

EUSKAL ETXERAK



N.º 23

1993



Vascos "made in U.S.A."

EUSKO JAURLARITZA

LEHENDAKARITZAREN IDAZKARITZA



GOBIERNO VASCO

SECRETARIA DE LA PRESIDENCIA

SUMARIO

3 Ser americano y vasco



9 Vascos en la Costa Este norteamericana



13 California, núcleo de las comunidades vascas del oeste norteamericano



17 Más allá de California: Far-West de película con genuino toque vasco



24 Los restaurantes vascos, un fenómeno con creciente número de adeptos en Norteamérica



28 Las nuevas generaciones vascas, a la vanguardia de la actividad estadounidense

EUSKAL ETXEAK es una revista de carácter institucional financiada por la Secretaría de la Presidencia. Su distribución es individual y totalmente gratuita.

Coordina:

Iñaki Bernardo
y A. Ortuzar

Textos y Fotografías:

Joseba Etxarri

Fotocomposición

Flash Composition S.L.

Fotomecánica:

Flash Composition S.L.

Imprime:

Flash Composition S.L.

Fax:

94 - 423 69 33

Fuera de los límites de Euskal Herria, Estados Unidos es el país del mundo que más euskaldunes acoge

Ser americano y vasco



Desfile vasco en Winnemucca, Nevada.

Euskal Etxeak

3

Andana bat izan dira bost mendetik hona urratsak Ameriketara zuzendu dituzten euskaldunak. Horietarik frango, Hego eta Ertamerikara heldu ziren, baina beste hamaikak Iparrera jo zuen, New York, Kalifornia, Nevada, Idaho, Florida eta abarrera. Euskaldun horiek eta beren ondorengoez osatu dute bertako komunitate euskal-amerikarra. Euskal usadioek eta euskarak berebiziko lekua daukate euren artean. Eta harro azaltzen dute "I'm Basque", "Euskalduna naiz".

En una nación como la estadounidense, fruto en su práctica totalidad de la emigración, todo el mundo es (norte)americano y algo más. Todos tienen, próximo o lejano, al pariente que llegó al país con lo puesto, con un futuro incierto, a aquél que tuvo que empezar desde cero, que hubo, quizás, de aprender una nueva lengua y adaptarse a nuevos usos, a nuevos trabajos, a una nueva vida. Es el caso, entre otros, de multitud de europeos: irlandeses, italianos, polacos, alemanes... y también de vascos.

Cierto es que muchos norteamericanos desconocen su pasado, que no poseen datos sobre él, o que, simplemente, les basta

con decirse "americanos". No obstante, en general, el norteamericano de hoy (el que sí conoce su origen) tiene a gala definirse, además de americano —americanidad que se da siempre por supuesta y que suele ir acompañada por un fuerte sentimiento patriótico— de irlandés, italiano, polaco, alemán... o vasco. El sentimiento nacional USA no entra en contradicción con el considerarse irlandés, italiano, etc., y de participar en asociaciones de carácter étnico que tienen como objetivo la conservación y promoción de los valores culturales de la comunidad nacional de la que uno procede.

Es normal que esa conciencia de pertenencia y de ligazón a la cultura natural de los ancestros

vaya relajándose de generación en generación o se renueve a nivel de comunidad con la afluencia de nuevos emigrantes que sigan aportando savia fresca, imprescindible para la buena salud de la cultura o del grupo nacional en cuestión.

En el caso vasco, podemos afirmar que, en la actualidad, "lo vasco" en Estados Unidos es un fenómeno vivo y en evolución, que se vive con intensidad a través de las diferentes colectividades vascas de diversos estados, sobre todo —pero no sólo— del Oeste del país y que moviliza a través del año a no menos de cincuenta mil personas, partícipes de un sentimiento común —y al mismo tiempo plural— de vasquidad.



Restaurante "Pyrenees", Reno.

Coincidiendo con un interés creciente de los americanos en general por sus raíces, los vascoamericanos han ido creando e institucionalizando en el presente siglo, pero especialmente con el hito del primer Festival Nacional Vasco celebrado en Reno-Sparks en 1959, sus calendarios de reuniones y celebraciones, y sus propios centros sociales, los "Basque Clubs", con la idea de reunirse y mantener de manera organizada, para ellos y para las nuevas generaciones nacidas ya en USA, elementos de la cultura y las costumbres que heredaron de sus mayores, para conservar, en definitiva, a través de estos elementos culturales, una ligazón con su pasado y con el orgullo de sentirse "Basques" o americanos de ascendencia vasca.

Clubes y Hoteles vascos

Predecesor de los actuales clubes fueron los "hoteles vascos", que desde hace siglo y medio han estado ampliamente extendidos por los once estados que conforman el Oeste americano. En la costa Este, Nueva York contó con al menos un hotel vasco, fundado por el busturiarra Valentín Aguirre a principios de siglo, por el que pasaron muchos de los vascos que llegaban a EE.UU. desde Europa. Pero es el "Plaza Hotel" de San Juan Bautis-

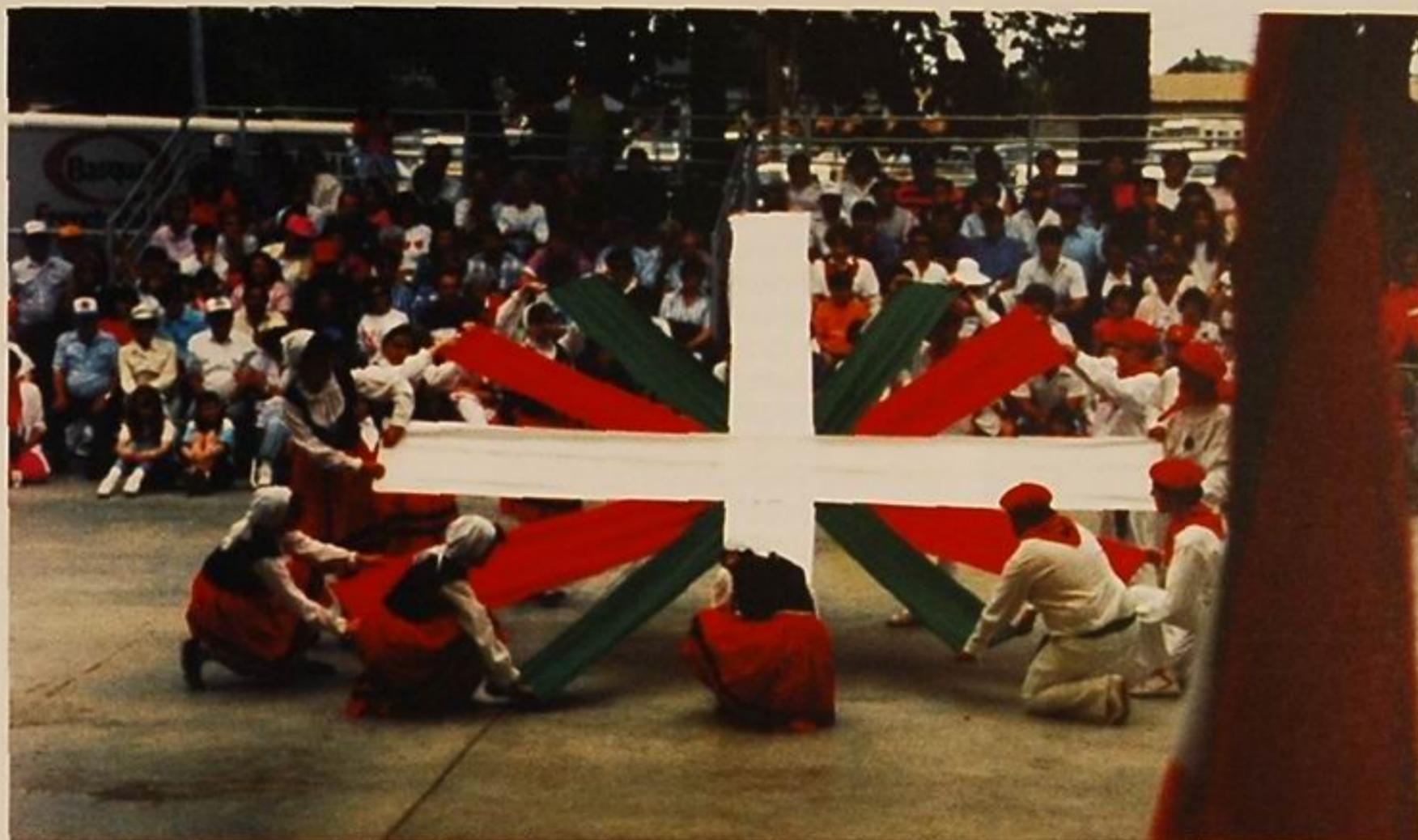
ta (California), regentado en la década de 1850 por Julián Ursua el primer establecimiento hotelero vasco del que tenemos noticia documentada. Sabemos también que en 1866 surge en San Francisco el "Aguirre Hotel", de la mano de José Aguirre, combatiente del bando perdedor en la primera guerra carlista, que había emigrado a Uruguay en 1845 y de allí, en 1849, a California.

Estados Unidos es un país conformado por la emigración. En este contexto migratorio surge con fuerza, prácticamente desde mediados del siglo XIX, la figura del hotel vasco, impulsado por las diferentes oleadas de jóvenes vascos que comienzan a fluir al Oeste USA. A modo de ejemplo ilustrativo, el número de 30 de diciembre de 1893 del periódico losangelino "California'ko Eskual Herria" (del que se habla más adelante) reproduce anuncios de al menos cinco hoteles vascos en Los Angeles, uno en San Diego, dos en Kern City, uno en San Francisco y otro en San José (todos ellos anunciados en euskara).

No hay que olvidar que San Francisco y el área de Los Angeles tuvieron ya a finales del siglo pasado importantes comunidades vascas, en cuyos hoteles y establecimientos el euskara era, a 10.000 kilómetros de Euskal Herria, lengua de uso común. En esta Euskal Herria americana sur-

gieron publicaciones como "Eskualdun Gazeta", íntegramente en euskara, fundada en 1885 por el abogado vasconorteamericano Martín Bizcailuz, o "California'ko Eskual Herria", periódico también íntegramente en lengua vasca, fundado en 1893 por el periodista José Goytino. En cuanto a los hoteles, una estimación razonable calcula en bastante más de un centenar el número de establecimientos hoteleros creados por y para vascos en los Estados Unidos.

Ciertamente, la figura del "Basque Hotel" ha sido hasta hace pocas décadas un punto de referencia clave para muchas primeras generaciones de vascos que llegaban a Estados Unidos. Han sido numerosas las localidades del Oeste que contaban con uno o más de ellos. Aún hoy sobreviven algunos, si bien han reorientado sus actividades debido a la prácticamente nula afluencia de nueva emigración. Muchos cerraron. Otros han pasado a ser restaurantes. Unos pocos conservan su actividad hotelera. San Francisco, por ejemplo, todavía dispone de tres hoteles vascos, aunque éstos funcionan más en su vertiente de restaurantes. A ellos habría que añadir, sólo en el área de San Francisco, otra media docena de "Basque restaurants" de nueva creación. Un buen número de las funciones que como punto de reunión y



Baile de la Ikurriña, Los Banos-California.

contacto realizaba antaño el hotel las realizan en la actualidad los "Basque clubs".

30 clubes en todo el país

Se acerca a la treintena el número de clubes vascos que funcionan hoy en Estados Unidos. El más antiguo de ellos es el Centro Vascoamericano (hoy Euzko Etxea) de Nueva York, fundado en 1913 y situado actualmente en Brooklyn. En la costa Oeste, en 1907 hubo intentos de formar un club en Stockton. En 1924 se creó en San Francisco el "Zazpiak Bat Club" y en 1938 los vascos de Bakersfield crearon el "Kern County Basque Club".

Aunque según los datos del último censo hoy en día hay vascos en los cincuenta estados de la Unión, sólo existen clubes en los estados de Nueva York, Florida, California, Nevada, Idaho, Oregón, Utah y Wyoming, si bien también hay población vasca de cierta entidad en Arizona, Colorado, Connecticut, Montana, New Jersey, New México y Washington.

Al comentar los nexos que a través de la historia han existido entre Euskal Herria y Estados Unidos, algunos autores no dudan en subrayar la admiración e influencia que suscitó la forma histórica de gobierno de los vascos en John Adams, segundo

presidente estadounidense. Adams, que visitó Bizkaia, se muestra impresionado y pone a los vascos como ejemplo cuando, bajo el título "In defense of the Constitution of the United States" escribe en 1786:

"...ante un pueblo como éste en Europa que tiene el ingenio, el valor y la fortuna de preservar su voz en el gobierno, Bizkaia (el País Vasco) de ninguna manera debe omitirse. Mientras largo tiempo ha que sus vecinos han dejado sus demandas en manos de reyes y eclesiásticos, este extraordinario pueblo ha conservado su vieja lengua, su espíritu, leyes, gobierno y costumbres intactas más tiempo que ninguna otra nación en Europa. Ellos habitaron una vez algunas de las mejores tierras bajas, pero su amor por la libertad y su inquebrantable aversión al dominio extranjero les hizo retirarse en tiempo de invasión y conquista a sus viejas suertes en las montañosas tierras llamadas por los ancianos Cantabria..."

"Es una república, y uno de los privilegios en los que insisten es el de no tener rey, otro es que todo nuevo Señor, en su toma de posesión, ha de venir al país en persona, con una pierna descubierta y prestar juramento de defender los fueros o leyes de los vascos..."

Algunos autores como Navascués, o un estudio del vascoame-

ricano Pete Cenarrusa, euskaldún y actual Secretario de Estado de Idaho, coinciden en afirmar la influencia que el Fuero de Bizkaia tuvo en algunos puntos de la Constitución de los Estados Unidos. John Adams viajó en 1779 a Europa para estudiar, comparar y aprender de las diferentes formas de gobierno existentes entonces en el Viejo Continente. La Constitución norteamericana sería aprobada por los 13 primeros estados que componían el país, el 17 de setiembre de 1787.

Gobernadores vascos

Estados Unidos es, a la postre, un país nacido hace dos siglos. En la costa Oeste, su frontera sur no alcanzaría su trazado actual hasta 1853. Previamente,



Amador Zabalbeaskoa, propietario de varios rebaños en California.



Centro Vasco de Chino, California.

en 1848, el territorio hasta entonces mexicano de Alta California pasó, en virtud del tratado de Guadalupe-Hidalgo, a formar parte de la Unión. Cuando California pasa a manos estadounidenses, hay ya algunos vascos allí. De hecho, varios de sus gobernadores, bajo administración española primero y mexicana después, habían sido vascos. Citemos entre ellos al alavés Diego de Borica y Retegui, primer gobernador de Alta California, al aiatarra José Joaquín de Arrillaga y al arrasatearra Pablo Vicente Sola, durante el período español; o de nuevo al propio Sola, primer gobernador, bajo México, del territorio o a los gobernadores José María de Echeandía y Manuel Micheltorena, vascoamericanos ambos.

Antes de la incorporación de

California a Estados Unidos, también otros vascos, marinos, comerciantes y eclesiásticos, habían participado de la aventura del hasta entonces apenas poblado territorio (la población europea de California hasta 1800 era inferior a las mil personas). Vascos como el donostiarra José Antonio Aguirre, nacionalizado americano en Nueva Orleans y que, junto con su cuñado Miguel de Pedrorena y otros tres norteamericanos fueron "quienes proyectaron y los primeros propietarios de lo que hoy se conoce como la ciudad de San Diego". O el labortano Cesáreo Lataillade, comerciante de gran éxito durante la fiebre del oro, establecido en Santa Bárbara, vicecónsul de España en 1846 y cónsul francés en 1849. O José Domingo Indart, propietario del buque "Keoneana", que operaba entre California, Acapulco y Callao, o su sobrino Ulpiano Indart, que llegó a ser un respetado hombre de negocios y político, tesorero durante años del condado de Santa Bárbara, donde falleció en 1902.

La incorporación a Estados Unidos de los extensos territorios de la vieja Alta California mexicana y el inmediato descubrimiento de oro en sus montañas traerá consigo una avalancha de personas que, procedentes de todo el mundo, confluyen en California en busca de fortuna. California no tenía más allá de quince mil habitantes en 1848 (sin contar a los indios). Hacia 1852 había pasado a tener casi noventa y tres mil y en 1860

trescientos ochenta mil. En cuanto al número de vascos, la investigación de Douglass y Bilbao en "Amerikanuak, Basques in the New World" da pie para suponer que el número de vascos que entró en California entre 1845 y 1851 era de varios centenares de individuos. Testimonios de 1850 y años posteriores permiten constatar la presencia de vascos trabajando en el área, y hacia 1852 se hace evidente la existencia de una acción colectiva vasca en alguno de los campamentos mineros.

Pero no todos los vascos recién llegados a aquella emergente California fueron mineros. En muchos casos la actividad minera no era sino el obligado trabajo inicial al que, al cabo de pocos meses o años, seguía algún negocio de uno u otro signo. Hemos mencionado ya la creación de los primeros hoteles. Algunos vascos abrieron negocios urbanos. Otros, como Juan Indart, Bernardo Altube, Jean-Baptiste Arrambide, Antonio de Harispuru, Bernardo Ypar o Pedro Altube fundaron empresas ganaderas y adquirieron ranchos en diversos condados.

Miguel Leonis

Mención aparte merece el kanbotarra Miguel Leonis, toda una leyenda incorporada ya a la historia californiana, hasta el punto de que su rancho ha sido rehabilitado y se ofrece a los visitantes tal como se supone era hace un siglo. Conocido también como "El Vasco" y según fuentes de la época, era Leonis "de carácter único, fuerte como un toro físicamente y cargado de determinación para eliminar a los intrusos". El kanbotarra, que al parecer se valía de métodos dudosos para lograr sus fines, llegó a controlar una extensa área en la zona de Los Angeles. Cuando murió en 1889, dejó un legado de medio millón de dólares, la mayor parte de los cuales fue a parar a manos de los abogados tras diversos pleitos.

