

# Arrinda kapitaina

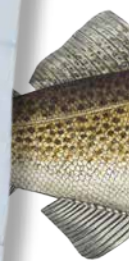
Egilea: Aitor Iturbe

Terranoba 1927

Escuela especial de Nautica de Lequeitio.  
Curso de 1896 a 1897.

Relacion de los alumnos oficiales matriculados en esta Escuela.

N.º	Nombres y apellidos de los alumnos.	Asignaturas	
		Aritmética y Algebra	Geometría
Primer año.			
1.	Don Eustaquio Arrinda y Aramburu		
2.	" Manuel Arrinda y Badiola		
3.	" Eugenio Echeverría y Urdaneta	1	
4.	" Hilario Urra y Echeverría		
5.	" Nicolás Arriaga y ...		
6.	" Benito Aramburu y ...	6	5
7.	" Antonio Aguirre y Longa	7	6
	Pedro Kellera y Lasa	7	7
	Adolfo Anzola y Zabala	8	
	Ramón Pales Pagamariño	9	
	Ángel Alonso y Cipriano	10	11
	... y Uve	12	11
	...	13	11
	...	14	15
	...	15	







**S**agar lapurretan hasi eta berriro ere Ternuan amaitu behar. 1927. urtea zen eta hainbat urtetan, mendeak tartean, baztertuta genuena berreskuratu behar genuen. Euskaldunok atzera joango ginen lurralde hotzetara bakailu arrantzan. Eta zein izango lehena... lekeitiar bat, jakina.

Eustakio Arrinda zuen izena eta bere seme Anesek kontatuta, dagoeneko badakigu zer edo zer hari buruz. Marinel familiakoa, *aittitta* Pernando eta *aitta* Donatoren gandik ikasi zuen ofizioa, baina Nautikako titulua ere lortuko zuen. "Itsasoak apurtu" esaten dugu hemen, honek itsasontziak ere apurtu zituen. Lehenengoa bere aitak egin zuen pailebota "Manuela". Bigarrena "Nati" izeneko beste beladun ontzi bat. Bietan irten zen onik. Antiguako amak babesten zuen.

#### **PYSBE (Pesquerías y Secaderos de Bacalao de España)**

Historian zehar zenbat bakailo jan den kalkulatzeko kalkulagailurik ez da oraindik asmatu! Espainian bertan 1927 aldean 80 miloi kilotik gora jan zen. Ne-

gozio ederra, kanpokoen eskuetan uzteko. Enpresa modernoa sortu behar zen, baina ez zen erraza ezta merkea ere. 1919an sinatu ziren PYSBEren eskriturak, baina ez ziren arrantzan hasi 1927ra arte, lekeitiarren 1527ko bidaiak omendu nahi izan balute bezala, 400 urte doi-doi berandugo.

Eustakio Arrinda izan zen PYSBEko lehenengo kapitaina eta Alfonso XIII. ontziaren buru egin zen. Gerrogo Euskalerrria, Galerna, Tramontana eta Abrego gobernatu zituen. 70 urte zituen itsasoa utzi zue-nean. 55 urte egin zituela itsasoan irakurriko duzu, baina halakoak itsasoa arnasten dute, kresala dute zainetan, itsasoa jaio eta hiltzen dira. 43 urte mando zeuzkan Terranobara joan zenean lehen aldiz eta halandabe 54 bidai egin zituen!

Arrantza errekorra ere berea zen, 1941ean Abrego itsasontziak 4 hilabetean mila toneladatik gora harrapatu zueneko. Hamaikatxo abentura bizi izan zuten honekin lan egin zutenak. Hona hemen bere semeak kontatzen zuena.







## ALKARRI GEZURRETAN

PYSBE'ko bi lenengo barkuak «Euskal-erria» eta «Alfonso XIII» (gero oneri Errepublikara garaietan, izena aldatu zioten «Hispania») zortziraño geitu ziran urte gutxi 'barru.

Gerora, berriz, amar, amabi, amalau, amasei... Beti biñaka.

Kapitan asko, pillotu asko, mariñel asko, arrantzale asko bakaillautan...

Guztiak lagun; guztiak alkarren etsai, arrantza jokuan nor-geiagoka...

—Guk zortzireun tonelada... —Guk zortzireun eta amar... —Guk gei-

go...

—Nagusi, geu...

Eztabaidak mariñel artean. Eztabaidak pillotu aretan. Eztabaidak kapitan artean.

Azkenik eztabaidak Pasaya'ko errian (Donianen): —Fulanok geien ekarri omen du...

— Ez, jauna, Zutano omen da aurrean...



