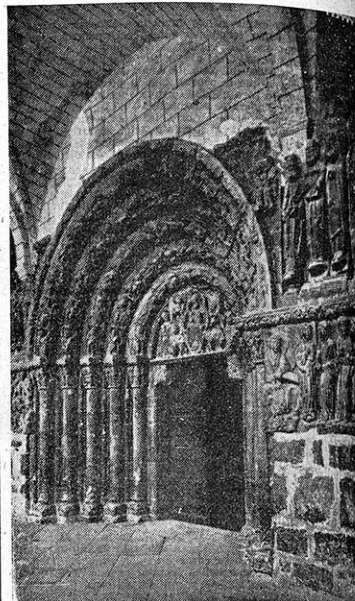


# AQU, NAVARRA

(De nuestros corresponsales)

## ESTELLA Y EL CAMINO DE SANTIAGO



Las ciudades como las personas, obedecen a ritos imperativos psicológicos, y en ellas se cumple esa ley del inconsciente colectivo que nos hablara Jung. Hay un sentido de determinista y vocacional, no cabe duda, que las ciudades no pueden existir sin faltar o violentar su esencia. Y éste es el caso de Estella. Ciudad creada por el Rey Sancho Ramirez en 1090, para el desarrollo del Camino de Santiago, por su situación geográfica, pronto fue la ciudad más internacional de Navarra. Poblada con Francos, curas devotos y nombres perduran todavía en Iglesias y pargamios, está tan llena de recuerdos históricos vivos, de momentos ciertamente grandiosos, que ignorarlos, volverles la espalda, más que traición u olvido, es siempre pura y simple.

Los estelletes están hoy, en 1964, en deuda con el Camino de Santiago. Se me ocurre otro, una vez finalizada la II Semana de Estudios Medievales, que durante nueve días ha congregado en Estella, a un selectísimo grupo de profesores de Universidad y personalidades españolas y extranjeras. Sin duda los estelletes no han caído todavía, lo que esto significa para la Ciudad, para su perfil cultural.

Podemos afirmar típicamente que en Francia y en todos los círculos intelectuales de Europa, se ha seguido con atención expectante el desarrollo de la Semana Medieval, y otro tanto ha ocurrido con el Gobierno y las Autoridades culturales españolas, España y Europa, con los ojos fijos en Estella durante nueve días, mientras los estelletes, o al menos algunos estelletes, ni se han enterado, ni parecen haber un entendimiento de los cadáveres y los heridos han sido internados en el hospital de Tudela.

En la carretera de Zaragoza, cerca del Bocal, un turismo conducido por Jerónimo Sebastián ha atropellado a la niña de siete años, natural de Tudela, Ana Carmen Esteban Monje, matándola en el acto.

En suma, se ha tratado de un auténtico día trágico en Tudela.

En esta tarea de engrasado a Estella, en estos días de fiesta, debemos unirme a todos los que dicen, los que mandan y los que obedecen, los que aplauden y los que critican, los cultos y los que no lo son tanto. Es el espíritu de los días de la Vieja Estella.

DIOS DE MILANS

En esta tarea de engrasado a Estella, en estos días de fiesta, debemos unirme a todos los que dicen, los que mandan y los que obedecen, los que aplauden y los que critican, los cultos y los que no lo son tanto. Es el espíritu de los días de la Vieja Estella.

### PERALTA

## De cómo se pescan madrillas y barbos en el río Arga

- El kilo de barbos se cotiza a 20 ptas.
- Las mujeres pescan ahora a caña

Se ha levantado la veda para que en los ríos se pesque con redes y cañas. El procedimiento es el mismo que se empleaba en el siglo pasado con las mismas herramientas e incluso idéntico arte, para pescar las madrillas y barbos.

Unos hombres, ingeniosos y madrugadores, con conocimiento perfecto del río y de las costumbres de los peces se meten en la barca de madera de forma cónica y bien untado su exterior de brea empiezan a bogar. La barca es de chopo de unos tres o cuatro metros de larga. Los pescadores la manejan como el fusete, una varita mágica. Ellos olfatean los lugares donde han de llenarse las redes.