Nombres vascos destacaron especialmente en la industria ovina del Oeste, de tal modo que un experto no vasco les llega a considerar en 1858 sus fundadores. Ya a principios de la segunda mitad del siglo pasado pastores vascos de ovejas trabajaban en



Cahuenga Valley (actual Hollywood). Algunos de ellos llegarían a ser ricos propietarios, tras años de sacrificios como pastores y propietarios modestos. Para la década de 1860 los vascos estaban establecidos en el sur de California y para los 80 en la zona centro y norte, de donde se extenderán a Nevada, Idaho, Oregón, Utah, Montana, Wyoming, Arizona, New Mexico y demás estados del Oeste, llegando incluso a Texas.

¿Cómo eran esos vascos? Procedían en su práctica totalidad de zonas rurales de Euskal Herria, fundamentalmente de Navarra e Iparralde, y posteriormente de Bizkaia. El euskara era su lengua materna y en un porcentaje significativo tenían dificultad o gran acento para expresarse en español o francés. Otros, al contrario, se defendían bien también en estos dos idiomas, de tal modo que, incluso hoy, no es raro encontrarse con vascoamericanos de primera generación (sobre todo de Iparralde) capaces de expresarse en cuatro idiomas, a saber, euskara, inglés, francés y español.

Desde un principio, el euskara tuvo un papel relevante en las actividades y la comunicación entre los vascos americanos. La emigración a Norteamérica procede, en gran medida, de zonas de Euskal Herria en las que el euskara era la lengua habitual de comunicación. No hay que olvidar que hasta este siglo, hasta hace bien pocas décadas, importantes zonas de Euskal Herria (entre las que se encuentran las que más emigrantes han aportado a Estados Unidos) eran prácticamente monolingües en euskara. Hemos mencionado ya los periódicos "Escualdun Gazeta" y, sobre todo, "California'ko Eskual Herria" (1893), vehículos de comunicación entre los vascos californianos, redactados en su totalidad en euskara y fundados y dirigidos ambos por vascos nacidos o asentados en la propia California, vascos que, desde luego dominaban hasta ese punto el inglés y el euskara.

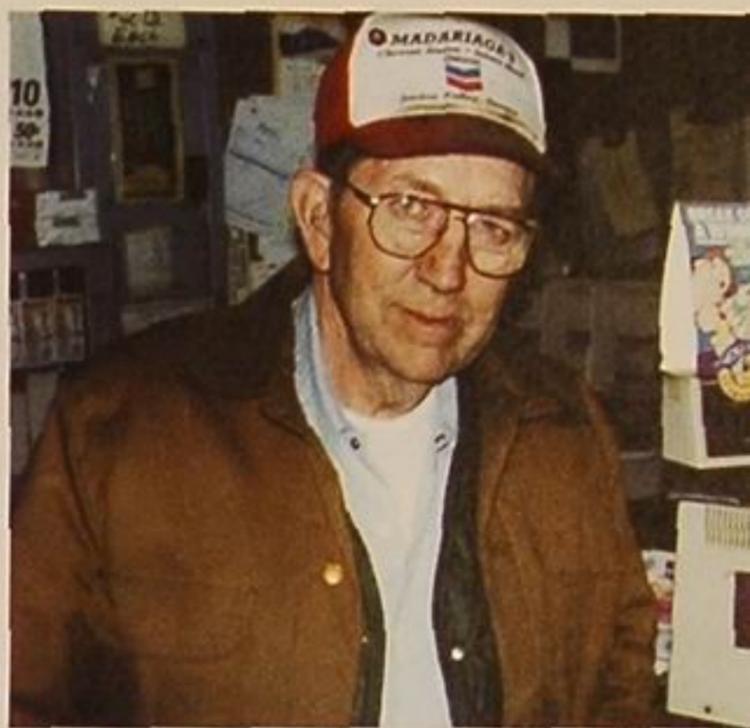
"Gaure Echie da Saure Echie"

Anécdota significativa: Aún hoy, en lugares recónditos de los USA, el viajero que, tras atravesar el desierto llega, por ejemplo,

a Jordan Valley (Oregón), un lugar que los americanos calificarían sin empacho como "in the middle of nowhere" (en traducción libre, "allí donde Jesucristo perdió el peine"), se sorprende con un frontón, construido por canteros vascos en 1915, un "Basque restaurant" y diversas calles y comercios con apelativos que le resultan familiares.

Pero su sorpresa va más allá cuando en la gasolinera, después de haber leído "Yturri Blv." o "Basque Station", el encargado le muestra, entre otros adhesivos que tiene a la venta, un escudo de Euskal Herria con la inscripción "Zazpiak Bat" y le regala un folleto turístico del pueblo, en el que figuran dos eslóganes: uno en inglés y otro que dice "Gaure echie da saure echie" (sic), esto es, "Nuestra casa es tu casa". El encargado y dueño del establecimiento ofrece, desde luego, el clásico aspecto del Oeste, tiene 69 años y resulta que es nacido en el propio Jordan Valley y se llama Aiden Madariaga. Y la conversación tiene lugar en euskara, un euskara con acento vasco de Oregón.

Hechos como éste sorprenden quizás al vasco de Euskal Herria, de visita por Norteamérica, y que no espera toparse en la América profunda con personas que, siendo americanas, son al mismo tiempo absolutamente vascas de corazón, aunque nunca hayan pisado la Euskal Herria europea. Esto sí es "América" y estas si-



Aiden Madariaga, propietario de una gasolinera en Jordan Valley, Oregón.

tuaciones se dan. En Jordan Valley o en San Francisco, en Boise o en Reno, en Nueva York o en Los Angeles, o en Buffalo, Wyoming.

Pero, al igual que en el Viejo Mundo, tampoco en el Nuevo las cosas permanecen inmutables. A través del presente siglo los vascos y "lo vasco" han ido evolucionando en los USA. El primer obstáculo con el que se encontraron los vascos en su emigración a Norteamérica fue el desconocimiento de la lengua y, con ello, la dificultad de acceso a muchos de los puestos de trabajo en los que el conocimiento fluido del inglés era imprescindible. La solución era dedicarse a actividades de tipo manual, en



Construida en 1864, la casa Jacobs-Uberuaga es sede del Museo Vasco de Boise.



Entrada del Centro Vasco de Nueva York.

Euskal Etxeak

8

las que no hubiera que dominarlo. Muchos de los vascos optaron por emplearse como pastores de ovejas y continuaron así con la vinculación que ya en la primera California estadounidense ligó a compatriotas suyos con la industria ovina.

A partir de la ocupación de pastor, muchos vascos prosperaron y ellos mismos o su segunda generación pudieron acceder desde una mejor posición a las oportunidades de la vida en un país como Estados Unidos. También bastantes vascos,

tras años de estancia, decidían volver a Europa y otros envejecían, con o sin familia, al amparo de la diaria partida de mus en el hotel vasco.

La segunda generación norteamericana ha sido en muchos casos bilingüe euskara-inglés. También el francés y el español han tenido su lugar en las comunidades vascas. Salvando distancias, es posible establecer un parangón con la situación de hace unas décadas en Euskal Herria: de padres cuya primera y casi única lengua era el euskara, han surgido hijos bilingües. En Euskal Herria, euskara-español o euskara-francés. En Estados Unidos, euskara-inglés. O, en el mejor de los casos, tri o cuatrilingües. O en el peor, monolingües españoles, franceses o americanos.

"I'm Basque"

Hasta hace escasamente dos décadas, con diversos vaivenes, pero ha habido un flujo permanente de emigrantes vascos a Norteamérica, lo que ha permitido dotar de continuidad y reforzar las actividades vascoamericanas de carácter étnico. Se ha producido al mismo tiempo un proceso de cohesión y de unión vasca en el Nuevo Mundo, superadora de viejos "tiquimiquis" y tópicos regionales aún vigentes entre algunos vascos europeos, de tal modo que los vascos americanos asumen como natural el eslogan "Zazpiak Bat", símbolo de algo que ven tan natural como la unión entre los vascos de las siete provincias, a lo que desvinculan de inmediata significación política.

A ello ha contribuido la llegada de nuevas generaciones nacidas en Estados Unidos y también la evidencia de la ilógica de una de por sí no-numerosa comunidad vasca que pretendiera conservar su cultura y etnicidad fuera de unas coordinadas de unidad.

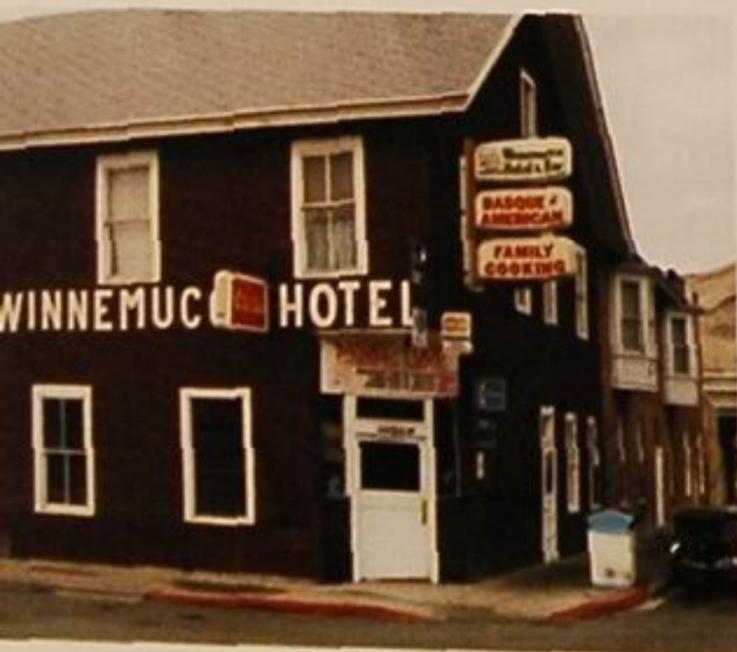
Pero, siguiendo con la cuestión lingüística, en las comunidades vascoamericanas de hoy, no es raro toparse con jóvenes de segunda generación de veinte, treinta y, desde luego, más años, que aprendieron inglés a los seis, en la escuela. Personas que en euskara hablan sin acento americano alguno (con perfecto acento bajonavarro, vizcaíno o labortano) y al mismo tiempo en perfecto in-

glés, con el único lógico acento de su lugar americano de nacimiento.

Terceras y cuartas generaciones acusan más el lógico proceso de americanización y, aquéllos que siguen de alguna manera vinculados a "lo vasco", conservan mejor otros elementos culturales como cantos y danzas, aunque también renace en algunos el interés por viajar a Euskal Herria y estudiar la lengua. Asistimos incluso en estos últimos años a un resurgir de las clases de euskara en California, Nevada y Idaho. Pero conforme avanzan las generaciones, la "vasquidad práctica" va cambiando y la vinculación y lazos tangibles disminuyendo, aunque a la pregunta ¿y tú qué eres? le siga la misma respuesta: "I'm Basque", "soy vasco".

Cierto es, pues, que la conservación del idioma no es fácil y el uso del euskara en las comunidades vascas va disminuyendo en beneficio del inglés. La comunidad vasca no es, en este sentido, una excepción. La evolución del idioma en otras comunidades mucho más fuertes en número e influencia (italianos, griegos, etc.) nos da pie a pensar, sin embargo, que el euskara, en sus circunstancias, se ha defendido con bastante obstinación de los factores que juegan en su contra.

Hoy en día la presencia activa del euskara sigue siendo notable en las renombradas celebraciones vascas del Oeste. Sabiendo sólo euskara, un euskaldun puede sentirse como en casa durante todo el verano en las celebraciones vascas de California, Nevada o Idaho y, en determinados momentos, no tener consciencia de si realmente está en Estados Unidos o en Euskal Herria. ■



El "Winnemucca Hotel" es el más antiguo en Nevada en funcionamiento.

Connecticut, Nueva York, Washington y Florida cuentan con comunidades vascas

Vascos en la Costa Este norteamericana

Es el Oeste el área de Estados Unidos que más vascoamericanos acoge. Dentro del Oeste, corresponde a California el más alto índice de población vasca, tanto en lo referente al número absoluto de personas, como al de clubes, hoteles, restaurantes y manifestaciones culturales. Sin embargo, en términos relativos, es Idaho el estado con presencia vasca más notoria, puesto que, pese a tener una comunidad vasca tres veces menor que California, la población total de Idaho suma alrededor de un millón de personas, mientras que la de California ronda los treinta y cinco millones. En la costa Este, hay comunidades vascas en el área de Nueva York, Washington DC y Florida, además de St. Pierre (Terranova).



Euskal Etxeak

9

El Este y el Oeste norteamericano son realidades que provienen de una historia y tradiciones diferentes. También en cuanto a las comunidades vascas, aunque por otros motivos, podemos establecer una diferenciación entre las del Este y el Oeste del país. En el capítulo anterior hemos realizado un breve bosquejo de California —el estado más poblado de la Unión— como territorio receptor de vascos en sus diversas etapas históricas. En el Este, la conformación de asociaciones, centros y comunidades vascas tendrán componentes específicos. Salvando el caso de Nueva York (y zona de New Jersey a su alrededor), la actividad vasca que hoy se realiza

se retrotrae pocas décadas en el tiempo. Pero vayamos por partes.

Al hablar de presencia vasca en la costa Este norteamericana, es de justicia hacer mención a los asentamientos e implantación histórica en Terranova. Arrantzales vascos llegaron al litoral del actual Canadá hace varios siglos, siguiendo el rastro de la ballena. No hay acuerdo entre los historiadores al afirmar cuándo tuvo lugar la llegada de los primeros vascos al continente americano. Algunos afirman que ésta pudo perfectamente producirse con anterioridad al viaje que llevó a Colón a América. Douglass y Bilbao citan en "Amerikanuak" una tradición literaria de los siglos XVI y XVII que atribuye a los vascos el descubri-

Centro Vasco de Miami.

miento del Nuevo Mundo. En todo caso, lo cierto es que las actividades pesqueras vascas en la región noreste americana datan de antiguo. Así lo atestiguan lápidas de los siglos XVI y XVII encontradas en Placentia Bay, Terranova.

Costa de los Vascos

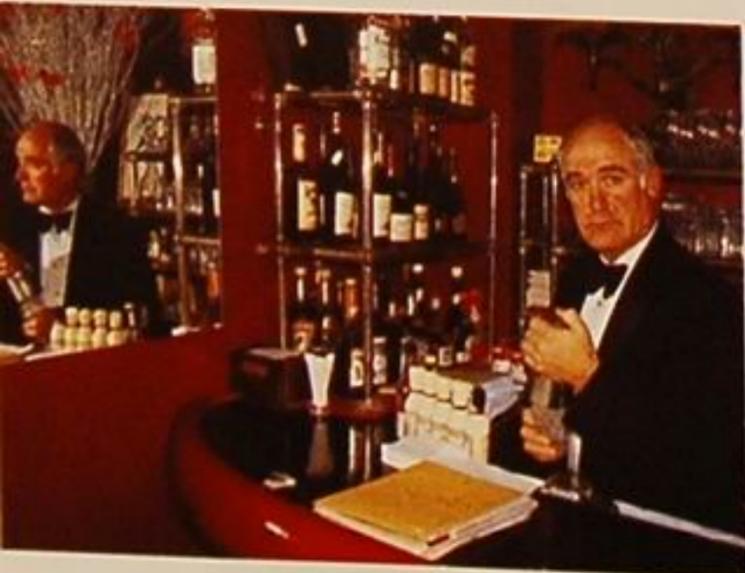
La parte occidental de Terranova fue antaño conocida como "Côte des Basques" y muchos topónimos de su línea costera son de origen vasco. Las estaciones pesqueras vascas de esa costa occidental son descritas en 1677 por Pierres Detcheverry de San Juan de Luz en su libro "Ixasoco Nabitacioneoa", traducción al euskara del original francés publicado en



Miembros del Centro vasco de Tampa, Florida.

1579 por el también vasco Martín de Hoyarsabal, de Ziburu.

El nombre de la localidad actual de Port-Aux-Basques (para los vascos de la época "Seascot Portua") puede ser encontrado en fecha tan temprana como 1612 en un mapa del Este canadiense realizado por Samuel de Chaplain. Balleneros y bacaladeros de toda la costa vasca -Baiona, San Juan de Luz, Ziburu, Hondarribia, Donostia, Mutriku, Ondarroa, Lekeitio, Ea- conocían bien aquella zona, que aún hoy conserva en Saint-Pierre y Miquelón alguna población y celebraciones vascas, en las que los colores de la ikurriña ondean como símbolo étnico vasco, en armonía con los símbolos locales.



Interior de la Euzko Etxea de Nueva York.

En la actualidad, alrededor de un treinta por ciento de los habitantes de Saint-Pierre y Miquelón (islas frente a Port-Aux-Basques pertenecientes a Francia) son vascos. Saint-Pierre cuenta igualmente con una Euskal Etxea, sede del grupo de danzas "Orok Bat" y un club vasco local de gran tradición pilotazale, con frontón construido en 1906. En la ruta entre Europa y América, también Islandia conoció presencia vasca, de tal modo que los islandeses, ya en el siglo XVII, llegaron a escribir varios glosarios vasco-islandeses, que han llegado hasta nosotros.

En la otra punta de la costa norteamericana, con un ojo mirando al Caribe y el otro al Océano Atlántico, las costas de Florida acogen hoy, en varias de sus ciudades, a diversas colectividades vascas. Al igual que la del estado de Connecticut (al norte de Nueva York), la comunidad vasca de Florida está formada en su práctica totalidad por pelotaris en activo y por ex-pelotaris dedicados ahora a otras labores y afincados ya en los Estados Unidos.

