

Pío Baroja escribe sobre el Bidasoa

Soy un río pequeño, pero con
gracia y con más ama que mu-
chos ríos grandes. De mí han
hablado Estrabón, Tolomeo y Pli-
nio. Tengo dos hermanos, el Nive
y el Urumea, y una hermana pe-
queña, la Nivelle.

En mí hay un poco de la severidad de Navarra, algo de la blandura de Guipúzcoa y de la cortesía de Francia.

Recojo las cañiciones de mis arroyos, que me alimentan con sus aguas, arroyos de nombres extraños y pintorescos, como el del Infierno, el de la Sima de las Lamias y el de la Cola del Cerdo.

Tengo fuentes milagrosas, como la de Santa Leocadia de Legasa y la de San Juan de Yancí; manantiales claros y grutas en donde el agua se filtra gota a gota.

Paso por valles anchos y soleados

dos y por cañadas estrechas; reflejo las faldas verdes de los montes, los palacios y las chozas de mis orillas y los pueblos pequeños, con casas viejas, con un escudo que coge media fachada.

En invierno mujo como un toro y me lanzo en olas furiosas llenas de espuma; en el verano tengo remansos tranquilos y verdes, y entre las rocas avanzo reptando como una serpiente.

Al oscurecer, mi superficie se torna azulada, y duermen de noche en mi fondo millares de estrellas.

Por delante de mí han cruzado los pueblos de Europa que han bajado a España, y luego a África, y los pueblos de África que han subido a Europa. Recuerdo a hombres con hachas de piedra y con hachas de bronce; recuerdo también a iberos y celtas, a fenicios y

griegos, a romanos y godos, a suevos, a frances y a moros.

He saludado también a viajeros ilustres, a Velázquez y a Goya, a madame Daulnoy y a Víctor Hugo.

Veo a Biriatou, que me espía desde su altura, y a la isla de los Faisanes, a la que voy carcomiendo poco a poco. Por último, me ensancho en la bahía de Chingudy, en la que se miran las casas negras de Fuenterrabía, y las casas blancas del caserío de Hendaya, desde donde Iparraguirre cantaba las excelencias de su país, y en donde vivió el corsario francés Pellet de Montvieux.

Mas me retiro, hoy tienen en este lugar de Ondarribia una reunión que llamamos «batzarre», los moradores de mis riberas, y me voy para cederles la palabra.

Pío BAROJA

BAZTAN-BIDASOA DW

El Club Rural de Vacaciones de la Caja Rural de Navarra, organiza un viaje con salida el día 31 del presente mes, con destino Andorra-Lourdes y Biarritz. La salida será por la mañana, llegando para la hora de la comida a Andorra, estando en esta localidad hasta el día 2 de junio, desde donde después de desayunar se saldrá hacia Lourdes para llegar al mediodía, teniendo la tarde libre y a la noche, se asistirá a la procesión de las antorchas. El día 3, después del desayuno, salida hacia Biarritz regresando a la tarde, a los puntos de origen.

El precio por persona es de 12.900 pesetas, en el que se incluye el viaje, habitación doble y pensión completa incluido el vino y agua en las comidas. Los interesados en participar en este viaje pueden dirigirse a las sucursales de la zona instaladas en Lesaka, Elizondo y Santesteban.

La pesca en el río Bidasoa

La pesca en el río Bidasoa está basada esencialmente en la trucha y en el salmón, aunque también se

pescan anguilas y barbos. No hace mucho, que la pesca de la trucha y del salmón constitúa uno de los mayores atractivos de la regata del Bidasoa, siendo los ingleses, que todos los años se instalaban en los pueblos de las orillas, los que introdujeron en la región el deporte de la pesca con mosca artificial. El duque de Lancaster, después de Eduardo VII de Inglaterra, solía hospedarse en el palacio de Reparacea y era frecuente verle pescar entre Santesteban y Sumbilla.

En la actualidad el renacimiento de esta riqueza turística requeriría una mayor atención de los distintos organismos.

Bera y Lesaka ponían nasas en parajes comprendidos entre Montoya y Zalain. En una de ellas, propiedad del dueño de la casa de Endarlaiza, se pescaban a finales del siglo XVII un millar de salmones al año.

Igual a lo que acontece en estos últimos años, en los que las capturas del pez más representativo del Bidasoa son prácticamente escasas, y por lo que respecta a esta temporada solamente se lleva pescado uno, eso sí, a buen precio, ya que se pagó a 22.000 pesetas el kilo.