

NAVICRONICAS

Boletín Informativo Mensual de las Actividades del Club de Modelismo Naval Artesanal, Ensenada B.C. A.C.

Noviembre 2023



Fundado en febrero del 2017

Registrado AC en julio 2017

Casa del Marino

Sala Museográfica del Hombre de Mar

Bitácora Histórica de la Gente de Mar

Ave. Diamante y Calle La Joya # 103

Frac. Playa Ensenada CP 22880

modelismonavalensenadabc@gmail.com

Presidente: Lic. Oscar Villarino Ruiz

oscarvillarino@hotmail.com

Tel 6462040783

Secretario: IMN Fernando Parra B.

fpbhorizonte@yahoo.com.mx

Tel 6461970444

Tesorero: Octavio Enríquez

plastyresinas@hotmail.com

Tel 6461944283



Rafa inicia el forro del casco con teka original en la copia del galeón San Salvador



Palanca de timón (pinzote)

EDITORIAL

Con este mes se llevan entregados 10 certificados de las respectivas placas instaladas en el Muro de la Gente de Mar, faltando 12 para terminar con la 3ra etapa. Para el próximo mes de se publicarán las semblanzas de Yukio y Totaro Nishikawa y se tienen agendadas fechas próximas para diciembre a familiares de Antonio Quezada Muñoz y Cap. Víctor Luis Villalobos Guzmán.

Se continúa con la publicación en fragmentos de “Nostalgia Marinera” del libro del Cap., Jesús Mejía “*Vivencias de un Marino*”

Se han recibido buenos comentarios de “Sabores del Mar”, recetas fáciles de pescados y mariscos para quien desee cocinar y no le tenga miedo a la estufa, sacadas de recetarios y de chefs y de algunos compañeros.

Gracias a Baja Naval que se reintegra nuevamente como patrocinador y colaborador, de esta manera hay confianza en el seguimiento a este modesto boletín.

Se agradecen sugerencias y/o comentarios a NAVICRONICAS para empezar bien el año 2024.

Deseamos disfruten con alegría las convivencias decembrinas en familia y amistades. Un abrazo cordial a todos.

Modelismonavalensenadabc@gmail.com

Pablo M. Gómez



Argimiro “Milo” Azuela Casteleyro 21 / XI / 1942 - 31 / X / 2023

Sus amigos y compañeros del Grupo Estela de Mar; Atuneros y Pescadores del Pacífico, AC y del Club de Modelismo Naval, le hicieron guardia en la capilla de la Funeraria El Ángel, acompañando a su numerosa y querida familia a quienes leyeron su bitácora histórica, así como la entrega del documento que lo Certifica como integrante con su respectiva placa conmemorativa en el Muro de Gente de Mar, ubicado en la Sala Museográfica de la Casa del Marino. Q.E.P.D.

“Solo se muere cuando se olvida”, Milo será recordado porque su nombre y su trayectoria marinera quedará registrado y resguardada con su placa y libro de bitácoras en el Muro de Gente de Mar, Sala Museográfica del Club de Modelismo Naval Artesanal de Ensenada, Casa del Marino

Cornelio Zavala Pico
1919 - 1998



Fue parte de la comisión que representó al sector social de la pesca en las negociaciones sobre el embargo atunero en New York. Así mismo, formó parte de la comisión que promovió con el gobierno del presidente Luis Echeverría la construcción de 6 barcos atuneros en Polonia.

Cornelio representaba a la Cooperativa “TODOS SANTOS” y estuvo presente en Polonia desde la construcción hasta la entrega del barco. Entre muchas experiencias, y anécdotas cuenta Cornelio que participo en el rescate del barco VIKINGO”

El 1ro de noviembre del 2023, en la Sala Museográfica de la Casa del Marino, su hijo recibe el certificado que acredita a **CORNELIO ZAVALA PICO** su registro mediante la Placa en el Muro de la Gente de Mar; así mismo, se le dio lectura a la Semblanza, la cual queda guardada en el Catálogo de Bitácoras de la Historia del Hombre de Mar-



Manuel Salvador Valle
Gerardo
“Cañabar”
1930 - 2017

“...Empezó a trabajar desde los 13 años como ayudante en la pesca. Trabajó en la Armada desde los 20 a 27 años, después continuó en la pesca siempre hasta los 87 años...”

Sus hijos lo recuerdan con mucho cariño, pues en “el malecón” ; en los alrededores del “mercado negro” y del muelle de pesca deportiva fue uno de los personajes más populares por su imagen y sus alegres pláticas. Su recuerdo queda resguardado con su correspondiente placa en el Muro de la Gente de Mar y en el catálogo de bitácoras del Hombre de Mar: Q.E.P.D.