También Florida conserva en su topografía huellas de un pasado vinculado a exploradores vascos. Nombres como Key Biscayne, Biscayne Bay o posteriormente Biscayne National Park, el Biscayne Jai-Alai y la propia Villa

Vizcaya así lo evocan (recordemos, por otro lado, que hasta hace poco más de un siglo, en muchos lugares, concretamente del continente americano, era frecuente utilizar el adjetivo "vizcaíno" para referirse a cualquier vasco, fuera o no natural de Bizkaia).

Florida Jai-Alai

Actualmente Florida es un destino conocido para los pelotaris vascos de cesta-punta. Aunque al parecer el primer contacto oficial de la pelota (cesta-punta, en USA "jai-alai") con el público norteamericano tuvo lugar con motivo de la Exposición Internacional celebrada en Saint Louis a principios de este siglo, posteriormente es Florida (juntamente a los jai-alai de Hartford, Bridgeport y Milford en Connecticut) donde más se ha desarrollado la pelota profesional, hasta el punto de que en las últimas décadas podemos hablar de frontones en Miami, Dania, West Palm Beach, Orlando, Daytona, Fort Pierce, Ocala, Tampa, Quincy y Melbourne. El jai-alai o frontón de cesta-punta de Miami es, como es sabido, el mayor del mundo.

El propio Miami y la localidad de Tampa acogen los tres clubes vascos con local social que existen en Florida. Son todos de re-

ciente creación y ninguno supera la década. Los dos de Miami son el Centro Cultural Vasco "Toki Ona" y la sociedad "Txoko Alai". El primero funciona más con la idea de centro vasco y el segundo, que tiene diferentes promotores, se equipara más bien a una sociedad gastronómica, aunque también coordina actividades públicas de índole cultural.

El tercer club de Florida está situado a 400 kilómetros de Miami, en Tampa. Sus componentes son pelotaris jóvenes que se baten diariamente en el jai-alai de la localidad, así como componentes de varias generaciones de ex-pelotaris que, una vez finalizada su fase profesional, se han establecido y han asentado su vida y familia en Tampa. En el caso de este último club, la práctica totalidad de sus miembros se ha relacionado de un modo u otro con el mundo del jai-alai. En Miami, profesionales vascos residentes en la ciudad, e incluso algún cura trabucaire, son miembros activos.

Algunos de los vascos hoy en día naturalizados miamitarras vivieron anteriormente en Cuba, hasta que con la llegada de Fidel Castro dejaron la isla. Ese fue el caso del guipuzcoano Saizarbitoria, propietario en La Habana del allí renombrado restaurante "Centro Vasco". Al igual que un buen número de sus compatriotas, tras abandonar Cuba, Saizarbitoria se estableció en Miami, donde reabrió el "Centro Vasco" en los 60. El restaurante, situado hoy en una zona plenamente cubana de Miami, conserva una original decoración típicamente vasca, si bien se halla asimilado por el ambiente.

Miami ha tenido otros restaurantes vascos, como el "Bizkaia", de Tomás Arrizabalaga y otros. En los últimos tiempos, debido a la prolongación de la huelga —duró tres años— que convocada por la IJAPA (siglas en inglés de la Federación Internacional de Jugadores Profesionales de Jai-Alai) tuvo lugar en los frontones norteamericanos, un significativo número de pelotaris hubo que volver a Euskal Herria, con la consecuente disminución en la comunidad vasca de Florida y Connecticut.

Washington DC

Washington DC, a 1.600 kilómetros de Miami y a 350 de Nueva York, es un rectángulo en el



Pierre Amestoy Barran dirige su propio restaurante en Nueva York.

mapa, trazado a golpe de escuadra y cartabón entre los estados de Virginia y Maryland, con el río Potomac como uno de los lados. Sus habitantes trabajan fundamentalmente en el sector servicios y entre ellos hay un buen número de profesionales que desarrollan sus actividades dependiendo de una u otra manera de la Administración y del movimiento y la parafernalia de empresas, lobbies, grupos de presión, etc, que la capitalidad genera.

Los vascos no desentonan de las características del habitante medio en Washington. Trabajan sobre todo en el sector terciario, disponen en general de estudios específicos y trabajan como profesionales en diversas áreas. Los vinculados a la comunidad vasca son nacidos en Euskal Herria, aunque hay también una incipiente segunda generación nacida ya en el país; y también vascoamericanos nacidos en otros estados que por motivos profesionales han pasado a vivir a Washington y que, en muchos casos, no han tenido relación con los ex-miembros del club vasco.

De hecho, en la actualidad no hay club vasco en Washington DC: sus actividades se hallan en un impase. Tampoco viven muchos vascos en el entorno, aunque sí los suficientes para que en 1981 crearan el Basque Club de Washington "Euskalerría". Antes de esa fecha, algunos se solían reunir en domicilios particulares para celebrar festividades como el Olentzero, San Ignacio o Aberri Eguna. Durante muchos años, Pe-

dro Beitia había sido representante del Gobierno en el exilio y punto de referencia vasco en la ciudad. Más tarde, cuando se formó el club, se organizaron actividades como proyecciones de películas ("Tasio", "La fuga de Segovia"...), celebraciones como el "Euskara Eguna" y se llegó a editar un boletín con cuatro números anuales.

La problemática de una ciudad que vive muy deprisa y con el tiempo contado, con grandes atascos y problemas de desplazamiento, el reducido número de socios (nunca pasó del medio centenar) y la falta de disponibilidad de tiempo de éstos para compromisos continuados, conjugado con otros conflictos internos, llevó a que, tras los actos de recepción y bienvenida organizados por el Club en 1988 para festejar la estancia del lehendakari Ardanza en su visita oficial a la ciudad, los directivos del club decidieran dejar en suspenso sus actividades.

La New York Euskaldun

A 350 kilómetros al norte de Washington DC, siguiendo la línea costera, se alza "la Gran Manzana", la ciudad de Nueva York, cuya colectividad vasca es la decana de la costa Este y cuyo club vasco es el más antiguo de los Estados Unidos. Hagamos un poco de historia.

Atendiendo a Emilia Doyaga en su "History of Euzko-Etxea of New York", los vascos comenzaron a asentarse en Nueva York a finales del siglo pasado y comienzos de éste. Trabajaron como ferroviarios,



Restaurante "Maritxu" de Nueva York, regentado por la bilbaína Teresa Barrenechea.

en remolcadores, en barcos, fábricas y restaurantes. Algunos emprendieron sus propios negocios. "No era raro encontrar jovencitos entre 10 y 16 años trabajando en buques de diferentes nacionalidades" escribe Doyaga. "Una historia típica es la de Melchor Rentería, de Bakio, Bizkaia, quien, con 16 años, saltó del barco en Filadelfia con una mochila a la espalda y treinta centavos en el bolsillo. Se dirigía a Nueva York, donde sabía que había otros vascos que podrían ayudarlo. En poco tiempo llegó a ser propietario y dirigir con éxito varios restaurantes, primero en Harlem y más tarde en Madison Avenue".

Pero la vida no era coser y cantar en el Nueva York de la época. El éxito podía sonreír, pero había que sacrificarse y trabajar duro. Emigrantes de mil nacionalidades acudían en busca de fortuna. Irlandeses, italianos, griegos, chinos, etc., se agrupaban y formaban sus barrios. Los vascos, siendo infinitamente menores en número que otras comunidades, también se movieron. En torno a 1905, cinco vascos se reúnen para sembrar el germen de lo que más tarde será el centro vasco. Por su posterior relevancia en la comunidad vasca, destacamos entre ellos a Valentín Aguirre, nacido en 1871 en Bus-

turia, Bizkaia, y establecido en 1895 en Nueva York.

Aguirre había trabajado como fogonero en remolcadores y en el ferry de Staten Island. En 1899 se presentó al examen del Servicio Civil y sacó plaza como trabajador de los barcos de la ciudad de Nueva York. A los 26 años conoció y se casó con Benita Orbe. No tardaron mucho en abrir un hostel. Otros hostales y pensiones se abrieron en la misma Cherry Street, que se convirtió en el centro de la vida vasca en Nueva York.

La primera Euskal Etxea

"Pero no fue hasta 1913 que Valentín Aguirre y un grupo de trece vascos, siempre reuniéndose en Cherry Street, dieron a su organización carácter oficial" relata Doyaga. La nueva entidad pasó a denominarse "Central Vascoamericano" (hoy "Euzko Etxea"). Con la asistencia legal de Fiorello LaGuardia (abogado y político, más tarde uno de los alcaldes más populares en la historia de NY), quedó oficialmente registrado como tal el primer centro vasco de los Estados Unidos.

La reputación de Valentín Aguirre como hotelero y persona de gran afabilidad llegó a extenderse entre todos los vascos que habían de arribar a Nueva York desde el Oeste, Latinoamérica o la propia Euskal Herria. Su hostel era como una oficina de empleo, en la que los vascos podían encontrar, además de colocación, la compañía de compatriotas, un lugar conocido en el que pasar la noche y un almuerzo en el más genuino estilo vascoamericano. Cuando el volumen del negocio creció, Aguirre se mudó al área de Greenwich Village, donde estableció el restaurante Jai-Alai, el hotel Santa Lucía y la agencia de viajes Valentín Aguirre. Aguirre murió en 1953, siendo activo presidente de honor del Centro Vascoamericano.

Los vascos de Nueva York, al tiempo que el club, crearon su propia asociación étnica de socorro mutuo, una especie de seguro de enfermedad o caja común para que en caso de que alguno de sus miembros enfermara, no pudiera trabajar o falleciera, su familia recibiera durante algún tiempo un subsidio y estuviera en mejor posición para enfrentarse a la situación. Una institución similar existía en Boise, Idaho, desde 1908.

José Antonio Agirre

En 1928, el Club adquirió un edificio en el 48 de Cherry Street. En los años 30 organizaba bailes en Cherry Street y picnics en el Ulmer Park de Brooklyn. Con motivo de la guerra civil española, algunos refugiados llegaron a Nueva York. El Gobierno Vasco abrió una delegación en la ciudad y el propio presidente Aguirre estableció por un tiempo su cuartel general en Nueva York, en cuya Universidad de Columbia impartió clases. La comunidad vasco-neoyorquina ha conocido, asimismo, publicaciones como "Aberri" (publicado en los años veinte por un grupo afín al PNV), "Basques" (auspiciado en 1943-44 por el Gobierno Vasco en el exilio) y "Argia" (revista cultural en euskara, también en los 40).

Debido a los cambios urbanísticos en la ciudad, desde su ubicación en Cherry Street, el centro vasco neoyorquino ha conocido diversos emplazamientos. El actual edificio del club, en la Eckford Street de Brooklyn, fue adquirido en 1973. Coincidiendo con la inauguración del nuevo local, los socios decidieron en 1980 un cambio en el nombre de la entidad, que desde entonces se denomina "Euzko Etxea of New York". El club reúne hoy una colectividad que abarca desde los hijos —ya mayores, jubilados del trabajo pero activos en el club— de los vascos que llegaron a principios de siglo a la ciudad, hasta jóvenes estudiantes y profesionales, residentes temporales en Nueva York.

En los alrededores de Nueva York, la zona de New Jersey lindante con la "Gran Manzana" acoge también alguna población vasca en la zona portuaria, en localidades como Newark y Elizabeth, con algunos "Basque restaurants" en el propio Newark y en localidades más al interior, como Dover. También en New Jersey, frente a frente con Nueva York, con la Upper Bay (bahía superior) de por medio, se halla la ciudad de Bayonne, de 75.000 habitantes, que toma su nombre de la Baiona vasca, con la que sigue manteniendo especiales relaciones. Más al norte, la localidad residencial de Bronxville (en el estado de Nueva York) inauguró en 1991 el, por ahora, último restaurante vasco abierto en el área. ■

En su historia moderna, el estado más poderoso de los USA siempre ha contado con vascos entre sus habitantes

California, núcleo de las comunidades vascas del Oeste norteamericano

“Euskal jatorria dut, eta azkarki sentitzen dut euskalduna naizela” (Jean Flesher, 29, empresario, San Francisco); “Nornahik galdegiten duelarik, euskalduna naizela erraiten dut” (Mike Bidart, 41, abogado, Claremont); “Zer naizen? Ni hemen sortua naiz eta euskalduna naiz” (Begoña Echeverría, 26, estudiante, Chino). Testimonios en euskara de jóvenes californianos, orgullosos de ser americanos y euskaldunes. ¿Qué sino esto es el genuino sabor americano?

Once estados componen el Oeste americano: California, Nevada, Oregón, Idaho, Washington, Wyoming, Montana, Utah, Arizona, Colorado y Nuevo México. Hemos comentado ya cómo los primeros vascos llegados a mediados del siglo pasado al Oeste lo hicieron por mar y a California, procedentes, en una primera oleada, de colonias vascas de Argentina y el cono sur americano. California fue, de hecho, el primer núcleo a partir del que se expandieron por todo el Oeste los cientos de miles de emigrantes —no sólo los vascos— que accedieron inicialmente a la zona y formaron la base de la población (atendiendo a su origen) multiétnica que compone hoy el Oeste americano.

En California, Los Angeles y San Francisco fueron núcleos urbanos referenciales para muchos vascos, con hoteles manejados por compatriotas, y con “barrios vascos”. La propia ciudad de Los Angeles dispuso de una floreciente colonia vasca que, tal como señala la profesora Jerónima Echeverría de la Universidad Estatal de California en un reciente artículo, experimentó un boom desde finales de 1880 hasta 1930. En esa época los alrededores de las calles Alameda y Aliso (en Los Angeles) se habían convertido en la mayor y más antigua comunidad del Oeste americano, y albergaban más primeras, segundas y terceras generaciones de vascos que ningún otro pueblo o ciudad en los Estados Unidos.

Aquella creciente comunidad del sur californiano sirvió de motor para animar al abogado Martín Biscailuz a fundar “Escualdun Gazeta”, la primera publicación periódica del Nuevo Mundo en lengua vasca. Pero los esfuerzos de Biscailuz resultaron prematuros.

Habrà que esperar hasta 1893 para que, esta vez con éxito, el notario y periodista Jean Pierre Goytino funde “California’ko Eskual Herria” —que rivalizará en algunos artículos y puntos de vista con su colega del Viejo Mundo “Eskualduna”— y que llegará a ser un importante punto de encuentro informativo para la comunidad vasco norteamericana de la región.

La colonia vasca de Los Angeles

A través de “Escualdun Gazeta” y sobre todo del periódico de Goytino es posible hoy disponer de una información valiosísima sobre la comunidad vasca del siglo pasado que, de otro modo —conocida la poca afición de los vascos a dejar constancia escrita

de sí mismos— se hubiera perdido. A pesar de ello, tampoco ha sido posible hasta la fecha localizar una colección completa de “California’ko Eskual Herria”. Sólo una recopilación parcial se conserva en la Biblioteca Nacional de París.

En los artículos precedentes ha quedado clara la solera de los vascos en California: siempre, en la historia moderna de la región, ha contado con vascos entre sus habitantes. Los vasco-californianos de hoy, incluso los de gran parte del Oeste, pueden exhibir más antiguas credenciales de establecimiento o actividad en el área que muchas de las comunidades étnicas —mucho más potentes numéricamente— que actualmente la habitan.

Es el caso del área de Los Angeles, donde sigue existiendo hoy



“Basque Club” en Bakersfield.



Jean-Pierre y Manuela Etchechuri regentan el hotel vasco "Santa Fe", de Fresno.

en día una activa colonia vasca. Sin embargo, el fenómeno de creación de clubes en la región no llegará hasta más tarde. Bien entrado este siglo, en 1940, los vascos de La Puente (área metropolitana de LA) se unieron en un club que disponía de su propio frontón, y en 1946 surge con base en Ontario, California, el "Southern California Eskualdun Club".

En la actualidad, es el club de Chino (también en el área de Los Angeles) el núcleo vasco más importante en esa parte de California. Chino dispone, además, de dos "Basque restaurants", tres frontones e importantes negocios del área en manos de vascos de varias generaciones. Entre las actividades del club, destacan el grupo de baile "Gauden Bat", el coro femenino, la klika (banda de música con predominio de instrumentos de metal, muy popular en Iparralde), campeonatos de pelota y mus, y un completo calendario de celebraciones festivas y culturales.

Al noroeste de Los Angeles, la localidad de Bakersfield (120.000 habitantes), en el condado de Kern, acoge a un importante colectivo de habitantes de procedencia vasca.

Sabido es que el censo americano pregunta a sus ciudadanos (respuesta voluntaria) por su origen étnico. Pues bien, a pesar de que el propio censo no ha recogido -hasta 1980- el origen "Basque" como separado del francés y español, ya en el censo de 1880 un joven del condado de Kern, Alphonso Carrere, de 17 años,



La empresa del navarro Tony Campos posee grandes extensiones de viñedos y almendros en California.

declaraba "con orgullo, pero incorrectamente", según la historiadora Mary Grace Paquette, "su nacionalidad como vasco". Existían ya para entonces algunos vascos asentados en la ciudad, aunque otros muchos seguían dedicándose al pastoreo transhumante.

El "Kern County Basque Club"

Aunque el primer hotel vasco de Bakersfield data de finales del siglo pasado, el primer club no surgió hasta el segundo tercio del presente. La actual sede del "Kern County Basque Club" en Bakersfield se adquirió en 1974 y abarca una gran superficie que incluye el edificio, con salón de actos y varias dependencias, un concurrido frontón, un prado preparado para celebraciones al aire libre y un extenso aparcamiento. El club, al que están asociadas quinientas familias, organiza asimismo varios grupos de baile vasco, klika y otras actividades.

Al igual que en otras localidades del Oeste, la comunidad vasca goza de fuerte implantación en Bakersfield y el adjetivo "Basque" es un término familiar a sus habitantes. El Kern County presume, además, de tener en su lista de restaurantes más populares, diez "Basque restaurants".