Lenengo bi barkuen kapitanak, kapitan zaarrenak, Paskual eta Arrinda izan ziran. Baiña, bi kapitan auen pillotu guztiak, lenengo kanpaiñakoak alegia, amar urte baiño leen, barku baten kapitan ziran.

Agirre zan (Begoña'ko semea bera) Arrinda'ren lenengo pillotua. Irugarren urterako bera ere kapitan.

Zortzi lendabiziko PYSBE'ren kapitanak, zortzirak bi lenengoko barkuetan alkarrekin ibilliak.

Alkarren malezi guztiak zekitenak:

— Agirre, (Arrinda Eustakio'k radioz) zenbat asi zerate arrapatzen... ?

—Lau sare-botaldietan amalau saski bakaillau.

—Entzun dok (Arrinda'k bere pillotu lekeitiar Luis Goikoetxea «Oyes»e-



Arrinda kapitaina.

70 urte zitun kapitanak, Kanada'ko hospital batera eraman zutenean. Pulmonia arrapatu zuan itxasoan...Andik bizirik etorri zan etxera; baiña, ez zan geiago Terranoba'ra kresalari begira...aurrera, gogoia itxasoan eta oiñak Deba'n abiatu. Andik 1967'an, Maiatzak 4, eman zuan bere azken arnasa kapitan zaarrak. Berrogeita amar urte itxasoan eta oietatik ogeita amar Terranoba'rako bideak egiten. Gutxienez 54 aldiz Terranoba'rako joan-etorria egiñ ondoren, legorrean, Euskalerrian arkitu zuan bere azkena. Ona emen bere eriotz-orogarrria:

ri). Gezurretan ari dok. Amalau saski...? Amalau otar...? Amalau otzara...? Amalau tonelada bai seguruago.

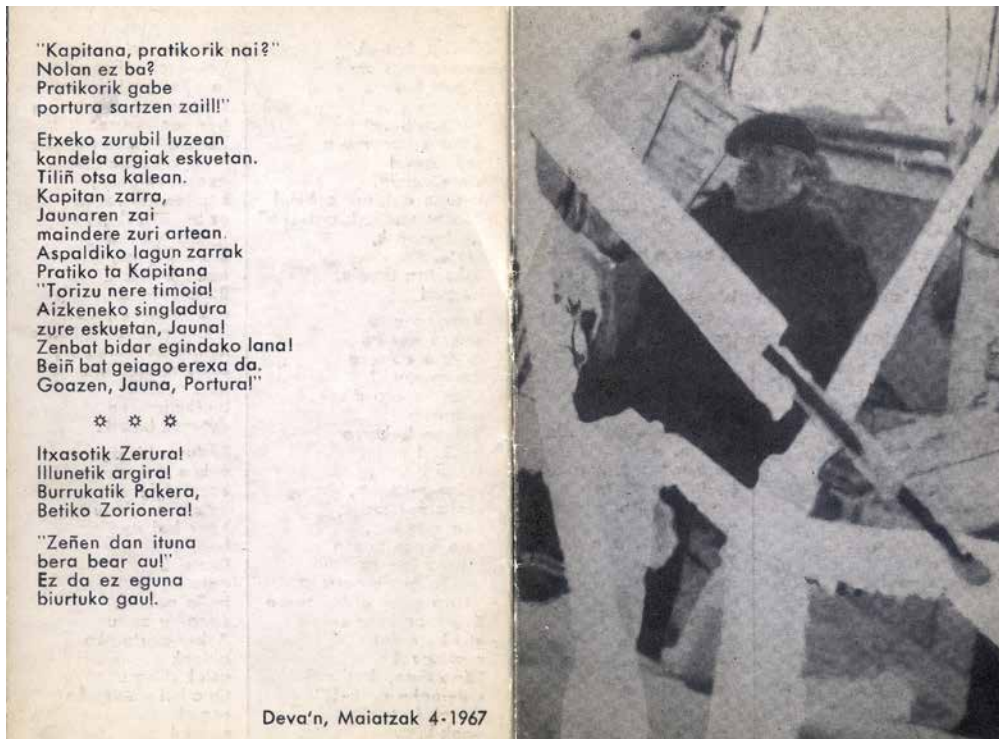
Alkarri gezurretan amorratzen.

—Bai, txo; etorri onera. Emen bakaillaua area baiño ugariago... ondarra baiño geiago...

—Ez ari joan, iñundik ere... Gezurra dok eta...

