

Francisco Lasa Echarri

NOTAS BIOGRÁFICAS DE LA FAMILIA LASA ECHARRI

D. JOSE ANTONIO LASA ATORRASAGASTI, nació en Lasarte en la última década del siglo XIX. De madre oriotarra, Francisca, y de padre de Lasarte, José Miguel, y en la época que en su pueblo se hablaba como idioma popular el EUSKERA.

En su juventud trabajó en las labores del caserío, y en el traslado con carro de bueyes de ladrillos que se elaboran en Lasarte y se llevaban a San Sebastián, para la construcción del actual "HOTEL MARIA CRISTINA".

A lo largo del camino, se encontraba con otros caseros con iguales o similares rutas laborables. Según nos decía en nuestra juventud, el saludo era entrar en un bar a beber unos chiquitos de vino.

A su entender, aquello no era camino para un futuro, y como por la ley del mayorazgo, tarde o temprano, tenía que abandonar la casa que le vio nacer, a los 18 años de edad plantea su deseo de marcharse a probar fortuna. Y así hizo, y aterrizó en Pasajes de San Pedro. Se alojó en la casa ESKERRA, pagando por la pensión completa, 0,25 Pts/día. Empezó a trabajar en los astilleros de D. Francisco Andonaegui con el sueldo de 0,50 Pts/día trabajado. En los domingos y festivos no se trabajaba pero tampoco cobraba. Por ello, los domingos y festivos, retornaba a Lasarte para trabajar en el caserío, y, en compensación, le daban comida. ¿Pero, cómo ir de Pasajes? Había tranvía a San Sebastián y otro de esta Capital a To-



La familia Lasa delante de la casa familiar, Villa Irune-ren Etxea. (Año 1932)

losa, pasando Lasarte, pero el viaje de ida y vuelta costaba 1,50 Pts. Y por este camino, sus ahorros quedan en CERO. Solución: los días festivos, levantarse a las 4 de la madrugada, ir andando hasta Lasarte y volver por el mismo camino.

En cierta ocasión, el que iba a ser mi padre, iba andando con un amigo de Pasajes de San Pedro a San Sebastián, y al llegar a la confluencia de esta carretera con la de Irún-Madrid, había un bar –existente aún hoy día, pero en desuso- y en la puerta de este bar, una chica guapa y lozana. El amigo le dijo en euskera a mi padre: ¡Esta chica, no tendrías mal para casarte! Y el aludido, algo nervioso, le contestó en el mismo idioma: ¡Esta chica es demasiado para mí! A lo que la aludida respondió: ¿Qué sabe el panadero para quién hace el pan? ¡Y se casaron!

Andonaegui, por lo visto, tenía como meta dedicarse de lleno a la pesca en la modalidad de arrastre, y le vendió el taller al que posteriormente sería mi padre.

Era por el año 1917, y como mi padre no tenía cultura, con esposa, su primer hijo, y dueño de un taller, en los ratos iba a la Academia Mercadal, entre otras cosas a aprender a restar, porque sumaba bien, pero de otras operaciones aritméticas, no tenía ni la más remota idea.

Fuimos seis hermanos: Juan, José, Paco, Luis, Elías y Jesús. En el año 1939 perdí dos de ellos, Luis en marzo y Jesús en septiembre.

La idea de mi padre era que estudiásemos y que fuésemos cultos, faceta que él no pudo tener. El primogénito Juan, estuvo tres años en Lecároz, y luego le envió a Francia y posteriormente a Inglaterra, para que aprendiese esos dos idiomas. José, estuvo interno en los salesianos de Pamplona y posteriormente en Alemania en una fábrica de motores Diesel. Yo, Paco, y mi hermano Elías, estuvimos en Lecároz, yo estudiando el primer Bachillerato de siete años con dos reválidas, y Elías estudiando COMERCIO.

En septiembre de 1939, recién muerto mi hermano Jesús, aprobé la 2ª reválida, y con ella mi bachillerato. Regresé a casa y paré en las escalerillas del puerto de Pasajes, para darle la primera noticia a mi padre, a quien le encontré con una persona vestida con el uniforme de marina.

