



LOS SIERVOS DEL REMO

El remo es del neolítico. Como el tronco escavado que, transformado en rudimentaria canoa, accionan con sus brazos los indios. Tanto el remo como el cayuco, como la vela, constituyen una simbología etnográfica atrayente, pero sólo para la expresión literaria. Para la expresión económico-social son... la miseria.

Resulta impresionante saber que, de las 50.000 aproximadamente embarcaciones pesqueras que figuran en la estadística española, casi la mitad son aún movidas por el viento o por el brazo. Ni el vapor ni el motor se han inventado aún para los trabajadores del mar, que se juegan la vida a diario en tales cáscaras de nuez. Y que no son pocos, pues la misma estadística, para todo el litoral español, los cifra en 47.233.

La industria pesquera española es la segunda de la Europa occidental, por el nivel de su producción anual. Y, sin embargo, aun no ha logrado reabsorber, en la séptima década del siglo XX, a toda esa diseminada población que vive de la gamela y el raño, de la dorna y la francada, del brazo y del aire. Las cifras que acabamos de invocar descubren un problema social de profunda dimensión, pero del que nadie da muestras de ocuparse. Un problema extendido a todas las regiones marítimas de la península y las islas, pero que en algunas localizaciones reviste una aguda gravedad.

★ ★ ★

Por ejemplo, en Galicia, la primer región pesquera de la península. La que viene realizando las mayores proezas de estos tiempos sobre las lejanías oceánicas. ¿Saben Vds. cuántas embarcaciones de remo hay aún en Galicia dedicadas a la pesca? Pues cerca de 9.000 (8.828), si han sido computadas todas, lo que resulta improbable.

Sobre tan frágiles instrumentos de navegación, y los accionados con vela, que pueden considerarse hermanados en el desamparo, trabajan 20.795 personas. Y si trabajan, viven. ¿Cómo? La estadística guarda silencio. No admite preguntas indiscretas.

No podemos compartir el mutismo y por eso decimos lo que decimos. Decimos que son demasiados remeros y demasiados hombres a la vela, para arrancar del pródigo mar los residuos

de su riqueza biológica. Decimos que es necesario tutelar más humanamente la vida de esta gente, ayudando a redimirse del hambre, el analfabetismo, la penuria de medios instrumentales, la degradación social...

El mar es rico. Tiene para todos. ¿Cómo no ha de tener para los hijos de su orilla, que reciben su sal al nacer, aun antes de que le sea administrada en la pila bautismal?

Por el mundo adelante, incluso en los países subdesarrollados, este problema ha comenzado a ser combatido. Se imparten enseñanzas elementales, se entregan motores a los que poseen lanchas de remos, se fundan cooperativas, se exhiben películas demostrativas de otros esfuerzos libera-

Está muy bien que se funden escuelas náutico-pesqueras y Universidades Marítimas. Pero no olvidemos a los siervos del remo. No olvidemos a los que el desheredamiento existencial, el no tener más que el día, la noche y la mar, no le permite pensar en la existencia de escuelas ni de universidades. Tendámosle la mano con generosidad, para que logren el acceso a los cuadros industriales y acabemos con supervivencias tales de un primitivismo que debe sonrojarnos a todos.

Esta penuria litoral es aún más dramática que la rural. Porque el labrador vende su "leira" y emigra. Con el remo, o con la dorna no alcanza para el pasaje.

MAREIRO

AVISO A LOS ICTIOFILOS

«CONGRIO» COLORADO A LA VISTA

Entre las especies de la fauna oceánica austral, que desde hace unos meses enriquece el catálogo de los platos españoles de pescado, sólo se ha concedido honores a la recepción de la merluza. Pero en el séquito de esta ilustre señora de los mares, boreales y australes, figura otro personaje, menos importante cuantitativamente, pero no cualitativamente. Y tanto como acompañante minoritario de la merluccius hubssi o sudamericana, como de la capensis o sudafricana.

Se trata del famoso congrio chileno, la más selecta regalia alimenticia de los mares del Sur. En Europa, cuando de congrio se habla, el comensal no siente demasiada simpatía. Aunque su blanca carne es apreciada por los "gourmets", la profusión de sus espinas despierta a veces el enojo de quien tiene que eliminarlas. Especialmente si no se trata de ejemplares de gran talla, que los hay.

La especie cuya presencia en nuestra esfera de degustación ictiológica acusamos felizmente ahora, es otra cosa. Taxonómicamente, la primera es el conger conger, perteneciente al orden de los anguiliformes demersales, sub-orden de los congridae. La que ahora nos interesa está clasificada entre los ofidiodeos. Científicamente está bautizada como Genypterus chilensis. Se conocen dos variedades. La menos noble se denomina Genypterus maculatus, o congrio negro de Chile. Afortunadamente la que se extiende desde Arica en el Pacífico a Patagonia en el Atlántico, viviendo asimismo en los dos fondos sud-africanos del mismo Océano, es el nobilísimo congrio colorado, que como hemos visto no es tan congrio. La variedad sud-africana se llama científicamente Genypterus sapensis.

Entre la fauna acompañante de la merluza argentina, en el libro de Angelescu, Gneri y Nani—la más completa monografía sobre aquella especie—, no se cita al Genypterus chilensis. Se mencionan, en cambio, al Conger Orbignyanus y al Genypterus blacodes. Este es el abadejo o bacalao del Sur, del que existen secaderos en Mar del Plata. Pero en un librito más antiguo y de menos pretensiones, "Peces de Chile", de Guillermo Mann F., encontramos la explicación esclarecedora, sobre la identificación y el área de poblamiento de tan preciada especie.

Quedamos, por tanto, en que el "congrio colorado" no es tal congrio. El mote le viene por su configuración un tanto anguiliforme, pero la albura y compacidad de su carne, la riqueza de su sabor, le da más afinidad con la langosta que con cualquiera de los peces a que nominalmente aparece incorporado. Se trata de un bocado excepcional, para la mesa más exigente, aun entre la copiosa y selecta gama de los pescados de nuestro hemisferio.

M.