Terminada la jornada de pesca llevan a casa el género vivo y coleando. Inmediatamente las espigas de tan expertos pescadores salen por las calles ofreciendo al público este loro alimento. Como antaño se oye el mismo grito de las mujeres y con la misma entonación.

—Barbillos y madrillas! Se venden barbillos y madrillas. Soltamente que ahora los barbillos del Arga se cotizan a 20 pesetas el kilo y antes se durara se podía comprar varios kilos.

**LAS MUJERES PESCAN CON CAÑA**  
Pasamos a los pescadores de caña. En estos últimos tiempos

las mujeres se están aficionando a este sistema de pescar con cañas barbos y madrillas en el Arga. Constantemente vemos por las orillas y arboledas señoras y señoritas esperando a que los peces piquen. Así se pasan horas y horas en sano pasatiempo.

Estos días los pescadores de caña se quejan de las batidas que los pescadores de red dan al río. —A este paso van a exterminar la especie de barbos y madrillas.

### INSTRUMENTOS QUE NO VARIAN CON LOS SIGLOS

Substancialmente los instrumentos o aparatos que usan los pescadores de caña son completamente iguales a los que usaban nuestros antepasados de hace un siglo o dos. La caña con sus anillas, tiene una largura de dos metros a tres, la puntera desarmable, el sedal con su carrete para recogerlo, el pelocoso, los anzuelos y el corcho que con sus movimientos anuncia la fecha en que el barbo está picando. Los cebos más frecuentes son pepita de molón, lombriz o pan.

La pesca de este modo es una vocación plausible. Muchos están desde que amanecen hasta que se hecha la noche con todo el día de paciencia por delante. Porque hay jornadas en que los peces no han nacido al cebo. Entonces piensan los pescadores aquel refrán antiguo: "Pescador de caña, si no pecas hoy pecarás mañana".

JULIO ARPON



## FIESTAS DE TAFALLA

### Ayer terminaron oficialmente, pero el broche de oro será e domingo

Dos días pasados, recogidos e íntimos han sido el 19 y el 20, con que oficialmente terminan las fiestas de nuestra ciudad.

Quedamos los de casa, y disfrutamos pausadamente de los festejos que se han organizado. Las mañanas son propicias a deleitarse con la diana de nuestra estupenda Banda La Tafallana, y después del encierro la Frecuza solitaria de nuestra bonita Plaza de Toros se encuentra animada por los jóvenes, que citan a las vaquillas sin demasiado riesgo, mientras la gente madura y la chiquillería de los tendidos se entretienen con las incidencias, el color del día y juegan la prensa.

A media mañana, tras los almuerzos de costillas y fruta y mientras las cuadrillas pasean la Ciudad repartiendo alegría y música, los coches del Ayuntamiento anuncian la salida, para su correspondiente pasillo, de los Gigantes y Cabezudos, acompañados por las melodías de los gaiteros de Estella, y preludios de la algarabía de todos los mozos del pueblo, típicamente adornados con los pañuelos y fajas rojas distintivos de las fiestas.

Dos nuevos festejos tarinos, amén de las vaquillas por la mañana y por la tarde, se han unido a los anteriores. Y con estos van seis; el domingo será el séptimo, que para una ciudad como la nuestra, es el siumum. No creemos que ninguna ciudad similar a la nuestra organice una feria de tantas campañillas.

El día 19. El día anterior. Se celebró el festival cómico del Carnaval. Fue la ya tradicional becerada de los aficionados. Como lo de aficionados es la base del espectáculo, y estos van, año a año en año, para menos, sólo salva a este espectáculo lo de tradicional, pero, dada la calidad del mismo, es fácil suponer que sólo la costumbre no lo salve, a menos que se organice de otra manera distinta para que no defraude al público.

Porque el público es extraordinariamente atraído por este festivo, ya sea por rutina, por pasar la tarde o por ver amigos o familiares despachar las tres reses de muerte que suelen pasar a la otra vida sin pena ni gloria para sus electores.

Este año les ha tocado en suerte a Izo —por la Peña El Clero—, a Arcandona —por El Embarque—, y a Jaso como independiente. Pusieron empeño y valor y con no poca suerte salieron del paso entreteniendo a su público.