Ciento setenta kilómetros al norte de Bakersfield se halla la ciudad de Fresno, con casi 250.000 habitantes. Ciudad típica del Oeste, Fresno festejó en 1985 su primer centenario, en cuyas celebraciones actuó, entre otros, el grupo de baile de la Euskal Etxea local. Los dantzaris, en ver-

dad, no hacían sino conmemorar la ligazón vasca a la ciudad.

Ya en torno a 1860, Bernardo Altube, llegado a California durante la fiebre del oro, se había hecho con un negocio ranchero en una incipiente Fresno, aún no reconocida como ciudad. Posteriormente, los nombres de Fresno y los pastores vascos han tenido una estrecha vinculación, puesto que aquélla ha sido localidad que en diferentes épocas ha albergado a importantes contingentes de vascos, dedicados cuando menos inicialmente al pastoreo.

Tampoco Fresno ha sido diferente de otras localidades de California y también ha tenido a través de su historia su "barrio vasco", en el que ya en los estertores del siglo pasado John Bidegaray era propietario de un hotel. En 1900 Dominique Bordegaray dirigía el "Pyrenees Hotel" y George Bazterra regentaba el "Hotel Bascongado", mientras J. Michael Lugea, entre 1909 y 1917 hacía lo propio con el hotel Spanio.

Pero hubo muchos más hoteles vascos en Fresno. Mientras vascos del Viejo Mundo siguieron llegando para trabajar en el pastoreo, los hoteles tuvieron su función clara: servían de alojamiento y punto de referencia y apoyo a los pastores, al tiempo que ex-pastores y otros vascos asentados o incluso nacidos ya en el Nuevo Mundo tenían un lugar en el que beber de la fuente étnica y mantener lazos con su origen europeo.

En las últimas décadas, con la progresiva desaparición de la figura del pastor vasco y el corte del fluido migratorio desde Euskal



"Basque Picnic" en Los Banos.

Herria, en ciudades como Fresno apenas quedan hoteles vascos. En Fresno, dos: el "Basque Hotel" y el "Santa Fe". En los terrenos que antaño albergaban la figura de hoteles vascos, surgen hoy modernas edificaciones con viviendas o negocios varios. Pero, entre esos hoteles que siguen, citemos, como ejemplo significativo, el caso del "Santa Fe", situado en la calle del mismo nombre.

El "Santa Fe" de Fresno

Fundado en 1926 por un navarro de Bizkarret, el hotel Santa Fe es un típico hotel del Oeste, de dos pisos, buena presencia y construido a la vieja usanza. Desde sus comienzos, ha pasado por las manos de diferentes propietarios —siempre vascos— quienes, cada cual en su periodo, han seguido conservando las esencias y características iniciales del hotel.

Actualmente, sigue teniendo habitaciones en el piso superior (exactamente igual que las de las películas del Oeste; eso sí, bien limpias y aseadas, con el sabor y el digno confort de los hoteles de antaño), en las que hoy sólo viven algunos pastores retirados (altonavarros, bajonavarros y algún guipuzcoano); de hecho, a pesar del nombre, la parte "hotel" del Santa Fe permanece abierta prácticamente sólo para ellos. Los propietarios no esperan beneficios de ahí, la mantienen en servicio principalmente porque cumple una función social, de solidaridad entre vascos. Esto se da también en hoteles de otras localidades. La fuente real de ingresos del negocio está hoy en la

cantina y el "Basque restaurant" de la planta baja.

Los dueños actuales del hotel lo adquirieron en 1990 a un matrimonio mayor que deseaba retirarse. Los nuevos propietarios también son matrimonio y ambos tienen 31 años. Son californianos, orgullosos de serlo, y en ambiente vasco(americano) se sienten en casa, puesto que también son vascos. Los clientes del local son mayoritariamente americanos, aunque los hijos y nietos de Aitor también lo visitan asiduamente. Por su interés como representativo y exponente de una época, el "Santa Fe Hotel" fue declarado hace pocos años monumento de interés histórico-artístico por el gobierno de los Estados Unidos. Sí. Edificios vascos hasta la médula como éste, en el que el euskara sigue hoy resonando como lengua propia, son reconocidos como parte de la historia y el acervo norteamericano.

Digamos también que la región y el condado de Fresno destacan por poseer amplios ranchos, algunos de ellos importantes propiedades dedicadas al cultivo de almendras y frutos secos (las conocidas "almendras y nueces de California"). Nombres vascos destacan en algunos de ellos. La compañía "Campos Brothers" (dos hermanos navarros casados con dos vascoamericanas y sus familias, con varios cientos de empleados) es, en este sentido, la empresa familiar más importante de Estados Unidos en el sector de la almendra.

Los navarros son de hecho mayoría en la Euskal Etxea de Fresno. El club actual fue fundado en febrero de 1978 y para abril



"Aguerreberry Point", en Death Valley, así llamado en honor del pionero xiberoarra Pete Aguerreberry.

de ese año comenzó a funcionar su grupo de baile, que consta hoy de 45 miembros. El club enseña asimismo cantos vascos a los más jóvenes y toma parte en actividades culturales, en colaboración con otros clubes californianos, dirigidas sobre todo a las nuevas generaciones. En 1992 adquirió a una asociación italiana los locales en los que hoy asienta el club su sede social.

Ciento diez kilómetros al noroeste de Fresno y a doscientos veinte al sur de San Francisco se sitúa la localidad de Los Banos, de 12.000 habitantes. Hace más de un siglo que el pueblo disfruta de una activa vida vasca, que incluye un frontón. El histórico "Woolgrowers" local —hay al menos otros dos hoteles y restaurantes vascos con ese nombre, en Bakersfield, California, y Fallon, Nevada— se remonta a 1890, y siempre ha sido regentado por vascos.

Es Los Banos una localidad en la que, como es común en los valles centrales de California, la población vive fundamentalmente del sector primario. También los vascos, muchos de los cuales son ovejeros, rancheros, conducen negocios en jardinería o poseen explotaciones lácteas, por citar las actividades más frecuentes.

Al "Los Banos Basque Club" pertenecen 230 familias. Fue fundado en 1964 y sus actividades no difieren de las de otros clubes vascos de la zona. Los pic-nic estivales que organizan no suelen reunir menos de dos mil personas. Desde hace poco más de una década, Los Banos cuenta con un segundo restaurante vasco, el "Chalet Basque".

San Francisco

San Francisco, la mítica San Francisco de multitud de filmes



En la frontera californiana con México, la localidad de Tijuana dispone de su propio Jai-Alai.

—desde el “Halcón Maltés” de Houston y Bogart, pasando por “La Dama de Shanghai” de Orson Welles o “Pájaros” y “Vértigo” de Hitchcock, hasta llegar al último éxito erótico de “Instinto Básico”—, esa misma ciudad, que posiblemente a muchos vascos europeos se les antoje inalcanzable o perteneciente a un mundo “de película”, también guarda en lo más profundo de su corazón una parte vasca, una parte a la que el euskara y los modos vascos no le son ajenos; también en San Francisco lo vasco tiene viejas credenciales. Credenciales que junto al resto de ingredientes multiétnicos que allí han convivido, han dotado de vida, forma y color a la que muchos americanos consideran “la ciudad más hermosa de Estados Unidos”.

Cuando el turista en San Francisco recorre el “downtown”, el distrito de North Beach y Broadway, junto a Chinatown y el pintoresco barrio italiano, puede imaginarse una zona en la que hoteles y establecimientos vascos se asentaban hace no demasiado tiempo. El visitante puede pedir el folleto turístico de la zona editado por la Cámara de Comercio y allí, separado por especialidades, entre restaurantes chinos, italianos, franceses, australianos o argentinos encontrar, bajo el epígrafe “Basque”, tres restaurantes —alguno aún fun-

cionando como hotel— con solera e historia en este entorno característico de San Francisco: el “Obrero Basque Hotel & Restaurant”, “Des Alpes” y el “Basque Hotel”.

Hemos mencionado con anterioridad que el primer dato documentado sobre los hoteles vascos de San Francisco corresponde al Aguirre Hotel, regentado por José Aguirre en 1866. Los pioneros vascos habían entrado en la California norteamericana en torno a 1850, a través del puerto de la ciudad. En poco tiempo se había formado una cantidad de vascos en esta región del estado y zonas próximas suficiente para el posterior establecimiento de varios hoteles.

Para muchos vascos habitantes de los valles centrales californianos San Francisco constituía el punto de referencia urbano y en sus estancias hacían uso de los hoteles regentados por compatriotas. En la década de 1890 tenemos noticias de la existencia de otro hotel vasco, el Yparraguirre Hotel, aunque debido a la destrucción de los archivos de la ciudad durante el terremoto de 1906 resulta difícil obtener información concreta de otros hoteles anteriores a esa fecha. No obstante, tras el desastre de 1906, una nueva concentración de establecimientos vascos que incluía varios hoteles y restaurantes, con frontón incluido, surgió en la zona de Broadway, en la que hoy se siguen ubicando los tres establecimientos antes mencionados.

El “Basque Cultural Center”

Hoteles y restaurantes han sido, también en San Francisco, punto de reunión de los miembros de la comunidad vasca y lugares en los que vascos de diferente situación y arraigo se han unido en torno a la misma mesa, para departir, debatir y organizar actividades y, desde luego, para comer y jugar al mus. Hoy, desde la inauguración del Centro Cultural Vasco en South San Francisco (del que seguidamente hablaremos), preferentemente para comer y departir, puesto que para reuniones formales existe ese otro foro.

Hemos señalado ya que los antiguos hoteles vascos se nutren en nuestros días fundamentalmente de clientes americanos a quienes la marca o etiqueta “Basque restaurant” les sugiere buena comida en un entorno agradable (“family style”) a un precio asequi-

ble. Lo cierto es que la comida vasca del Oeste (“Basque family style”) ha adquirido en las dos últimas décadas entre un creciente número de clientes norteamericanos un aprecio tal que nuevos restaurantes “Basque” surgen cada año en los Estados Unidos. No todos conocen el tipo de cocina, pero entre los que sí, hay verdaderos fans. Sólo en el Bay Area de San Francisco, una decena de locales ofrecen hoy cocina “Basque”, algunos de ellos en plazas de gran afluencia turística como San Rafael o Sausalito.

También en el Bay Area, en la localidad de South San Francisco, está situado el “Basque Cultural Center”, la Euskal Etxea de San Francisco. Se trata de un gran edificio moderno, construido con el fin específico de servir de centro irradiador de cultura vasca, en su sentido más amplio, en toda la región. El local, que incluye biblioteca, salón de actos, restaurante, frontón cubierto con sus correspondientes gradas, vestuarios y demás, múltiples salas para reuniones y ensayos, aparcamiento de gran aforo, etc., cumplió su décimo aniversario el pasado año 92.

A título ilustrativo digamos que a los actos de celebración, presididos por el alcalde local y los directivos del club de San Francisco y NABO (federación de centros vascos USA), acudieron vascos de todo el Oeste. En ellos intervinieron, junto al grupo local “Zazpiak Bat Dancers”, tres generaciones de dantzaris de la ciudad, la coral “Elgarrekin” y bertsolaris de Nevada y California, al tiempo que, tras la misa concelebrada por varios sacerdotes en euskara, pelotaris de diversos clubes disputaron partidos con campeones de Euskadi invitados al efecto.

En otras áreas y localidades de California existe también población y actividades vascas, comenzando desde el sur, en San Diego y la frontera con México —Tijuana, el pueblo fronterizo mexicano dispone también de un jai-alai profesional en el que desde hace años han actuado pelotaris vascos—, pasando por la zona central de Stockton, Winters y Sacramento, hasta el extremo norte, con localidades como Susanville, Alturas o Chico, las dos últimas con restaurantes bien asentados y Susanville con un núcleo aún importante de vascos de varias generaciones organizados en torno a su propio club social. ■

Aficionados de todo el país acuden cada año al "Euskal Kantari Eguna" de Gardnerville, Nevada

Más allá de California: Far-West de película con genuino toque vasco

Reno y Las Vegas son, en todo el mundo, símbolo del juego y la industria del ocio. El "txin-txin" del dinero, el "diruaren hotsa" que dice la canción, son música obligada en las casas de juego de Nevada, casinos como el mítico "Nugget" de John Ascuaga en Reno-Sparks o el "Stockmen's" de Dan Bilbao en Elko. Repasada California, realicemos ahora un breve recorrido, partiendo de Nevada, y siguiendo hacia Oregón, Idaho, Utah, Wyoming y los demás estados del Oeste.

Geográficamente entre California y Idaho –los dos estados de mayor presencia vasca–, Nevada se configura como el centro equidistante entre las comunidades californiana (con predominio de gentes navarras y de Iparralde) y la idahotarra (formada en gran medida por vizcaínos). En Nevada, de hecho, no existe predominancia regional clara y los vascos de Elko, por ejemplo, pueden presumir de hablar con naturalidad un perfecto euskara batua, simbiosis natural entre dialectos de Navarra, Bizkaia e Iparralde.

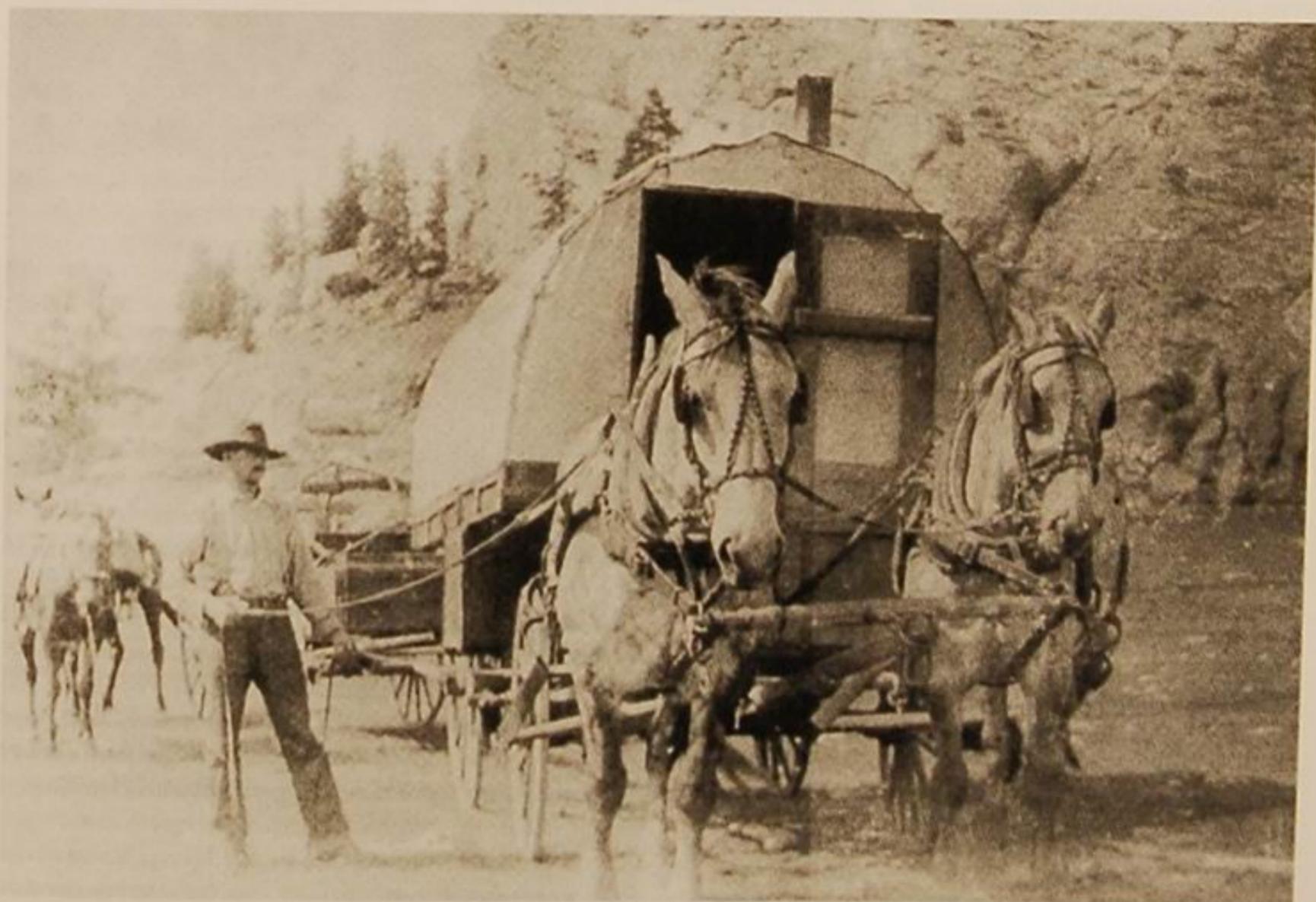
Los orígenes de la población vasca de Nevada enlazan con los pastores nómadas de ovejas des-

plazados desde California en busca de pastos. Existen, no obstante, ya a inicios de los años 70 del siglo pasado, al menos dos casos de ganaderos vascos de reses que fundaron ranchos de importancia. En el condado de Elko, en Independence Valley, los hermanos Altube, venidos de California, fundaron explotaciones ganaderas ya en 1871. De igual modo, y también partiendo de California, Jean y Grace Garat compraron terrenos en el mismo condado de Elko en torno a 1874, que más tarde darían origen al rancho YP.

