

Sean cuales sean las medidas que se adopten, un elemento esencial es la conservación, por lo que el Dr. Oettle concluye diciendo: «Es oportuno crear una comisión para la conservación de los recursos marinos del sudeste del Atlántico y es urgente aplicar las recomendaciones que haga».

### APROVECHAMIENTO COMERCIAL DE LOS PECES TROPICALES

Los problemas críticos que impiden que aumente el aprovechamiento comercial de los peces tropicales son el tema de una ponencia preparada por tres científicos del Instituto de Productos Tropicales de Londres: el señor J. G. Disney, el señor R. C. Cole y el doctor N. R. Jonen. Señalan en su trabajo que «la evolución de la conservación de pescado en algunos países tropicales» se ha ajustado a la estructura de los países pesqueros de aguas frías. Dado que son tantos los factores diferentes (clima, especies de peces, fase de progreso tecnológico, condiciones de distribución del pescado, preferencias de los consumidores, etc.), la tecnología de los países pesqueros desarrollados de aguas frías tal vez no siempre sea adecuado para los países tropicales. Así pues, los problemas de conservación y aprovechamiento del pescado en las zonas tropicales necesita estudio especial. Por ejemplo, se señala que existen indicios de que «muchas especies tropicales pueden mantenerse más tiempo en hielo que las especies de aguas templadas o frías, por lo que la elección de técnicas de conservación» puede ser diversa. A este respecto, se considera que el almacenamiento en hielo podría ser especialmente eficaz, ya que es de suponer que las bacterias responsables del deterioramiento de los peces tropicales no estén adaptadas a las bajas temperaturas. Algunos experimentos realizados en zonas tropicales han mostrado que el pescado en hielo puede conservarse por cuatro semanas en condiciones aceptables.

Los autores examinan brevemente, siempre en el contexto de las zonas tropicales, el superenfriamiento, la congelación, el secado, la salazón y el ahumado, la preparación de productos pesqueros fermentados y cocidos, las conservas de pescado y los concentrados de proteínas de pescado.

Entre las conclusiones a que llegan, sostienen que es urgentemente necesario incrementar «las investigaciones y experimentos sobre manipulación de pescado en países tropicales».

### PRODUCTOS MARINOS INDUSTRIALIZADOS

El doctor Herzberg observa en su ponencia que la receta para la preparación de la «carpa rellena», denominada por los judíos «Gefilte Fish», era un secreto celosamente guardado por las amas de casa. El método original de preparación consistía en descabezar la carpa, limpiarla, separar la carne conservando intacta la piel, triturar la carne y mezclarla con diversos ingredientes, colocarla de nuevo en su sitio y cocer el pescado. Este plato se servía en los días de fiesta.

Desde entonces se han hecho muchas modificaciones y simplificaciones, la úl-

timá de las cuales es la producción industrial de los ingredientes del relleno. En Israel, como en otros países, son muchas las mujeres que trabajan y no pueden pasarse horas en la cocina preparando platos complicados, como hacían sus abuelas. Para evitarlo, compran en las tiendas de ultramarinos productos ya preparados. El relleno producido industrialmente se prepara con huevos frescos, azúcar, miga de pan o pan sin levadura triturado, cebolla, zanahoria, al-

mendras, sal y especias, todo triturado junto con la carne de la mitad posterior del pez. El producto se vende en latas.

Estas mismas materias primas se utilizan para preparar albóndigas de pescado, denominadas también «Gefilte Fish». En las fábricas de conservas se utiliza la misma línea para preparar ambos productos, más una máquina para hacer las albóndigas.

## COMENTARIO

### LOS BUQUES Y LA RENTABILIDAD

**L**AS fluctuaciones de la rentabilidad en la empresa pesquera no sorprenden a nadie. Se trata de una industria altamente aleatoria en la que uno ha de acostumbrarse a compensar las duras con las maduras.

Dentro de esta línea general, con cuyos altibajos todos cuentan, en el momento actual de la explotación pesquera en Galicia viene registrándose un fenómeno digno de ser comentado. Era habitual achacar la flojedad en los rendimientos a la antigüedad y corto radio de acción de los buques. Bajo la gravitación de esta idea, los armadores que explotaban unidades con casco de madera, motor de corta potencia, escasa capacidad de nevera, etc. procurarán evolucionar hacia buques con casco de acero, mayor velocidad, más radio de acción, etc. aunque sin llegar al arrastrero congelador.

Las unidades viejas pasaron a otras manos. Generalmente a manos advenedizas en la industria de la mar, abierta a todas las infiltraciones en sus cuadros patronales. O también a manos curtidas en el oficio de gobernarlas desde su frágil puente de mando.

La transición a que nos estamos refiriendo se produjo principalmente en los puertos de segunda categoría de Galicia, que encabeza el de Marín. Las unidades viejas, más o menos remozadas, siguieron pescando dentro de sus limitaciones. Algunas al día, otras a tres o cuatro días, viniendo a puerto no con mucho pescado, pero con pescado selecto, cuya frescura y calidad atrajo la demanda, hasta el punto de cotizarse a precios medios mucho más altos que los alcanzados por las mismas especies descargadas después de catorce o quince días de marea.

Debido a esta evolución del mercado la vieja flota de arrastre está proporcionando apetecibles rendimientos en el citado puerto y otros de la costa gallega: Aguiño, Portonovo, Riveira, Muros, Burela...

\* \* \*

**S**I ahondamos un poco en el asunto podremos advertir que la cosa no es tan sencilla como parece. Los resultados que están obteniendo los arrastreros de corto radio en la meseta continental del macizo galaico, revelan que al disminuir la presión extractiva los bancos se fueron reconstituyendo. Al cabo de algunos años de descenso en las extracciones, por la atracción que ejercieron lugares de pesca más en boga —Grande Sole, Golfo de Vizcaya, costa de Portugal, Africa occidental...— las áreas de pesca del macizo galaico, aunque cortas en extensión, se repoblaron.

Hay otros hechos que confirman la deducción. En primer término la persistencia de los «trawlers» del Golfo de Vizcaya, comenzando por los franceses, en seguir explotando los fondos de la costa gallega, en frecuente colisión con otros artes calados en las mismas aguas, de nuestros pescadores ribereños.

También la buena fortuna de las «volantus» en la misma área puede interpretarse como síntoma de recuperación, sin dejar de considerar la relativa independencia entre las poblaciones que sirven a medias aguas y las adheridas al «bentos», estas sólo accesibles al arrastre de fondo.

La política de conservación de los recursos costeros no siempre puede consistir en la veda incidental, que resulta de los desplazamientos de flota hacia otras áreas. Ha de contarse con la que carece de aptitud técnica para tales cambios operacionales. Ahora bien, tanto una como otra está obligada a utilizar en sus artes una malla de ciertas dimensiones, que permita la liberación de los inmaduros.

Es aquí donde está la madre del cordero. Si el control riguroso del mallaje se ejerce, aunque el número de unidades no disminuya, los bancos podrán reconstituirse conforme a su ritmo biológico auto-renovable. Las unidades técnicamente anacrónicas podrán seguir sobreviviendo con relativa holgura, mientras la tensión de los precios en lonja sea favorable,