Ayer, día 20, actuaron en nuestra plaza los Cuatro Médicos, que como género nuevo, atrajo a bastante público que salió complacido con las exhibiciones y músicas que componen este espectáculo.

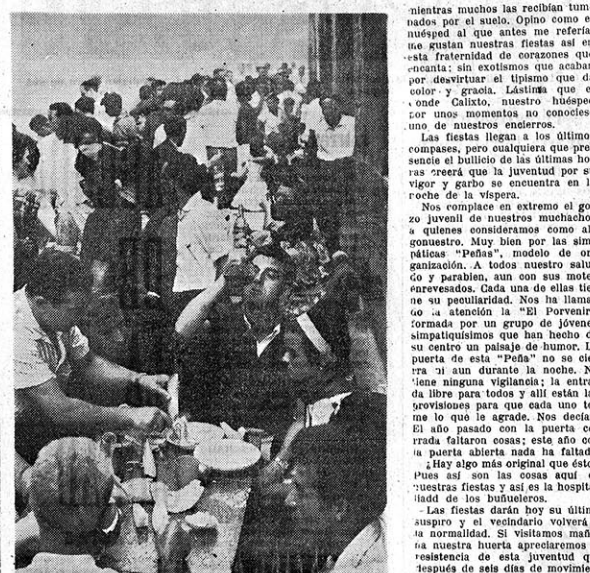
Por la noche continuaban los espectáculos públicos: cine, bailes, etc., muy animados, ignorándose si se lanzará el cohecho de final oficial de fiestas, porque, como ya es conocido a través de nuestro periódico, el próximo domingo, y para celebrar los XXXV Años de Paz Española, Tafalla va a vivir otro gran día de sus Fiestas, con en-

cierto y todo, y con la gran novillada que se anuncia a cargo de Paquito Ceballos y el triunfador de la Feria, Gregorio Lalanda, dos chavales que entusiasmaron al público merecidamente de tal manera, que va a atraer hacia Tafalla muchos cientos, y aun millares de chos clientes, con lo que el ambiente de dicho día no va a haber quien lo mejore.

INTERINO

### Buñuel

## Una Peña tuvo abierta la puerta de su "zurracapote" de día y de noche



Sin embargo, sin el menor síntoma de agotamiento, las fiestas van tirando a su fin. Ni se agota el humor ni parece que la juventud se le agote el bolsillo. Fiestas extraordinarias las que presenciamos hasta el final en este año. No ha faltado ninguno de los comprometidos a la cita. Ha sido un desbordamiento de visitantes. El ambiente, al calor del cual se pregunta esta crónica, y de una simpática que arrebatada, Alegría juvenil, alegría vívida, alegría que revienta por todas las partes y que pasan en todas los sentidos. Ayer un joven y destacado médico que ha echado largos años en el extranjero madurando su profesión, me decía, después de uno de nuestros "enierros. Este ambiente no lo conocen los extranjeros, pues si la conocieran se volcarían para saborearlo, epro, añada, más vale así por que aquí se ve todo al natural, aquí se ve un pueblo que vive en los calle con esa dificultad de la multitud que lleva delante. La gente grande contempla el espectáculo desde las aceras, con la soledad de estar un tanto provistos para ganar a saltos un patito, puesto que las puertas de las casas permanecen abiertas en esas noches, y hemos visto cada una de las noches las calles cua-

dradas de pequeños y mayores de ambos sexos danzando delirantes a compás de las charangas, sin preocuparse de los coches anudados del paso de las reses bravas, y pasar éstas disparadas

LICENCIADO VIDRIERA



(Foto PEINADO Y MAEN)

**L. ARAMBURU PEREZ-IZQUIERDO**  
PARIS  
ENFERMEDADES DE LA MUJER

Ex-Interno por oposición de la Clínica Obstétrica de la Facultad de Sanitico

Sancho el Mayor número 1 (Frente al Alcazar) C. N.º 1111111

**AMA DE CASA:** Procura que las personas de tu servicio doméstico no se separen leer y escribir afeitado a clases de Alfabetización, si tú misma no puedes alfabetizarlas o si alguien no puede hacerlo en tu propio domicilio.