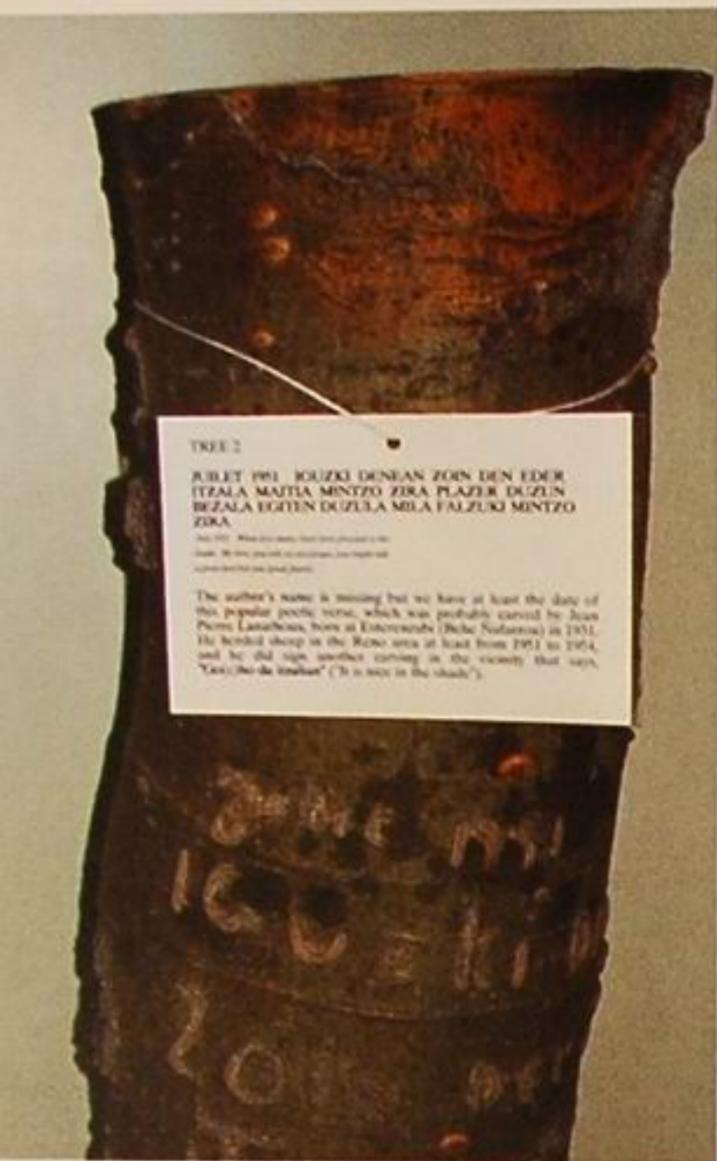
Pero dejemos de momento los datos históricos. Ojeando un poco la Guía de Nevada de Castleman –la más conocida del estado–, el

visitante puede sorprenderse cuando, bajo el epígrafe "Gente de Nevada", el libro dedica las páginas 28 y 29 a los vascos, a su origen, su lengua y a su implicación en la vida del Oeste; menciona también los hoteles –"alguno de ellos entre los más antiguos del estado"–, los restaurantes y las costumbres vascoamericanas, y recomienda la experiencia de las celebraciones vascas de Nevada.

Y es que Nevada sigue conservando en su variada geografía un claro toque vasco. Hoy existen clubes vascos en Reno, Las Vegas, Gardnerville, Winnemucca y Elko. También en Ely hay población vasca, así como en bastantes ranchos de la zona rural y en



El pionero John Esponda. (Foto Colec. Aita Gachiteguy).



Grabados de pastores vascos en las montañas del Oeste americano, recogido por el profesor Mallea de la Universidad de Reno.

otras localidades de menor entidad. Aunque no es el núcleo que más vascos alberga, Reno (110.000 habitantes) es, por las especiales circunstancias que concurren en la ciudad, la capital vasca del estado.

Reno, capital vasca

Destaca Reno por su Universidad, que patrocina el famoso Programa de Estudios Vascos de Reno-Nevada, que, a su vez, cuenta en su seno con una de las bibliotecas (27.000 títulos) más completas y valiosas del mundo en temas vascos. El Servicio de Publicaciones de la Universidad edita asimismo una importante colección de libros de temática vasca. Investigadores estadounidenses y de otros países acuden al campus para completar sus trabajos sobre cuestiones relacionadas con Euskal Herria y los vascos y, en virtud de un acuerdo con la Universidad del País Vasco y Eusko Jauriaritza, un grupo reducido de alumnos y profesores son becados anualmente para poder ampliar o completar sus estudios en Reno.

El Programa, que celebró el pasado año su vigesimoquinto

aniversario, edita además un boletín que se distribuye entre sus diez mil suscriptores. En 1989 un grupo de alumnos y personas vinculadas al Programa fundaron el grupo de danzas vascas "Zenbat Gara", adscrito a la Universidad, del que forman parte jóvenes vascos, vascoamericanos e incluso americanos que no mantenían antes de incorporarse a él lazos particulares con "lo vasco".

Pero Reno, su paisaje urbano, también cuenta con otras manifestaciones vascas. Reno ha sido, a través de su historia, lugar de paso entre los vascos de California y otras zonas del Oeste. Vascos nacidos en su entorno organizaron en 1959 el Primer Festival Nacional Vasco, que constituyó un clamoroso éxito y al que asistieron en sus dos días entre cinco y seis mil vascos y casi otros tantos no vascos. En su comité organizador figuraban gentes de origen navarro, bajonavarro, vizcaíno y suletino.

Aquel festival marcó un hito tras el cual otros festivales y asociaciones vascas han ido surgiendo en todo el Oeste. Testigo de ello ha sido —sigue siendo— el club vasco local, el "Zazpiak Bat Basque Club" de Reno. La ciudad también fue sede, en 1973, del nacimiento de la "North American Basque Organizations Inc." o Federación de Entidades Vascas Norteamericanas. La constitución de NABO, otro de los hitos de la historia vasca en Estados Unidos, ha sido pieza fundamental en la organización, coordinación y desarrollo eficaz de los esfuerzos posteriores en pro de la cultura vasca, en su más amplio sentido, en Estados Unidos.

En el terreno hostelero, dos hoteles-restaurantes llevan en Reno la marca "Basque": el "Santa Fe" y "Louis' Basque Corner". Igualmente, tomando el testigo a los históricos establecimientos vascos del Oeste, un Basque restaurant de reciente fundación, el "Pyrenees", situado en una antigua mansión de elegante estilo victoriano, constituye la tercera alternativa de comida vascoamericana en el Reno céntrico.

Monumento al pastor

A una milla del centro urbano, con una hermosa perspectiva sobre la ciudad y las colinas de su entorno, el Basque Memorial o Monumento al Pastor Vasco con-

sagró en 1989 un bello paraje natural como parque dedicado a la figura del pastor vasco. Una escultura de Nestor Basterretxea preside el homenaje de americanos y vascos a esta figura, mítica ya en la historia del Oeste.

Como refrendo de esta vieja historia de relaciones que ha unido a Euskal Herria con el Oeste, los alcaldes de Reno y Donostia-San Sebastián firmaron en 1990 su hermanamiento como ciudades. Peter Sferrazza, alcalde de Reno, subrayó en aquella ocasión los lazos históricos, pero también las actuales relaciones entre ambas poblaciones, apuntando como dato que son cada día más los jóvenes vascos que se relacionan con la ciudad y su Programa de Estudios Vascos, al tiempo que superan actualmente los dos centenares los estudiantes americanos que asisten anualmente, a través del Consorcio Universitario de Reno, a cursos académicos en Euskal Herria, un tercio de ellos de ascendencia vasca.

"Euskal Kantari Eguna"

Pero, aunque importante desde diversos puntos de vista, no es Reno la capital política o demográfica del estado. Demográficamente, es Las Vegas, con casi doscientos mil habitantes, la localidad que más población reúne en Nevada. En comparación a otras localidades del estado, Las Vegas —al sur de Nevada y mejor comunicada con Los Angeles que con Reno, al noreste— cuenta con una comunidad vasca asentada hace relativamente poco tiempo. El club vasco de la ciudad es miembro de NABO y dispone de un activo grupo de baile. A su "Basque Festival" de finales de setiembre y al "Spring Mountain Picnic" de mediados de octubre acuden vascos y americanos del sur de California, Nevada y de la vecina Arizona.

Políticamente, Carson City ostenta el privilegio de la capitalidad en Nevada. Los vascos de esta ciudad de escasamente cuarenta mil habitantes no disponen de club propio y están asociados al "Zazpiak Bat" de Reno (a 32 millas) o, en el mismo Valle de Carson, al club de Gardnerville, el "Mendiko Euskaldun Cluba".

Al pie mismo de las montañas de Sierra Nevada, Gardnerville es un pequeño pueblo del Oeste, agradable y acogedor, fundado sobre 1880. A pesar de contar



El grupo de baile vasco de Salt Lake City en un desfile frente al histórico "Occidental Hotel" de Buffalo, Wyoming.

con presencia vasca anterior, hasta 1906 no se construyó el edificio del que es hoy uno de los hoteles más antiguos del valle, el Overland. La larga calle central del pueblo cuenta con otro establecimiento vasco, el "J & T", fundado en 1952 y hace una década dos navarros abrieron las puertas del restaurante del "Country Club", también con la marca "Basque Family Style".

El club de Gardnerville, el "Mendiko Euskaldun Cluba", está formado por algo más de 300 miembros. Entre sus actividades están el grupo de danzas, las clases de baile a los más jóvenes y el campeonato interestatal de mus, en el que suelen tomar parte una media de 60 parejas. Organizan también un "Basque Day" en la escuela primaria de Gardnerville en el que explican a los escolares el de-dónde, cuándo, etc., del pueblo vasco. A la comida de su picnic estival asisten del orden de 600 personas, y en su celebración de más éxito y proyección, el Euskal Kantari Eguna, participan del orden de 150 cantantes (incluidos los coros de Boise, San Francisco y Los Angeles) y numeroso público vasco y americano. Algunos llegan a recorrer hasta dos mil kilómetros, sólo para asistir o tomar parte en esta fiesta americana de la canción vasca.

Al noreste del Valle de Carson, a trescientos siete kilómetros de Gardnerville, se halla Winnemucca, localidad que, con apenas cinco mil habitantes, es la segunda más poblada del área más septentrional de Nevada. Rodeada de desierto, Winnemucca toma su nombre del jefe indio del mismo

nombre que vivió en el área a mediados del siglo pasado. Castleman nos describe los inicios de la ciudad como "un gran distrito habitado por chinos, llegados tras la culminación de la línea férrea, y pastores vascos, establecidos en torno a Winnemucca para trabajar en ranchos y cuidar ovejas". "Como en otras ocasiones", continúa, "los chinos fueron desapareciendo y poco permanece de su época aquí, pero la influencia vasca es evidente en la vida cultural y los restaurantes de la ciudad". También Douglass y Bilbao, en "Amerikanuak", nos hablan de que "para 1900 había probablemente varios cientos de vascos, sólo en el condado de Humbolt" (cuya cabecera es Winnemucca).

A título meramente ilustrativo, ojeando hoy el listín de teléfonos local en la sección de apellidos, la letra "e" —pensando que Etxeberria y sus variantes son uno de los apellidos vascos más comunes— por ejemplo, reúne un total de 162 apelativos, incluidos las oficinas y negocios; de ellos, un total de 42 (casi un 30%) son inequívocamente vascos.

El "Winnemucca Hotel", fundado en 1863, es el hotel más antiguo de toda Nevada que continúa su actividad como tal (sólo el "International Café", en Austin, data de antes, pero ya no ejerce como hotel). El "Winnemucca" fue fundado por franco canadienses, pero ya en 1901 tres hermanos navarros se hicieron cargo de él. Desde entonces se ha mantenido en manos de vascos, sirviendo, tal como indica el rótulo que ostenta en su fachada, "Basque & American Food, Family Style".

Otros establecimientos vascos de Winnemucca son el "Martin Hotel", fundado en 1913 y reconstruido, tras un incendio, en 1920. Aunque ha sufrido diversos avatares y una gran reforma en 1956, siempre se ha mantenido como hotel (hoy sólo restaurante) vasco. Hoy, el lugar conserva el "Basque family style" que le caracteriza y como tal se anuncia, a pesar de que sus últimos dueños son ya americanos no vascos. Por otro lado, "Ormachea's" es el nombre del restaurante vasco que más recientemente, en 1978, ha abierto sus puertas en la localidad. Otros muchos negocios y varios moteles de Winnemucca son propiedad de vascos.

Desfile a la americana

Por su parte, el club local "Euskaldunak Danak Bat" se formó en 1943 y está compuesto hoy por 210 miembros que pagan regularmente sus cuotas. Organiza entre sus actividades bailes para los jóvenes, grupo de danzas vascas (los "Irrintzi Dancers" con 40 dantzaris), campeonato de mus, y diversos festejos. Entre ellos el central tiene lugar un sábado y domingo de junio, con programa a base de bertsolaris, harrijasotzailles, juegos de txingas, barbacoa, dantzaris, etc. Participan gentes procedentes de varios estados, que, al igual que en fiestas de otras localidades vascas, desfilan el primer día (en una típica parada o desfile estilo americano), acompañados, especialmente si es época de elecciones, por políticos, jueces y otras autoridades.



Centro Vasco de Boise.

También en la zona norte de Nevada, pero al este de Winnemucca, con 190 kilómetros de desierto por medio, la ciudad de Elko constituye el mayor núcleo de población en varios cientos de kilómetros en cualquier dirección. Tiene 15.000 habitantes y un potente club vasco con trescientos miembros "cuotapagantes", con representación en la práctica totalidad de gremios y actividades de la ciudad, incluidos casinos, hoteles, comercios, ranchos, restaurantes, abogados, maestros, constructores, etc. Incluso el enterrador es un vasco de Markina.

(En el próximo número dedicaremos un apartado especial a Elko, que en este momento se está preparando para la realización el próximo julio en la ciudad de la Convención de NABO y la gran fiesta central vasca, que se cele-

bra con bombo y platillo anualmente, organizada en cada ocasión por un club o comunidad vasca diferente).

En el resto de Nevada, hasta hace pocos años Ely —en la zona central del estado, entre Elko y Las Vegas— disponía de asociación vasca propia, el "Ely Zazpiak Bat", fundado en 1960 con 65 miembros. Hoy se halla en horas bajas, pero con cierta actividad aún. De hecho, la población de Ely, que a finales de los 50 era de 12.000 habitantes, bajó a mediados de los 80 a 7.000, situándose en la actualidad en escasamente 5.000, en beneficio sobre todo de las áreas metropolitanas de Las Vegas y Reno. A pesar de ello, los vascos de Ely siguen reuniéndose con regularidad y su fiesta estival continúa acogiendo participantes de un amplio entorno. También el "Ely Hotel & Bar", fiel a su tradición, sigue atendiendo a sus clientes en el clásico estilo vascoamericano.

En tierra de mormones

Pegado en el mapa a Nevada, hacia el Este, se extiende el estado de Utah, famoso en el mundo por ser el centro internacional de la Iglesia de Jesucristo de los Últimos Santos Días, más conocida como Iglesia de los Mormones. Utah conoció presencia vasca ya a finales del siglo pasado. Ogden, ciudad surgida en 1890 a 54 kilómetros al Norte de la capital, Salt Lake City, se convirtió en importante núcleo ferroviario en el que la vía transcontinental que venía del Este se bifurcaba en dos ra-

males, uno hacia los estados del Norte, por Idaho, y el otro, por Nevada, hasta San Francisco. Al amparo del ferrocarril, dos hoteles y una pequeña comunidad vascos, más bien de tránsito, se desarrollaron en la ciudad, que cuenta hoy con 65.000 habitantes.

Al suroeste de Ogden, la más modesta localidad de Price (hoy 10.000 habitantes) dispuso hace unas décadas de un núcleo con su propio hotel vasco, ligado a la industria ganadera. También la capital, con hoteles como el Hogar Hotel, adquirido y dirigido a partir de 1927 hasta su jubilación por John y Claudia Landa, a los que otros vascos tomaron el relevo en 1964. La capital del estado, que aloja a 170.000 personas, es sede del "Basque Club of Utah", cuyos miembros disponen de un completo calendario de reuniones, campeonatos, pic-nics, fiestas y otros eventos. Su grupo de danzas "Utah-ko Triskalariak" realiza diversas salidas al año, principalmente a los estados vecinos de Nevada, Idaho y Wyoming.

Al Sur, Sureste y Este de Utah, los estados de Arizona, Nuevo México y Colorado también han conocido presencia vasca temprana y vinculada, como gran parte de la presencia inicial en los estados del Oeste, con la ganadería, ovina en este caso. Arizona tuvo un hotel vasco en la localidad de Flagstaff y Nuevo México en la de Grants (señalemos, por otro lado, que Santa Fe, capital de Nuevo México, fue fundada en fecha tan temprana como 1605 por Juan de Oñate, explorador vasco al servicio de la corona española, y que había fundado previamente en 1598 San Gabriel, segunda ciudad de los Estados Unidos. También en Nuevo México se halla la ciudad de Durango, que, según indica el historiador Duane A. Smith en su libro "Rocky Mountain Boom Town", se funda con ese nombre en 1880, tomándolo según parece de la ciudad mexicana de Durango, a su vez fundada a mediados del siglo XVI por el vasco Francisco de Ibarra que la llamó así en honor a su localidad natal de Durango, en Bizkaia).

En el caso de Colorado podemos mencionar dos establecimientos vascos en Grand Junction, regentado el primero por Antonio Retolaza, que cerró a mediados de la década de 1930. Al principio de la siguiente década



Compañía de voluntarios vascos durante la II Guerra Mundial en Boise.

Jean Urruty, que había llegado a USA en 1928, abrió un hotel, al tiempo que dirigía su empresa ganadera. Urruty fue un personaje singular que destacó en la vida vasca de todo el Oeste. Consiguó amasar una fortuna importante y patrocinó destacadas fiestas y actividades vascas. Construyó un frontón en los alrededores de Grand Junction y llegó a traer grupos de baile que recorrían miles de kilómetros para actuar en los eventos que organizaba; acontecimientos que, de acuerdo a la tradición vasca seguida en todo el Oeste, comenzaban con la misa en euskara oficiada por un cura vasco, que enviaba a buscar ex profeso.