—“¡Don Claudio, éste es mi hijo que acaba de terminar el bachillerato!”.

—“¿Qué va a estudiar el mocete?”, preguntó el aludido.



Grupo de escolares del colegio La Salle de Herrera. Los hermanos Lasa arriba a la izquierda. (Año 1926).



Carrera ciclista en fiestas del Alto de Miracruz. El “médico” es Juanito Arzak, padre del cocinero Juan Mari Arzak (Año 1956)

–“¡Notario!”, fue la respuesta.

Entonces, el mencionado Don Claudio, que luego me enteré que era Coronel de Ingenieros Navales de la Armada, le dijo a mi aita:

–“¿Notario? ¡Teniendo Ud. como tiene un taller para construcción y reparación de barcos, el mocete tiene que ser Ingeniero Naval!”

–“¡Tú ingeniero naval!”, me dijo mi padre.

Y aquí estoy.

A los días, marché a Madrid, ya que era el único sitio con Escuela de esta carrera. Recién terminada nuestra guerra civil, no había libros, y los pocos que había, eran franceses, alemanes, italianos e ingleses, y todas las clases eran a base de apuntes.

Al día siguiente de cumplir 24 años, terminé mi vida estudiantil, y acto seguido, un empleado de mi padre.

Hacia 1950, el “boom” de la pesca del bacalao en pareja, porque terminada la guerra mundial en 1945, toda la flota pesquera europea, comenzó a pescar en las zonas habituales de los españoles, y las capturas descendieron de forma alarmante y los precios se mantenían. Las capturas de bacalao fueron enormes, a una media

de unas 12 t. de pesca al día, que convertida en hoja, suponía una carga en bodega de unas 7 toneladas a conservar con sal marina.

Estos pesqueros, todos eran construidos para trabajar en pareja para la captura de merluza, besugo, sapo o rape, etc., y hubo que habilitarlos para la pesca del bacalao y conservarlo en sal. Eran pesqueros de 25 m. a 35 m. de eslora (largura).

El viaje era el siguiente: Salida de Pasajes, 10 días de ruta atravesando el Atlántico, de 10 a 15 días de trabajo en Terranova y regreso al punto de salida. O sea, que el rendimiento industrial era sumamente bajo: 20 días en ruta para trabajar durante 10 o 15 días.

Por mi profesión de ingeniero naval, cundió en mi cabeza de alargar los cascos de acero de los barcos, y aumentar las capacidades de bodega y combustible. Y así se hizo con nuestros "MIRACRUZ" y "BUENAVISTA".

Resultado, que antes de alargar, la pareja traía 105 toneladas de pesca salada y con el alargamiento de 5 m. trajeron 345 t. de bacalao. Inmediatamente cundió el resultado y se alargaron acto seguido unos 30 bacaladeros.

Entretanto, los años corrían, y en enero de 1953 moría padre q.e.p.d., y los cuatro hermanos que vivíamos, constituimos una sociedad: "JOSE ANTONIO LASA S.A.".



Flota pesquera de José Antonio Lasa



Botadura del pesquero "Buenavista"

Comenzamos con lo heredado. Remozamos y ampliamos nuestra flota pesquera, tanto bacaladera como la merlucera, y una sociedad para la pesca congelada para trabajar en aguas africanas. En total 15 unidades.

Para nuestras capturas bacaladeras, construimos una cámara frigorífica para su almacenamiento y posterior venta, previo secado, etc. Esta cámara frigorífica era de unos 1.000 m³, y fue tal la demanda de sitio para almacenar el bacalao de parte de lo que otros pescaban, que nuestras cámaras tuvimos que ampliar hasta 20.000 m³.

Hacia el año 1980, se toma el acuerdo internacional de ampliar 200 millas las aguas nacionales, y nos quedamos con barcos, con instalaciones y ganas de seguir trabajando, pero todo fue al garete, y muertos mis hermanos y yo ochentón, se decidió vender todo activo, y seguir viviendo, hasta que Dios quiera.