## KAPITAN ZAARRAREN AZKENA

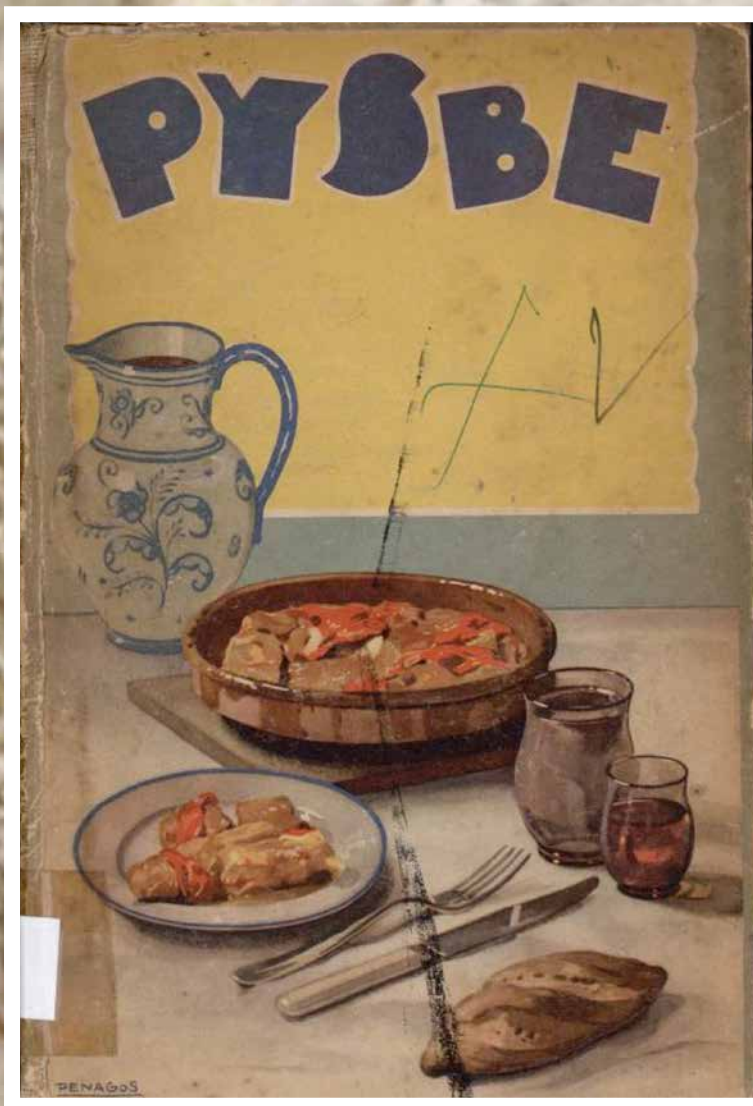
PYSBE'ko Alfonso X III, Euskal-erria, Galerna, Tramontana eta Abrego izan ziran kapitanaren barkuak. 1943'tik aurrera 1957'arte Abrego'ko kapitana izan zan. Eta Abrego'k orduan egindako arrantza-marka ez du iñork menperatu...



Arrinda kapitainaren oroitgarria, 1967.

Deva'n, Maiatzak 4-1967

# Errezetak



"Pysbek" argitaratutako errezeta liburua "Pysbe, recetas de bacalao", 1936.

50

P Y S B E

## Bacalao a la Vizcaína (3)

Bacalao PYSBE,    Una cebolla,  
mantequilla de cerdo.    seis pimientos choriceros.

### Procedimiento:

Desalado y cocido el bacalao PYSBE, se pone para la salsa mitad de aceite y mitad de mantequilla de cerdo, con bastante cebolla picada, y se fríe con cuidado. Cuando la cebolla está dorada, se echa una corteza de pan tostado y un poco de caldo; se tienen cocidos de antemano unos seis pimientos choriceros, habiéndoseles antes quitado las venas y el polvo. Su carne rallada se unirá a la cebolla frita, echando una cucharada de harina y pasando todo ello bien exprimido por un colador, de manera que quede una salsa bastante espesa; se introduce en ella el bacalao, sin espinas gruesas, y se hace que hierva ligeramente. Luego se sirve.





## Bacalao al Pil-pil

Bacalao PYSBE, un kg. (2 cajitas de filetes),  
seis jícaras de aceite,  
seis dientes de ajo.

### Preparación:

Se cuece el bacalao PYSBE. Aparte, en una cazuela de barro, se ponen tres jícaras de aceite y tres dientes de ajo; en una sartén se ponen las otras tres jícaras de aceite y los otros tres dientes de ajo. Se deja que se fríen los ajos, cuando están fritos se sacan. Se ponen los trozos de bacalao en la cazuela y se les echa encima una taza de caldo donde coció el bacalao PYSBE, haciendo que todo hierva a fuego lento. Se mueve la cazuela hasta que engorde la salsa procurando que no se agarre, advirtiendo que el aceite que está en la sartén hay que ir añadiéndolo muy poco a poco y que la salsa ha de ser gruesa como una mahonesa y bien unida al aceite. El cocimiento de la salsa dura unos 15 minutos.