Rodeo en Wyoming

Y al norte de Colorado, Wyoming. Si preguntáramos en otros estados a qué les suena el nombre Wyoming, más de uno respondería que a cow-boys. Así es: aunque todo el área goza de "genuino sabor americano", Wyoming, concretamente su capital Cheyenne, es sede de uno de los rodeos más populares, si no el que más, en los Estados Unidos. En la última semana de julio, desde 1897, la ciudad pasa a ser de entero dominio cow-boy, con su música, sus sombreros típicos, sus competiciones y sus fiestas. Pero no sólo esos días hay en Wyoming vaqueros, auténticos vaqueros.

Mucha gente vive en Wyoming de la ganadería, bovina y ovina. En cuanto a esta última, Wyoming es, con 570.000, el segundo estado de la Unión en número de ovejas. En Cheyenne, la "Warren Livestock Co." de John Etchepare, con alrededor de 20.000 ovejas y 1.000 reses es la mayor explotación ovina de Wyoming y, desde luego, el mayor rancho propiedad de un vasco en el estado. Le sigue, en la localidad de Buffalo, el rancho de John Ibarlin, con alrededor de 12.000 ovejas y 1.000 reses.

Wyoming, que al igual que Idaho celebró en 1990 el primer centenario desde su admisión como estado en la Unión, tiene dos focos de presencia vasca, nucleados en torno a Buffalo, al norte, y Rock Springs, al suroeste.

Buffalo, capital del condado de Johnson, es una pequeña localidad de no más allá de tres mil quinientos habitantes, entre ellos



Universidad de Reno.

dos centenares de vascos. Los inicios de esta comunidad vasca se retrotraen a 1902, con la aparición en la región del baigorriarra Jean Esponda —curtido en el negocio ovejero, en el que ya en 1888 trabajaba en California—. Según datos de Douglass y Bilbao, Esponda, persona emprendedora, disponía ya en 1919 de una de las mayores explotaciones ovinas de Wyoming, llegando a alcanzar en alguna ocasión hasta 25.000 cabezas.

En la década de 1930 John Bilbao abrió un establecimiento hotelero en Buffalo que sirvió para acoger a los recién llegados de Euskal Herria, algunos de los cuales se casarían más tarde con jóvenes vascas, hermanas e hijas de compañeros, y construirían su propio hogar en el pueblo. Después de que el establecimiento de Bilbao cerrara, en los 50, Simón y Madeline Harriet (también vinculados a la industria ovina) abrieron el Idewild Hotel, a donde pasaron a instalarse muchos de los vascos entonces solteros. Actualmente no existe hotel vasco en Buffalo.

El club local, el "Big Horn Basque Club", dió sus primeros pasos en 1983, de la mano de Mary Camino. Celebra su pic-nic estival el 15 de agosto, coincidiendo con las fiestas de Arnegi, localidad bajonavarra de la que proceden originariamente varias de sus familias. El club organiza también un torneo de mus en febrero y los dantzaris de su grupo de baile actúan, además de en los actos propios del club, en celebraciones de pueblos vecinos, así como en la apertura del "Johnson County

Fair and Rodeo" que tiene lugar anualmente en Buffalo.

Programa radiofónico en euskara

Cincuenta y cinco millas al sur, Kaycee acoge también algunos vascos, rancheros y pastores en su mayoría. Desde 1956 la emisora local KBBS de Buffalo emite semanalmente un programa de una hora de información y música, en euskara.

En la otra punta de Wyoming, Rock Springs es una localidad de 20.000 habitantes, con un uno por cien de vascos. Cabecera del condado de Sweetwater, su economía descansa más en la industria y posee varias fábricas, en las que trabaja una mayoría de los miembros de la comunidad vasca actual. Rock Springs tuvo su hotel vasco, y aún hoy algunos vascos se dedican a la ganadería. El "Alkartasuna South Western Basque Club" con base en la ciudad se formó en 1990 y acoge miembros de toda la zona suroeste del estado, incluidas las localidades de Green River, Kemmerer y Rawlins. Dispone también de grupo de danzas, que actúa principalmente en las celebraciones del club, aunque toma también parte en el desfile de la Feria Anual y el "Rock Springs International Day".

En Montana —el estado inmediatamente al norte de Wyoming—, la presencia histórica vasca, ligada como en toda la Gran Cuenca a la ganadería lanar, abarca un extenso territorio en el área oriental del estado, siguiendo la línea que viene desde Buffalo en Wyoming y llega hasta la



Varias calles de Minden, Nevada, tienen nombres vascos.

zona de Glasgow, al noreste. La localidad de Miles City contó en su día con un hotel vasco. Importantes ranchos han surgido en Montana de la mano de vascos, entre ellos el de John Etchart en Glasgow, con reses, uno de los mayores de la región.

Más al Oeste, haciendo frontera con Wyoming y Montana, Idaho es en Estados Unidos el estado en el que la población de origen vasco ha logrado más proyección. Sabido es que los vascos no han sido de por sí muy dados a abrirse y hacer publicidad de sí mismos o de sus actividades y que el desarrollo de una política organizada de relaciones públicas ha ocupado en muchos casos, si no el último, uno de los puestos más rezagados en las prioridades de sus miembros.

Pero apoyados por la coyuntura y por circunstancias concretas, los vascos idahotarras de las últi-

mas décadas (no sólo los de Idaho pero sí ellos emblemáticamente) se han sacudido poco a poco esos polvos y, con el sostén de contar entre sus dirigentes políticos, etc., más cualificados con algún miembro concienciado de la propia comunidad vasca, han sabido proyectarse en la sociedad y ocupar en ella una posición de un considerable peso específico, mayor del que por número de miembros les hubiera correspondido.

No vamos a insistir en el hecho de que también en los inicios de la comunidad vasca de Idaho hallamos la figura del pastor. Hoy, cuando los pastores vascos son excepción y puede afirmarse que esa etapa histórica ha concluido, algunos vascos continúan ligados a la industria ovina, aunque más bien como rancheros y propietarios de explotaciones ganaderas. El propio secretario de estado de Idaho, Pete Cenarrusa, un vasco americano cuya vida profesional ha estado marcada por su dedicación a la carrera política, conserva la propiedad de un rancho familiar que reúne doce mil ovejas. En todo caso los últimos pastores vascos son ya escasos, desde luego no jóvenes y sin posibilidades de relevo generacional.

Históricamente, Idaho no entró como estado en la Unión hasta 1890, cuando, tras ser reconocida su estatalidad, pudo enviar sus propios representantes al Congreso de Washington. Los primeros vascos llegaron a finales del siglo pasado, al filo ya del siglo XX y al menos para 1912 la comunidad vasca de la capital, Boise, estaba bien asentada. Según datos recogidos en el propio libro de historia local, algunos de sus pioneros, como John Achabal, Benito Arregui, John Echebarria y Juan Yribar, disponían ya para

entonces de propiedades en la ciudad.

El cura euskaldún

Un periódico local relata en 1916 cómo otros trece vascos, que habían comenzado trabajando por cuenta ajena, se habían instalado ya por cuenta propia en negocios ovinos. En 1910 la comunidad vasca se hallaba en condiciones de pedir un cura vascoparlante, petición que realizó el obispo de Boise al de Vitoria y que tuvo como resultado la llegada en 1911 a Idaho del sacerdote tolosarra Bernardo Arregui como capellán de los vascos de la zona (la diócesis de Baiona mantiene desde hace varias décadas, en colaboración con la Conferencia Episcopal USA, un cura vasco para atender a la colonia vasca del Oeste. Aita Elizagarai es el pater actual).

El "Modern Rooming House" de Mateo Arregui (sin relación familiar con el cura) era dirección, en 1912, para no menos de 238 pastores vascos que obviamente no pernoctaban allí al mismo tiempo, pero para los que el establecimiento servía como base donde recibían la correspondencia y dejaban algunas de sus pertenencias antes de subir a pasar largas temporadas en la montaña. La ciudad y otras localidades de Idaho tuvieron un buen número de establecimientos de este tipo.

Según los avances de un trabajo de próxima publicación elaborado por el historiador John Bieter y el periodista Dave Insunsa ambos boisetarras de ascendencia vasca-, la capital de Idaho llegó a contar con un total de 16 hoteles vascos, cifra que en el conjunto de Idaho llegaría a 25. En Boise, muchos de ellos se ubicaron en una céntrica zona, en la que hoy se alza el Centro Vasco, el nuevo "Bar Gernika" y en la que perviven, declarados de interés histórico, los edificios que acogían a hoteles como el Andueza (conservado con su propio frontón), Cyrus Jacobs-Uberuaga (construido en 1864 y una de las casas más antiguas de Boise, hoy Museo Vasco) o el de la familia Ysursa.

Boise cuenta hoy con una influyente comunidad vasca, con años de experiencia organizada. Ya en 1908 los vascos de Boise creaban la Sociedad de Socorros Mutuos, una especie de seguro



Clases de historia de Euskal Herria en Reno.

de enfermedad y funerario, en una época en la que no existía seguridad social. El edificio del "Basque Center" actual se levantó en 1951, y consta de amplio salón de actos y celebraciones, salas polivalentes –usadas para ensayos, campeonatos de mus, etc.–, cantina y oficinas. Agrupa alrededor de 850 miembros.

Junto al edificio del club, el Museo Vasco también abre diariamente sus puertas para mostrar al visitante el modo de vida, utensilios y otros elementos etnográficos y culturales de la población vascoamericana del Oeste. El edificio contiguo al Museo Vasco ha sido adquirido recientemente y habilitado para actividades culturales, entre ellas clases de euskara, que imparte profesorado preparado por HABE (Instituto de Euskaldunización y Alfabetización de Adultos), organismo dependiente del Gobierno Vasco.

De hecho, todo un hermoso bloque que reúne varias casas y edificaciones en pleno centro de Boise no renuncia a convertirse a medio plazo en un gran centro de irradiación de cultura vasca para todo el Oeste y punto de referencia para las nuevas generaciones americanas de ascendencia vasca. El complejo cuenta como punto de partida con una sala de exposiciones funcionando ya en sus locales y con diferentes actividades desarrolladas a partir de la actual Euskal Etxea y asociaciones culturales a ella vinculadas; actividades como la coral de voces mixtas, escuela de canto y danza, grupo bailes "Oinkari", ciclos de conferencias, muestras de arte, clases de euskara y otras ya habituales como campeonatos de mus, bailes benéficos y actividades deportivas.

Rock & Roll vascoamericano

Como apunte gráfico, digamos que Boise dispone, además, de un conjunto musical formado por jóvenes idahotarras de ascendencia vasca, de nombre "Ordago", compuesto por batería, teclado, saxo, guitarras y voces, con amplio repertorio de piezas en euskara e inglés. Actúan a través del año en bailes de diferentes localidades de California, Nevada, Oregón y el propio Idaho.

El restaurante "Oñati" de la capital, en el que trabajan varias generaciones de vascoamericanos, constituye también una referencia

vasca en la vida de Boise, donde una mayoría de clientela americana no vasca y algunos acólitos vascoamericanos insisten en degustar asiduamente el buen hacer de su chef oñatiarra.

En los alrededores de Boise y en el resto del estado de Idaho, diferentes comunidades locales organizan sus propias actividades. Las poblaciones de Gooding, Mountain Home y Caldwell disponen de clubes, al tiempo que las propias comunidades o firmas comerciales propiedad de vascos patrocinan en ellas grupos de baile.

Al Oeste de Idaho, bañados ya por el océano Pacífico, los estados de Oregón y Washington conforman la esquina noroccidental de los Estados Unidos, lindando al norte con Canadá y al sur con California y Nevada. En Oregón, Los primeros asentamientos vascos se producen en las dos últimas décadas del siglo pasado. Localidades como Ontario, Vale, Burns o Jordan Valley han dispuesto de hoteles y establecimientos vascos, hoy desaparecidos, con alguna excepción en Jordan Valley.

En un capítulo anterior hemos mencionado Jordan Valley. Una zona desértica le separa de Winnemucca en Nevada, aunque se sitúa cerca de la frontera con Idaho y no lejos de Boise. Desde Winnemucca hasta Jordan Valley no hay sino carreteras solitarias hasta McDermitt, donde algunos vascos atienden el par de tiendas abiertas a los viajeros y el casino local, el "Say When" de los Elordi, recibe con sus luces a los despistados que de vez en cuando llegan. Un poco más adelante, internados ya en Oregón, la localidad de "Basque" (10 habitantes), en pleno desierto de Alvord, puede sorprender a algunos. Son tres casas. Ciento cinco kilómetros más adelante está el Valle de Jordan.

Jordan Valley sigue teniendo hoy su marca vasca. Las tres gasolineras locales, la Chevron, la Simon Corta y la Basque Station, son propiedad de vascos, así como sus inmediatos moteles, entre ellos el Basque Motel. El Yturri Boulevard es la calle más importante del pueblo, así llamada en honor a un hijo predilecto de la localidad. La "Old Basque Inn" y el frontón que canteros vascos comenzaron a construir en la primavera de 1915 son otros de los



"The Star Hotel", en Elko.

monumentos del pueblo, que cuenta también con tiendas como el "Telleria's Market".

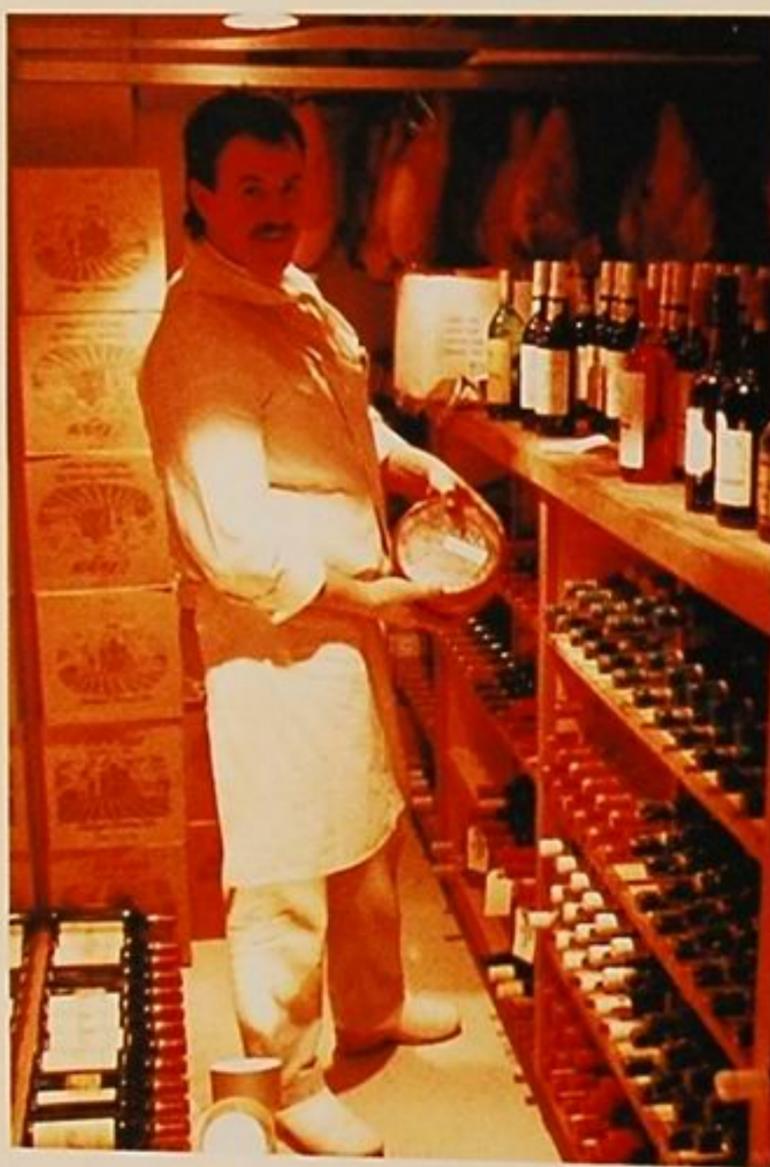
A pesar de esos guiños vascos de Jordan Valley y otras localidades de Oregón, sólo en la ciudad de Ontario existe hoy una comunidad vasca organizada en torno a un club (no se debe confundir la localidad con la Ontario californiana, sede del "South California Eskualdun Club").

El estado de Washington, por su parte (ninguna relación, salvo el nombre, con la capital Washington DC, situada en la otra costa), también tuvo su hotel vasco en la localidad de Yakima, en la región central del territorio. Aunque durante las últimas décadas no ha dispuesto de un club que asumiera la organización y coordinación de su vida vasca, en los últimos meses un colectivo de jóvenes, con el apoyo de otros veteranos, se ha decidido a fundar un club vasco, con sede en la capital, Seattle. El club, que ha iniciado su andadura hace escasamente unos meses, solicitará oficialmente su ingreso en la Federación de Entidades Vascas Americanas (NABO) el próximo mes de julio, coincidiendo con la celebración del "30 Basque National Festival" de Elko y con la Convención que realizará NABO en esa ciudad de Nevada. ■

Son más de 60 los "Basque restaurant" de los Estados Unidos

Los restaurantes vascos, un fenómeno con creciente número de adeptos en USA

En Europa, desde siempre ha habido una cierta identificación del vasco con el buen comer. Euskal Herria siempre ha contado con buenos productos naturales, provenientes de sus mares o de sus campos y montes, en cuya calidad y frescura ha basado su cocina. Esa ha sido la primera característica de la cocina vasca: la frescura y calidad de sus materias primas.



El chef Josu Zubikarai, en su bodega de Washington DC.

Hoy en día coexisten en Euskal Herria la cocina tradicional y la llamada "Nueva Cocina Vasca". Dentro de la primera, podríamos hacer distinciones en cuanto a las zonas costeras del país y las interiores, pero en todo caso destacaríamos la calidad de sus verduras y legumbres, y la también excelente materia prima en cuestión tanto de pescado como de carne. No son platos complicados y algunos han adquirido una cierta fama. Mencionemos el bacalao "al pil-pil" o "a la vizcaína", el "poulet basquaise" o los "chipirones en su tinta". Otros platos, como el arroz con pollo, las chuletas de cordero o de buey o las alubias, también son corrientes en la dieta de muchos vascos.