ALFREDO SANTIAGO ALVAREZ V. (“Chaii”) (1943 -) Recibiendo su certificado el 10 de nov del 2023 con el cual queda inscrito y registrado en la Memoria Histórica de Ensenada y que por su actividad en la pesca su placa se resguarda en el Muro de la Gente de Mar



Ultimo desayuno mensual de cumpleaños en 2023

Sra. Eloisa, Sergio, Fernando, Oscar, Octavio Cap., Mejía, Rogelio, Queto, Rafa, Pablo y un invitado



RICARDO JOEL “PELENQUE” BARZA RAMÍREZ
(1934 - 2000)

Estudió la primaria “Casa del Obrero Mundial” y la Secundaria Federal en Salina Cruz, Oaxaca; en la Escuela Náutica Capitán de Altura “Fernando Silíceo y Torres” en Veracruz, Veracruz, graduándose como Piloto de la Marina Mercante Nacional e Ingeniero Geógrafo. Su familia feliz al saber que su placa quedará resguardada para la posteridad, así como su Historia en la Bitácora del Hombre de Mar. Q.E.P.D.



JOSE HECTOR VON BORSTEL AMADOR “NENE”
(1921 - 2012)

{ Se dedicó a la pesca riberena por más de 40 años en el Puerto de Ensenada. El “NENE” salía temprano a pescar y al regresar con el producto fresco que pescaba, lo vendía en los restaurantes de la zona y el resto salía a venderlo en una carreta, de esas típicas con llantas de rueda de carro y que recorrían las calles de Ensenada... }

- “Si el mar fuera vino... todo el mundo sería marinero”
- “Los truenos y el mar... enseñan a rezar”
- “Quéjase en vano de la mar... quien no se cansa de navegar”.
- “Quien no sabe rezar... métase en el mar”.
- “A la mar me voy... mis hechos dirán quién soy”.
- “Hablar de la mar... y en ella no estar”.

Es fácil hablar o teorizar sobre algo cuando no se está enfrentando la situación directamente. Si no lo crees... pregúntaselo a un marinero



VICTORIANO RUIZ YÉPIZ
(EL GRAN TIMONEL)
 1894 - 1975

Se lee su semblanza y se entrega Certificado a familiares orgullosamente lo reciben y su placa de reconocimiento quedará en el Muro de la Memoria Histórica del Hombre de Mar.

Originario de La Paz, B.C.S. Sus hermanos fueron: Emma, Dalia, María Luisa, Antonio, Héctor y Alfonso. Casado con Flora Romero, originaria de Arizona USA; tuvieron 9 hijos: Leonel, Leonor, Gloria, Guillermo, Dalia, Yolanda, Lidia, Evelia y Víctor.

De muy joven se inició en la pesca riveña, principalmente, trabajó en Santa Rosalía BCS, El Rosario BC, Ensenada BC y San Diego California.



LEONEL RUIZ ROMERO
“El Chino Ruiz”
 1922 - 1996

“...Se embarcaba en el puerto de San Diego California, navegando por varios países con temporadas de 3, 6 y hasta 12 meses de duración en los grandes barcos Maru y otras compañías de Estados Unidos”. Preparaba deliciosamente la caguama, así lo platicó Ramón Sánchez Laurel que era su vecino y participó en varias ocasiones de estos manjares. Una de sus especialidades eran los burritos de machaca de atún que preparaba en los últimos años de su vida...”.

NOSTALGIA MARINERA

*El pescador se consuela
Cumpliendo con sus labores
Si este día no hubo pesca
Ya vendrán tiempos mejores*

*El aprendiz de marino
Sufre muchas vejaciones
Hay personas inconscientes
Que no entienden de razones
Marinos rudos no son
Pero se jactan de serlo
Quizá alguien los maltrató
Y tratan de desquitarse
De todo lo que les hicieron*

*Tiempos amargos que pasé
Ya no quiero recordarlos
Solo las cosas bonitas
Para no llegar a enfadarlos*

*Cap. P.O. J.J. Mejía
De su libro
Vivencias de un marino*



SABORES DEL MAR

Pescado Relleno

(Tomado del Recetario Fuller Cocina Navideña)

Ingredientes para 10 personas

1.- Huachinango de 2Kg, entero, limpio y deshuesado

2 limones (el jugo)

200 gr de camarones chicos picados

3.- huevos cocidos

1.- lata de puntas de espárragos

1.- cebolla grande rebanada

3.- copas de vino blanco seco

½.- taza de agua

Aceite

Sal y pimienta al gusto

Para la salsa

½ litro de crema

1.- tubo de pasta de anchoas

1.- lata de pimiento morrón cortado en tiras

1.- Frasco de aceitunas rellenas

Preparación:

El pescado se barniza por dentro y por fuera con el jugo de los limones, sal y pimienta: Se coloca en un platón refractario untado con aceite. Se pican los camarones, los huevos cocidos, los espárragos y con ellos se rellena el pescado. Para cerrarlo, se cose con hilo y aguja, y encima se le pone el aceite, la cebolla, el vino, agua, sal y pimienta, Se mete al horno caliente y una vez cocido se baña con la salsa que se prepara batiendo vigorosamente la crema (que estará colocada sobre el hielo) hasta que esté espesa y se sazona con la pasta de anchoas. Para servir se adorna con pimiento morrón y aceitunas



<https://www.plasticosyresinas.net/>
plastyresinas@hotmail.com
plastiresinas@gmail.com
646-177-1426



La Casita del Café
646 152 19 50

