un principio se muestra con normalidad y lógica, cumpliendo una función importante dentro del grupo. En ese momento sería impensable cualquier cuestionamiento al respecto. Su papel en la distribución del pescado y la venta ejercida por los hombres se complementan mutuamente. Su trabajo ocupa un lugar importante dentro del entramado del que hacen parte ellas mismas, los armadores, patronos y pescadores. En un momento dado, el trabajo pescador aumenta y se entra en un nivel que poco a poco se ira alejando de una pequeña producción de mercado o de un modo más cercano a dicho modelo y donde cada testamento que compone el grupo pescador defiende sus posiciones.

Una vez alcanzando el nuevo nivel productivo aparecen unas relaciones de producción que no responden a lo que se entendería como esencialmente «tradicional». En este proceso de cambio la distribución encuentra

vías diferentes en favor de ciertos grupos del conjunto arrantzale y en detrimento de las sardineras que poco a poco desaparecen del escenario y donde el minúsculo grupo aún existente es un residuo de una actividad anterior. Al acercarnos al proceso inmediato de la producción en el terreno pescador estaremos más cerca de las causas e identidad de estas relaciones, donde como hemos querido mostrar las sardineras son desplazadas y encaminadas hacia su desaparición.

Glosario

Arrantzale: pescador.

Artes mayores: Conjunto de aparejos utilizados en la pesca de bajura a partir de los cuales podríamos clasificar en un grupo diferenciado a los barcos que los utilizan. Su radio de acción es próximo a la costa. Principalmente entre estos aparejos destacan las nasas, el palangre y las redes.

Artes menores: Aparejos y técnicas utilizados en la pesca de bajura a partir de los cuales podríamos clasificar en un grupo diferenciado a los barcos que los utilizan. Destacan entre ellos el cerco.

Bajura: Sector de la actividad pescadora caracterizado por la utilización del cerco, principalmente durante la época de mayor rendimiento, a excepción de los barcos más pequeños los cuales utilizan artes menores por lo general ininterrumpidamente. Su pescado fundamentalmente es para fresco.

Bote: Embarcación pequeña. En Santurtzi prácticamente en su totalidad se utilizan para pescar. Disponen de un pequeño motor. Generalmente se usa por un solo pescador de forma no profesional.

Botero: Pescador no profesional, también denominado *turista*, cuyo pescado principalmente se utiliza para el autoconsumo.

Cantador: Empleado de la cofradía de pescadores encargado de *cantar* o recitar los precios a viva voz durante la subasta del pescado. Hoy en día su función por lo general ha desaparecido al instalarse medios electrónicos para la lectura de los precios. En Santurtzi actualmente la subasta la realiza una sola persona.

Cerco: Gran red en forma rectangular con la que se rodea el cardumen o banco de peces. Se larga de forma circular y tiene un cabo en la parte inferior que se cierra formando una bolsa una vez rodeado el pescado, que queda capturado en su interior.

Comisionista: Persona que tiene derechos de compra en la venta. Cobra una comisión sobre el pescado adquirido por otros asistentes a la venta.

Decir aparte: Modo de comunicar la mercancía a las clientas y clientes de forma privada o con discreción, contrario al habitual que se hace de viva voz.

Descanso de caladero: Temporada de paro subvencionada por las instancias oficiales durante la cual los barcos dejan de faenar. En Santurtzi se han venido acogiendo a este derecho solamente las embarcaciones dedicadas a las artes mayores. Las pequeñas faenas durante todo el año.

Lancha: Barco pequeño de pesca con cabina en su cubierta.

Muestra: Pequeña cantidad de pescado que se desembarca y expone en la subasta con el fin de mostrar su especie, calidad, grano y condiciones a los asistentes para que éstos puedan calcular el precio. Los empleados de la cofradía tienen derecho a la muestra para su consumo personal.

Nasa: Util empleado principalmente para la pesca de crustáceos. Tiene forma de jaula, por lo que también recibe este nombre. En Santurtzi se hacen con un armazón de hierro soldado en forma de caja. Se deja una abertura por la que entra el pescado, que una vez dentro no será capaz de salir. Las paredes de la jaula son de malla plástica o paño de red.

Palangre: Util de pesca consistente en un largo cordel del cual cuelga un gran número de ramales en los que se atan los anzuelos correspondientes según la modalidad.

Parrotxa: Sardina de tamaño pequeño.

Redeño: Red en forma de cono colocada en el extremo de una vara o palo que hace de soporte.

Sorki: Especie de almohadilla realizada con un trapo de paño enroscado de forma plana. Se coloca sobre la cabeza con el fin de amortiguar en su transporte el peso de las cestas o baldes de pescado.

Vapor: Embarcación movida por un motor de vapor; son anteriores a la aparición de los barcos y lanchas con motores de gasoil.

Venta: Subasta pública de pescado en la que los precios se puján a la baja y donde el pescador fija el precio de partida. Este guarda el derecho de no vender en caso de disconformidad en el precio alcanzado.

BIBLIOGRAFIA

- Armann Egidazu, L., Alonso De Miguel, R. y *Santurtzi Postatxarteletan*, Editorial Santurtzi, 1992.
- Iturriza y Azcárraga: *Antiguos recuerdos de Vizcaya. Historia General de Vizcaya* (1883), Ed. Amigos del Libro Vasco, tomo VI, 1985.
- Echevarría, J. D., Zubimendi, D.: *El Abra, ayer*, Diputación Foral del Señorío de Vizcaya, Bilbao, 1975.
- Rubio-Ardanaz, J. A.: «Aspectos socioculturales en torno a la pesca de bajura en la comunidad arrantzale de Santurtzi (Bizkaia)», *Antropología y realidades socioculturales, mirando a través del prisma humano*, Centro UNED. Bizkaia, Portugaleta, 1992, págs. 71-81.