En las dos últimas décadas ha surgido también una cocina vasca renovada, basada en los mismos principios que la tradicional, contando con la misma base de productos y moldes del país, pero con una mayor sofisticación, prestando una atención especial al acabado y presentación de los platos. Es la "Nueva Cocina Vasca", tradicional en sus orígenes, innovadora en sus formas, cuyos chefs se codean hoy con los grandes de la cocina europea y mundial del momento. Es una cocina de gourmet, de alta consideración gastronómica, en la que destacan nombres como Arzak y Subijana en Donostia-San Sebastián, Arbelaitz en Oiartzun, Argiñano en Zarautz o Fermín Arambide en Donibane Garazi, entre otros.

Sirva lo anterior como preámbulo para introducimos en la realidad de la comida vasca norteamericana y en las diferentes ofer-

Euskal Etxeak

24

Basque

Benji's French Basque Restaurant
4001 Rosedale Hwy 93308 328-0400

Guía de restaurantes de Bakersfield,
California.

Chalet Basque Restaurant
200 Oak 93304 327-2915

Noriega Hotel
525 Sumner 93305 322-8419

Chateau Basque Restaurant
101 Union
Av At 1st 93307 325-1316

Pyrenees Cafe
601 Sumner 93305 323-0053

J & J Basque Restaurant And
Cocktail Lounge
3133 Niles 93306 366-7218

Villa Basque
4417 Rosamond
Bl Rsmnd 91770 256-4182

Maitia's Basque Restaurant
3535 N Union Av 93305.. 324-4711

Wool Growers Restaurant
620 E 19th 93305 327-9584

tas que bajo ese epígrafe nos encontramos en los Estados Unidos. Digamos previamente que, hasta donde ha llegado nuestra investigación, hay un mínimo de 61 restaurantes en Estados Unidos que sirven "Basque food" o que cultivan la "Basque cuisine". De ellos, más de un noventa por ciento se sitúa en el Oeste del país y constituye la referencia que muchos americanos tienen de "comida vasca".

En Nueva York, pescado

Como toda otra cocina étnica, la cocina vasca en Estados Unidos se basa en los modos y la sensibilidad del país de origen, en este caso Euskal Herria, adaptados a la disponibilidad de productos y características del entorno (la costa Este o el Oeste) en el que se elabora. En este sentido, la cocina vasca americana constituye una adaptación del modo de cocinar vasco a los productos y los gustos con que se encuentra el cocinero vasco en Norteamérica. Pero antes de hacer referencia al "Basque style" del Oeste, hagamos un breve recorrido por las posibilidades que nos ofrece la costa Este en esta materia.

Nueva York y su entorno reúnen al menos cuatro posibilidades de cocina vasca. Tengamos en cuenta que la ciudad dispone en sus puertos de importantes mercados de pescado, donde confluye pesca de prácticamente todo el mundo. No es por ello de extrañar que sus restaurantes vascos nos ofrezcan comida tradicional vasca, más bien con platos típicos en la zona litoral de Euskal Herria y basados en pescado. Sí, en la ciudad de los rascacielos y sus alrededores pueden degustarse platos como los chipirones en su tinta, la merluza en salsa verde o un buen bacalao a la vizcaína.

Mencionemos entre estos restaurantes el "Marichu" de la localidad neoyorkina de Bronxville, a escasas millas de la gran urbe e inaugurado en 1991 por la bilbotarra Teresa Barrenetxea; el "Casa Vasca", asentado desde hace años en Newark, Nueva Jersey; el "Jai-Alai", dirigido por Iñaki Zenikazelaia en Dover, Nueva Jersey; y el "Madrid", en Elizabeth, que se anuncia como "Basque & Spanish cuisine" y cuenta con chef vasco.

Nueva York también acoge otros restaurantes de propiedad vasca, aunque no se presenten

como tales o realicen otro tipo de cocina (en muchos casos francesa, la cocina de más prestigio hoy prácticamente en todo el mundo). Dedicarse a la restauración, con etiqueta de "chef française", es una vía que han seguido muchos vascos de Iparralde, no sólo en Nueva York, en algunos casos con gran éxito.

Constatemos, por otro lado, la existencia en la Gran Manzana de "La Côte Basque", restaurante francés de gran lujo, calificado por los críticos como uno de los más sobresalientes de los Estados Unidos. Aunque sus actuales propietarios no guardan relación con Euskal Herria, el establecimiento fue fundado por el chef miarritarra Soulet tras el éxito obtenido por su cocina en la Feria Mundial celebrada en 1936 en Nueva York.

El "Côte Basque" llegó a ser toda una institución. Era frecuentado por la flor y nata de la sociedad neoyorkina y por la estadounidense de paso en la ciudad. Al mismo tiempo, varias generaciones de chefs neoyorkinos actuales se formaron en sus fogones. Con la muerte de Soulet en 1966, el restaurante atravesó diversas vicisitudes y tuvo que cerrar, si bien más tarde volvió a abrir sus puertas. Hoy ha recuperado en gran medida su esplendor inicial y se ha vuelto a constituir en uno de los establecimientos mejor considerados de Nueva York.

En Washington, Nueva cocina

Washington DC, por su parte, no dispone de ningún restaurante con etiqueta "Basque", aunque el chef —el itziartarra Josu Zubikarai— y la cocina de "La Taberna del Alabardero", en la zona céntrica de la ciudad, sí lo son. Se trata en este caso de alta cocina, en un lugar frecuentado por yuppies y ejecutivos, que alterna los platos tradicionales con los innovadores. Aunque la carta cambia con regularidad, podemos degustar platos como la sopa de pescado y mariscos "a la donostiarra", el chuletón de buey, los pimientos rellenos, la "ensalada de pato ahumado a la emulsión de pimientos", "trucha a la navarra" o, entre los postres, "leche frita con intxaursaltsa" y "Goxua del Tío Luis de Amurrio".

Por fin, en Florida, el restaurante "Centro Vasco" de Miami se nos presenta como teórica cocina vasca, que acaba por ser más



El "Obrero Basque Restaurant" de San Francisco es propiedad de una empresa china, aunque presume de tener una estupenda cocina vasca.

bien cubano-española. Fundado e inicialmente dirigido por el murtriuarra Juan Saizarbitoria, en la actualidad está situado más bien en la órbita cubano-española, aunque pervive parte de su decoración original, con un gran caserío en la barra que imprime carácter al local. Pero pasemos ahora a la otra costa.

Hemos explicado ya que la inmensa mayoría de los vascos norteamericanos vive en alguno de los once estados del Oeste. Es por ello lógico que también la mayoría de restaurantes vascos se sitúe en esa parte del país. De hecho, los primeros restaurantes surgieron dentro de los hoteles vascos del Oeste, con el mero propósito de atender la natural demanda de sus residentes de comida al estilo de su tierra.

Lo que en un principio era un servicio interno del hotel, con el tiempo se fue abriendo y muchos americanos no vascos fueron encontrando ocasión de sentarse a aquella mesa que, con la interrupción del flujo de emigrantes vascos desde Europa, fue haciéndose más y más popular en amplias zonas del Oeste. Así, poco a poco, el "Basque family style" ha formado clientela y tiene ya no pocos incondicionales y, con ello, un futuro prácticamente asegurado. De hecho, hoy, en determinados lugares, cenar fuera quiere decir cenar "Basque" y, en muchos fines de semana, sólo con reserva, o en todo caso haciendo cola es posible acceder a un par de asientos del Basque restaurant de turno.

En su libro "Untold Tales of Carson, circa 1865 to 1915", de reciente aparición, Raymond



Dan Ansotegui está al frente del "Bar Gernika", en Boise.

Euskal Etxeak

26

Smith nos habla de los hoteles y restaurantes vascos. "El Valle de Carson", señala, "ha tenido la fortuna de tener desde hace años excelentes posibilidades para comer fuera. Muchas de ellas han estado ligadas con "hoteles" vascos". "En la actualidad", continúa Smith, "los restaurantes vascos del área (...) gozan de gran popularidad y atraen a una extensa

clientela especialmente en verano y del entorno del lago Tahoe (zona recreativa y turística). Son también populares entre la gente de Carson City, especialmente entre los que trabajan para el estado, y frecuentemente uno puede comer codo con codo con algún juez de la Corte Suprema o algún jefe de alguna de las oficinas estatales. O coincidir junto a un duro minero de Bridgeport, un abogado local o quizás un ranchero de Smith Valley".

Una experiencia única

Deke Castleman, por su parte, escribe que "pocas localidades del centro y norte de Nevada no disponen de restaurantes vascos, donde uno tiene la garantía de un almuerzo completo y una experiencia social", para concluir diciendo: "Ningún viajero que vaya a Nevada debería abandonarla sin la experiencia de comer en un hotel vasco".

Poco podemos añadir a esas palabras. La aceptación de la comida vasca americana en amplias zonas viene avalada por el incremento y la creciente implantación de nuevos restaurantes vascos en diferentes áreas del país. Digamos también que un menú estándar en un "Basque restaurant" puede constar de sopa, ensalada, alubias coloradas o pasta y un plato principal de cordero, pollo o vacuno —aunque también se puede tirar de carta—, regado ello con vino de California, Irulegi, Rioja

alavesa o italiano, dependiendo del restaurante. Todo ello en una excelente relación calidad-precio.

Aún hoy algunos de los restaurantes ubicados en viejos hoteles vascos continúan con el tradicional banco o mesa corrida de los pastores. A su vera, los modernos restaurantes vascos que se han ido abriendo en los últimos años (todos los años se inaugura algún nuevo restaurante vasco en los Estados Unidos) reúnen bajo la marca "Basque" lo mejor de la tradición conjugado con la aportación innovadora propia de nuestros días.

Pero no podíamos hablar de restaurantes vascos en Norteamérica sin nombrar el que es sin lugar a dudas el combinado vascoamericano más popular en el Oeste: el "picon-punch". Elaborado (hay distintas recetas) a base de licor, granadina y toques de otros ingredientes, las barras de distintos establecimientos vascos se disputan el honor de preparar "el mejor picon-punch del Oeste". Algunos lo hacen más dulce, otros más seco, siempre tiene un color rojizo y está dotado de graduación alcohólica. Personalmente, al redactor de estas líneas se le antoja un tanto fuerte, aunque para otras personas, a un picón bien hecho no le sobra ni falta nada. El picón es una bebida que hoy goza quizás de más popularidad entre la clientela americana no vasca, que de la vasca de muchos Basque restaurants.

California (36) y a cierta distancia Nevada (15) son los estados con mayor número de restaurantes vascos. La población de Bakersfield, en California, es la que mayor número de establecimientos reúne en todo el país, con un total de ocho. El más antiguo de ellos es el Noriega, que abrió sus puertas como hotel a finales del siglo pasado y que pasó en 1931 a manos de Jean & Grace Elizalde, dos de cuyos hijos y sus familias lo regentan hoy. El más reciente es el "J & J", abierto por los navarros Josemari Garde y Joxe Coscarat en 1991. Además de estos dos, la oferta de restaurantes vascos en Bakersfield se completa con el "Chalet Basque" de Jean-Baptiste y Marie Teresa Curutchague; el "Pyrenees Cafe" fundado por Inocencio Jaurena y regentado hoy por Al Cerri; el "Maitia's Restaurant" de Frank Maitia; el "Woolgrowers" de Maddi, Jenny y Daniel Maitia; el



Estampa típica en el "Louis Basque Corner", en Reno.

"Benji's" de Bernard Arduain; y el "Chateau Basque" de Ivonne y Jackie Etchevest.

En San Francisco

En San Francisco, son tres los restaurantes: el "Basque Hotel & Restaurant" del ortzaitarra Jean-Emile Idiart, "Des Alpes" y el "Obrero Basque", los tres en la céntrica zona de North Beach-Broadway (una compañía china es en la actualidad propietaria del Obrero, que se mantiene como "Basque"). Los dos de Chino son el "Centro Basco" de Pierre & Monique Berterretche, y el "Pyrenees" de Germain Arrachea. South San Francisco reúne otros dos, el restaurante del "Basque Cultural Center", con Louis Marticorena como manager, y el "Garden Club" de Arnaud Etcheto (aunque en el Garden van escaseando los platos o la decoración habitual de los "Basque").

En la turística localidad de Sausalito, junto a San Francisco, destaca el "Guernica" de Roger Minhondo. No lejos de allí, en San Rafael, están el "Chalet Basque", y el "Cafe Villa Basque" de Francisco & Antoinette Oroz. En la población de Sebastopol se asienta el "Chez Peio" del arrosarra Peio Lagourgne.

La localidad de Chico tiene también dos establecimientos, el "Basque Norte" y el "Pat'n Larry's". Los Banos, otros dos, el "Wool Growers" de los hermanos bidarraitarras Michel y Gratien Iturbide, y el "Chalet Basque" de Ambroise & Florance Curutchague. En Guadalupe, el restaurante es el "Basque House", que es patrocinador del grupo local de baile vasco. En Rosamond, el "Villa Basque" de la familia Ansola-behere. En La Puente, el "Chalet Basque" de los Arreche. En Santa Mónica, el "Pioneer", como indica el nombre uno de los pioneros, que conserva intacta su decoración y ambiente vasco.

Firebaugh cuenta con el "Leku Ona" de Ramón y Cecilia Echeveste. Buttonwillow con el "Dominique's". Fresno con el histórico "Santa Fe", reforzado desde 1990 con el matrimonio compuesto por Jean-Pierre y Manuela Etchecury. Stockton con el "Villa Basque" del baigorriarra J. Ospital. Alturas con el "Brass Rail" de la familia Larrañaga. Maxwell con el "Chateau Basque" de Alma Triche. Millbrae con "La Côte Bas-

que" de Jean-Baptiste Larrateguy. Hanford con "Justo's" de Justo y Marsha Saragueta. Y Winters con el "Arnaud's Basque Restaurant".

Los 15 de Nevada

Pasando ya a Nevada, Reno presenta tres ofertas "Basque": "Louis' Basque Corner" atendido por el mauletarra Louis Erreguibel y su mujer Lorraine, el "Santa Fe" de Joseph Zubillaga y el más reciente, el "Pyrenees", dirigido por el dinámico Kent Mowry-Echevarria. También en Reno, se presenta como "Basque family style" el "Little Waldorf", junto a la Universidad, aunque la vasquidad de su comida va poco más allá de su propaganda.

Gardnerville dispone de tres: el "Overland", dirigido por la mutrikuarra Elvira Cenoz, el "J & T" del ortzaitarra Jean Lecumberry y el restaurante del "Country Club", manejado por los navarros Carlos Iribarren y Jesus Rey. También reúne tres Winnemucca, el "Winnemucca Hotel" de Mike Olano, el "Martin Hotel" de Bill Araut y Tom Ruddy, y el "Ormachea's" de Tom y Linda Ormachea.

Elko, por su parte, dispone de cuatro restaurantes. El "Star Hotel", construido en 1910 por Pete Jauregui y decano de la localidad, incluye entre otros platos de su menú "porru-salda", "bacalao a la vizcaína", "arroz con pollo" y "baratxuri-salda", según reza la carta. Miguel & Teresa Leonis y Severiano Lazcano son sus propietarios desde 1989. El "Biltoki", por su parte, con los escudos de Euskal Herria, Bizkaia y el Arbol de Gernika tallados en madera a su entrada, descubre rápidamente el origen de su propietario y chef, el gernikarra Ramón Zugazaga. Inaugurado en 1983, ofrece un grato ambiente, en el que la comida, a decir de sus clientes vascos, es posiblemente la más próxima a la de los restaurantes de la Euskal Herria europea.

"Nevada Dinner House" abrió sus puertas con su actual configuración en 1986, de la mano de su propietaria, la heletarra Leonie Elizagoyen, aunque ya desde 1949 el edificio era sede de un hotel vasco, fundado por Calixto y Pilar Laucirica. Se trata de un local acogedor que cuenta entre sus empleados con primeras, segundas y terceras generaciones de vascos. Por fin el "Toki Ona" constituye la última incorporación



Elvira Cenoz dirige el "Overland Hotel & Restaurant" de Gardnerville.

vasca a la hostelería local. Tony & Ruth Leniz e Ignacio Iriando abrieron el establecimiento en febrero de 1990. El restaurante está situado frente al Nevada Northeastern Museum, que ofrece en sus salas un apartado dedicado a los vascos, con un montaje audiovisual que explica su origen e implicación en la vida del Oeste.

Las otras dos poblaciones con restaurante vasco en Nevada son, en Fallon, el "Woolgrowers" de Renee y Betty Daguerre. Y en Ely, el "Ely Hotel", uno de los históricos de Nevada, fundado en 1920.

En Idaho son tres los establecimientos vascos: el "Oñati" de Jesús Alzela, que ofrece una carta amplia de comida tradicional vasca, con variedad de carnes y pescados; el "Bar Gernika" de Dan Ansotegui, que reúne una carta limitada, pero con posibilidades para quien guste de picar o tomar platos sencillos, como croquetas, tortillas variadas, lomo, sopas, lengua o postres como "arroz con leche", bebiendo vino de Rioja alavesa; y el propio del "Basque Center", aunque este último funciona más bien como bar. Por fin en Oregón, el "Old Basque Inn" de Jordan Valley constituye la única oferta gastronómica vasca de la que tenemos noticia en el estado de Oregón. ■

Las nuevas generaciones vascas, a la vanguardia de la actividad estadounidense

La era del pastor vasco es historia en Estados Unidos. En las nuevas generaciones abundan los profesionales que luchan por situarse en la primera fila del desarrollo USA. Sólo en el terreno político, hoy podemos afirmar que altas instancias del país han contado con electos vascos entre sus miembros, que los abogados norteamericanos han tenido un presidente nacional euskaldún, que las raíces de varios senadores y representantes estatales nos conducen directamente a Euskal Herria y que, al mismo nivel, al menos un secretario de estado y un fiscal general actuales son vascoamericanos e incluso vascoparlantes. También en los negocios, el arte, el periodismo, la Universidad y otros ámbitos, gentes vascoamericanas contribuyen con su grano de arena en la construcción de una América mejor.



John Garamendi podría ser, en un futuro no muy lejano, Gobernador de California.

nen hoy de buenos profesionales vascos en los más variados ramos. También un importante número de vascoamericanos es dueño de su propio negocio, reforzando de este modo el arquetipo que presenta al vasco como persona de espíritu independiente que como mejor se siente es trabajando por su cuenta.

Vascos en política

"Los vascos están hoy presentes en las más diversas actividades de la vida americana, son abogados, políticos, personas de negocios, profesores, etc., y han salido adelante por su propio esfuerzo" corrobora en euskara Pete Cenarrusa, secretario de Estado de Idaho desde hace 25 años. La carrera de Cenarrusa es ejemplo de una vida política recompensada por el éxito. Nacido en 1917 en Carey, se graduó en agricultura en la Universidad de Idaho. Piloto naval con grado de mayor, fue elegido para la Cámara de Representantes del estado en 1950 donde sirvió durante nueve legislaturas, tres de ellas como presidente de la Cámara. En 1967 fue designado secretario de estado, cargo que ha revalidado en las seis elecciones posteriores, hasta hoy. Cenarrusa cuenta con varios vascos en su equipo, entre ellos el vicesecretario de estado y abogado Ben Ysursa, que se perfila como su virtual sucesor en el cargo.

También en las legislaturas de California, Nevada, Oregón y Wyoming, senadores y miembros de la Cámara de Representantes

Los tiempos cambian. La emigración a Estados Unidos convirtió en expertos pastores a muchos vascos. De igual modo que la emigración a Australia convirtió a otros vascos en hábiles cortado-

res de caña de azúcar. En ambos casos, buen número de norteamericanos y australianos pensó que el vasco era de por sí pastor o cortador de caña. Pero tras aquella primera generación que trabajó en condiciones realmente adversas, las nuevas generaciones se han abierto su propio camino en la sociedad que acogió a sus padres o abuelos y que ellos han heredado como suya.

La figura del pastor nos muestra el punto de partida en Estados Unidos de muchos vascos. En determinadas zonas del Oeste, algunos siguen ligados a la ganadería como propietarios de ranchos y explotaciones, y cuentan entre sus empleados con compatriotas. Pero las nuevas generaciones han tenido la oportunidad de acceder a estudios superiores y diversificar sus actividades. Muchas localidades estadounidenses, sobre todo del Oeste, dispo-



La más importante área de descanso y servicios de la autopista que une Los Angeles y San Francisco, lleva el nombre de John "Chuck" Erreca.



Pete Echevarría, en su residencia de Reno.

de origen vasco han destacado en los últimos años. Graduado en la Universidad de California-Berkeley y master en Administración por la Universidad de Harvard, John Garamendi, de 48 años, fue elegido para la Asamblea de California en 1974. Avanzó al Senado del Estado en 1976 y fue reelegido senador en tres comicios posteriores. La Liga de Ciudades de California le nombró en 1989 "Legislador del Año" y está considerado como uno de los puntales de la política californiana actual.

En 1990 Garamendi se convirtió en el primer presidente del Departamento de Seguridad Social y Seguros electo por los votantes californianos, auténtico reto político en el que hoy continúa (el departamento de Garamendi controla y legisla directamente la actividad de empresas con un presupuesto global de tres trillones de dólares). En opinión de destacados expertos, entre ellos comentaristas políticos de los más prestigiosos periódicos norteamericanos, en un plazo no demasiado largo, John Garamendi podría aspirar con posibilidades a ocupar la plaza de gobernador de California.

Predecesor de Garamendi en la política californiana es John Erreca, nacido en 1910 en Los Banos. Durante 23 años miembro del gobierno municipal de su ciudad natal —de ellos 17 como alcalde—, Erreca ocupó diversos puestos en la Liga de Ciudades de California, de la llegó a ser

presidente en 1959. En 1963 fue nombrado director de Obras Públicas por el gobernador Pat Brown, con 18.000 empleados a su cargo. Importantes proyectos viarios se desarrollaron bajo su mandato, entre ellos más de 1.300 millas (1 milla son 1,6 kilómetros) de autopista y 1.100 millas de carreteras convencionales, destacando la "superautopista" de 320 millas que une hoy Los Angeles y San Francisco. Entre otras condecoraciones recibió la "Bene Merenti Medal", otorgada por Pío XII.

En la res pública de Nevada, personas como el abogado Pete I. Echevarría disponen también de una extensa trayectoria profesional y política. El currículum de Echevarría incluye puestos como senador en la legislatura del estado, miembro cualificado de la Comisión de Obras Públicas, presidente de la Comisión de Juego de Nevada, presidente nacional de la "American Trial Lawyers Association", director del Security Pacific Bank en Nevada y del Nevada National Bank y, en su etapa más reciente, director de los casinos Caesar's Palace, una de las casas de juego más importantes del mundo. Echevarría, que mantiene abierto su propio bufete, es también miembro correspondiente de la Academia de la Lengua Vasca.

Junto al Presidente

Paul Laxalt es el vascoameri-

cano que más alto ha llegado hasta el momento en su carrera política. Ejerció inicialmente de abogado, más tarde fue elegido fiscal general, para ser luego vicegobernador y por fin gobernador electo de Nevada. Posteriormente fue senador en Washington, jefe de las sucesivas campañas electorales en que Ronald Reagan fue elegido y reelegido presidente, miembro de importantes comités en el Senado norteamericano, presidente del Partido Republicano, asesor y enviado personal de Reagan en su etapa en la Casa Blanca y, según la prensa política de Washington, "los ojos y oídos del presidente" en toda la época Reagan. Actualmente dirige su propio "lobby", el Paul Laxalt Group, en la Pennsylvania Street de Washington, en la que también se halla ubicada la Casa Blanca.

En Oregón, otro abogado, Anthony Yturri, ocupa un lugar de relieve en la escena política del estado. Nacido en Jordan Valley en 1915, Yturri inició su carrera profesional ejerciendo como letrado. En 1957 las elecciones le colocaron en el legislativo de Oregón, donde ha sido senador durante 16 años. En 1973 ingresó en el Departamento de Transporte y Obras Públicas del Estado, del que ha sido presidente hasta 1989. Su oficina de asesoría legal en Ontario es una de las más prestigiosas del estado.

En Wyoming, John Marton —nacido en Buffalo e hijo de Catherine Iriart de Baigorri y Bernard Marton de Arnegi— es desde 1980 miembro de la Cámara de Representantes del estado, cargo para el que fue reelegido por tercera vez en las elecciones celebradas el pasado noviembre.

Presidente de los fiscales USA

Ya en la costa Este, Jeffrey L. Amestoy es fiscal general del estado de Vermont y presidente de la Asociación Nacional de Fiscales Generales de los Estados Unidos. Nacido en Rutland, Vermont, en 1946, Amestoy es licenciado en Derecho por la Hastings School de la Universidad de California y master por la Escuela de Gobierno "John F. Kennedy" de la Universidad de Harvard.

A lo largo de su carrera Jeff Amestoy ha ocupado diversos cargos en la Administración de



Mike Bidart.

Justicia de Vermont, donde también ha sido responsable del departamento de Trabajo e Industria del Estado. En 1985 fue elegido fiscal general, cargo para el que ha sido reelegido en otras cuatro ocasiones consecutivas, la última el pasado noviembre.

Sin relación directa con la política, se cuenta por decenas el número de vascoamericanos que se dedican al ejercicio de la abogacía, algunos de ellos en importantes bufetes o trabajando en oficinas estatales o dependientes de la Administración pública. Quizás algunos de los más conocidos sean el propio presidente de NABO, Steve Mendive, de 35 años, abogado en el departamento de Agricultura de Idaho; Louis Uranga y Chris Bieter, socios en

el bufete "Uranga, Uranga & Bieter" de Boise; Frank Yraguen, de 40, desde hace diez años juez en Dale, Oregón; o, ya en California, Michael Idiart, con su propio bufete en Fresno; Raymond Iturbe, socio de "Chargin, Iturbe & Hunt Inc."; o el propio Michael Bidart, letrado y kantari euskaldun, socio del "Shernoff, Bidart & Darras" de Claremont.

Empresarios vascos se distinguen en el sector ganadero y agrícola al frente de numerosos ranchos y explotaciones. Citando sólo los negocios de ese sector que se anuncian en el anuario del Basque Club de la ciudad californiana de Fresno, obtenemos una lista de treinta compañías, entre ellas "Errecart Farms Inc.", "Philip Erro Ranch", "Johnny Maitia Farms", "Armas Bros. Farms Inc.", "Campos Bros. Farms", "Irigaray & Lutz Ranches", "Borba Farms", "Sagardia Sheep Co.", "Errotabehere Ranches", "Lasgoity Farms", "Ayerza Cotton", "Urruty Ranch", "Lowrance & Arcelus Ranch" e "Yraceburu Farms Inc.", por citar sólo algunos de los nombres. Un número significativo de empresas y ranchos, sean de ganado o de producción agrícola, que encontramos en diversos valles californianos y determinadas zonas de otros estados del Oeste son propiedad de vascoamericanos, en muchos casos fuertemente vinculados con las respectivas comunidades vascas de su entorno.

Pero no es éste el lugar adecuado para hacer una relación exhaustiva de empresas y personalidades vascas que han aportado y siguen aportando uno o más granos de arena en el día a día de los Estados Unidos. Hemos ofrecido ya algunas pinceladas que ilustran este punto. No obstante, siendo propósito de este trabajo la reali-

zación de una aproximación a aspectos notables de la comunidad vasconorteamericana, mencionemos brevemente a otros vascos que destacan en otras áreas en su entorno estadounidense.

Es el caso, en el mundo de la empresa periodística, de Robert F. Erburu, presidente y ejecutivo en jefe del muy relevante grupo editorial Times Mirror, empresa multimedia propietaria entre otros medios impresos y audiovisuales del diario "Los Angeles Times". Nacido en Ventura, California, en 1930, Robert Erburu es titulado en periodismo por la Universidad de Southern California y en derecho por Harvard. Activo creyente, de gran sensibilidad humana y artística, es también un gran entendido en temas de Arte y persona de gran prestigio en numerosos círculos de la vida norteamericana, hasta el punto de que el presidente de la nación —el que corresponda en cada momento— suele recabar su influyente opinión de persona formada e informada.

Robert Erburu es miembro del comité ejecutivo de la Asociación de la Prensa de América, de la que ha sido director. Es director de la Tejon Ranch Company. Es también director o miembro de los consejos de numerosas entidades culturales, como el J. Paul Getty Trust, la Huntington Library, Galería Nacional de Arte, Villa I Tatti Council, etc. Ha sido presidente del consejo de directores del Banco de la Reserva Federal de San Francisco, presidente en 1989 de la Conferencia de Presidentes de Bancos de la Reserva Federal, director de la Cámara de Comercio de los Estados Unidos, así como de la Cámara de Comercio del área de Los Angeles, entre otras entidades.

Se halla asimismo en posesión de innumerables premios y condecoraciones que le han sido entregados tanto por entidades públicas como privadas a lo largo de su dilatada vida profesional. Es doctor honoris causa en Letras y Humanidades por la Universidad de Loyola Marymount, doctor honoris causa en Leyes por la University of Southern California y en Letras y Humanidades por el Hebrew Union College-Jewish Institute of Religion. En 1991 fue elegido miembro de la Academia Americana de Artes y Ciencias. En 1992 recibió el premio "Isaiah Thomas" en Gestión Periodística del Rochester Institute



Jose Tasende.

of Technology, además del "Doheny Vision" de Las Luminarias del Instituto Doheny del Ojo.

"Sweet Promiseland"

Hemos mencionado en el apartado político a Paul Laxalt. También abogado, destaca su hermano John -hoy trabajando con Paul en Washington-, un tercer hermano abogado, y Robert, escritor y periodista de prestigio. Robert Laxalt simultanea hoy su pasión por escribir con la labor como profesor de periodismo en la Universidad de Nevada-Reno. Es autor de varias novelas que han obtenido gran éxito y difusión. Su "Sweet Promiseland" -un afectuoso retrato de su padre xiberotarra, emigrante en Nevada- logró el primer puesto en la National Book Society británica y el segundo en la Literatur Guild norteamericana. Otros títulos suyos son "A Cup of Tea in Pamplona", "A Man in the Wheatfield", "In a Hundred Graves: A Basque Portrait" y "Basque Hotel".

El mundo del juego también tiene sus empresarios vascos. Dan Bilbao es propietario y director del hotel-casino "Stockmen's" en Elko, uno de los más concurridos del noreste de Nevada. En Reno-Sparks, John Ascuaga es dueño del hotel-casino "Nugget", un rascacielos construido en 1955 y que ha conocido varias ampliaciones desde entonces. Con mil habitaciones, dos mil seiscientos empleados, ocho restaurantes e incluso un show con elefantes incluidos en su interior, el "Nugget" es uno de los grandes. Ascuaga es también propietario de varios ranchos en Nevada y California. Una estimación del periódico californiano "The Sacramento Bee" calcula el valor sólo del casino en 150 millones de dólares.

En la costa californiana, el "Beverly Hills Hotel", símbolo mítico de la historia y leyenda tejida en torno a las estrellas de Hollywood, cuenta con el bajonavarro Michel Saragueta como chef, hoy por un tiempo en el "Surf" de Hawaii hasta la finalización en un plazo de dos años de las importantes obras de renovación que ha emprendido el hotel en todas sus habitaciones y dependencias.

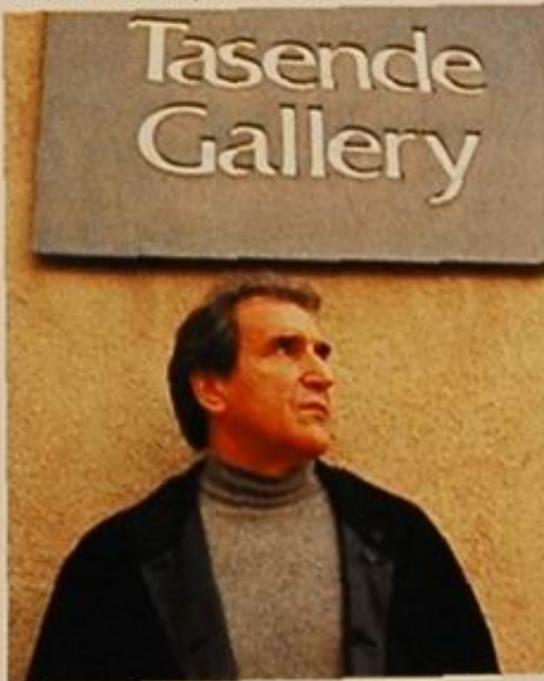
En La Jolla, localidad junto a San Diego de gran resonancia en el mundo artístico por los importantes galeristas que allí se ubi-

can, el bilbotarra Jose Tasende es propietario y director de la Tasende Gallery, representante para Estados Unidos de artistas vascos -Chillida, Nagel- y que presenta también la obra de otros creadores de la talla de Henry Moore, Giacomo Manzu, Isamo Noguchi o el mexicano José Luis Cuevas.

Música, religión...

Steve Erquiaga, nacido en la localidad californiana de Alameda hace 43 años, es un conocido guitarrista de jazz. Ha impartido clases de jazz como "artist in residence" en la Universidad de San José y, a lo largo de su carrera, ha formado parte de los grupos de los saxos Joe Henderson, John Handy (con el que grabó dos álbumes) y del pianista Les McCann. Desde 1980 forma parte del grupo del percusionista Andy Narell, con el que ha grabado hasta la fecha seis álbumes. Ha escrito diversas partituras para guitarra y suele componer música para películas y series televisivas. Sus giras de conciertos le han llevado a recorrer en numerosas ocasiones Europa, América y partes de Asia. En la que es por el momento su única grabación en solitario (Erkiology, 1990), incluye los temas "Euskadi" y "San Sebastian".

Sin abandonar la música, pero cambiando de onda, el renotarra Louis Michel Irigaray es autor de un único disco de sonido country, en una grabación -de título "The Basque Balladeer"- que recoge diez composiciones en las que se alternan el euskara y el inglés. Por su parte, el abogado californiano Michael Bidart también ha pasado por los estudios de grabación. Acompañado por un sinteti-



Patxi Garmendia, obispo del Bronx.

zador y sonido pregrabado, las incursiones de Bidart en el mundo de la música nos ofrece cantos tradicionales vascos y, en algún caso, bertsos seleccionados de Xalbador y otros bertsolaris.

Para concluir esta breve mención a la actividad de algunos miembros sobresalientes de la comunidad vasca en el día a día estadounidense, recordemos la labor que sacerdotes vascos realizan en California, Florida, Nueva York y otras zonas, tanto del Este como del Oeste del país. Los hay norteamericanos, pero la mayoría son vascos europeos. Quizás el más significado de ellos sea aita Garmendia, obispo auxiliar de Nueva York y responsable diocesano de un distrito tan problemático como es el Bronx. Natural de Lazkao, en Gipuzkoa, Garmendia lleva más años viviendo en América que en Euskal Herria. ■

Las fotografías que ilustran este monográfico pertenecen al libro de Joseba Etxarri "Ipar Ameriketako Euskaldunak" (Vascos "Made in USA") de próxima aparición. El autor desea agradecer a las comunidades vascas y particulares vascos y norteamericanos su valiosa colaboración, sin la que no hubiera sido posible este trabajo. Cualquier información complementaria o comentario serán bienvenidos escribiendo a Joseba Etxarri, Aiete Pasealekua 11, 20009 Donostia; o bien llamando o enviando un fax al número 34.34.470298 (fax y teléfono). Mila esker.

euskal etxeak

