

EL HOMBRE QUE ESTUDIA LA ANGIULA

Lo que nos cuenta de sus trabajos el profesor Gandolfi

En el café pesquero

Terraza del Guria. El Guria es el café pesquero de San Sebastián. El café de Anchón, de Bibiano, de Artaza, de Ciganda, de Cayuela, de Cruz, de Alberto Alonso, de Andonalgui, de esa animosa plejada de espíritus emprendedores que vienen impulsando con la audacia de sus arrestos el progreso de las industrias pesqueras en Guipúzcoa.

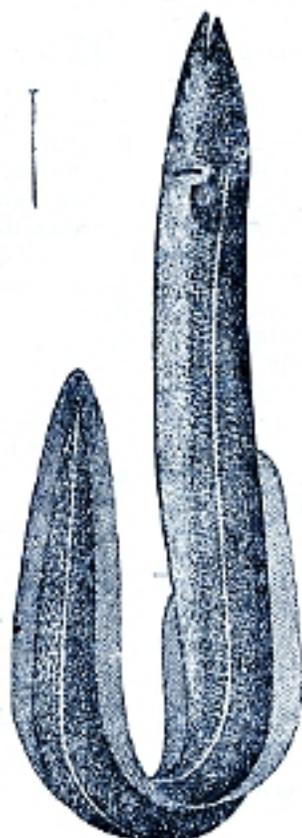
De entre el público heterogéneo — veraneantes, congresistas, horizontales —, destacase la estampa un poco desgarrada del profesor Alfonso Gandolfi, que curva su lengua figura de explorador científico sobre el haz de una mesa fronterera a la nuestra.

Media el trámite de la obligada presentación y el profesor, hombre sin duda precavido, acoge con no disimulada reserva nuestro propósito de interrogarle acerca de sus dedicaciones favoritas. Más a medida que la conversación se explaya, aquel hombre de raro pergenio nos va refiriendo sus andanzas y sus observaciones.

El profesor y las empanadas

El profesor Gandolfi, agregado suizo del Instituto Español de Oceanografía, doctor en Ciencias naturales, hace nada menos

que 13 años que se viene consagrando íntegramente al estudio de la anguila. La persiguió en los lagos de su tierra helvética, en Italia, en Francia, en Inglaterra, en Portugal y en España.



La anguila en pleno desarrollo

Las aguas gallegas fueron también campo de las investigaciones del doctor Gandolfi. Estuvo en Vigo, en Pontevedra, en Villagarcía y en La Coruña, obteniendo datos de la edad y crecimiento de las anguilas. En estas jornadas científicas, Galicia ha tenido para el profesor Gandolfi una sabrosa sorpresa: La empanada de anguilas.

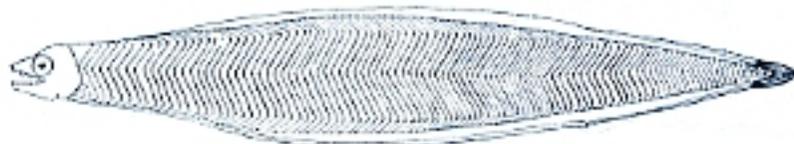
Parece que a través de los lentes brillan los ojos del amable profesor, al recordar esta feliz especialidad de nuestra cocina regional. Tal vez el profesor guarda en alguna recondita región de su ser cierto desagrado para los demás países productores de anguilas, porque no dieron aún en servir las empanadas a los paladares exigentes.

Precursores

El profesor Gandolfi sabe de la anguila cuanto hay que saber. Como es hombre modesto, tal vez os diga que la verdadera autoridad española

en esta materia es el Contramaestre de la Armada y conocido publicista D. Benigno Rodríguez, y que a él aún le falta bastante que aprender del Dr. Schmidt, eminencia danesa de renombre mundial como investigador de la biología de la anguila. Pero lo

cierto es que, puestos apreciar, el señor Gandolfi hasta os concretaría en que pasajes



Esquema de la anguila

de sus obras, Plinio, Aristóteles y cuantos sabios en el mundo han sido trataron de la anguila. El profesor Gandolfi persigue el rastro del escurridizo pez así en las aguas como en los libros.

La emigración de la angula

La angula, en forma de angula—nos dice nuestro entrevistado—se presenta en cantidades enormes a la desembocadura de todos los ríos de Europa, siendo objeto de pescas importantes especialmente en el Cantábrico, durante algunos meses del año. Las angulas arriban a la costa de Octubre a Marzo y son al principio transparentes e incoloras. Poco a poco empiezan a pigmentarse de una coloración verde y a perder la transparencia. Cuando esta metamorfosis se realiza, la angula se convierte en angula pequeña.

En esta primera etapa la angula tiende a subir contra la corriente de los ríos, en lo que se desarrolla definitivamente, tardando más o menos según sea hembra o macho y según las condiciones de alimentación y temperatura del agua. Los machos no llegan a alcanzar gran tamaño. La angula del Mediterráneo es más pequeña que la del Atlántico.

Es interesante destacar como el instinto obliga a las angulas a vencer cuantos obstáculos se opongan a su subida a los ríos;

ascensión que realizan con vigor extraordinario, venciendo incluso la resistencia de torrentes y cascadas.

La angula joven

La angula que inicia su crecimiento se llama «angula joven». Se distingue por su coloración ventral y dorsal de un amarillo verdoso.

La angula joven es muy voraz. El profesor Gandolfi ha encontrado en el vientre de algunos individuos de esta edad hasta gorriones y pollitos, y con mucha frecuencia cangrejos, langostinos, gambas etc., con el caparazón reblandecido. También se alimentan de insectos acuáticos.

La angula joven puede alcanzar una talla considerable, especialmente cuando deja de serlo, por acercarse a la madurez sexual.

La Maresa

Se convierte entonces la angula joven en angula plateada. En Valencia llaman a la primera «Pastorena» y a la segunda «Maresa.»

Esta, ya en estado de madurez sexual, adquiere una coloración ventral plateada, a la que debe el nombre.

El dorso se cubre de una pigmentación negruzca.

La angula en la plenitud hace entonces su viaje nupcial al Atlántico, para desovar en el mar de los Sargazos, al norte y noroeste de las Antillas. En este mar se cree por los hombres de ciencia que tienen las angulas sus lugares elegidos para la procreación. Claro es que esto son suposiciones más o menos fundadas, porque las angulas son de una honestidad tan exagerada que, desde el momento en que se lanzan al mar en su gira nupcial no se vuelve jamás a saber de ellas. Esto hace decir a los pescadores de Valencia que cuando la maresa prueba el agua salada, muere.

El profesor Gandolfi apoya su opinión de que la angula de Europa y del Norte de Africa procede del Atlántico, en que su aparición en las costas de este mar y en las del Mediterráneo se verifica al mismo tiempo.

Algunas particularidades

El profesor helvético nos dice cosas curiosas de la piel de las angulas. Opina que, como la de las culebras, debe quitársele a los ejemplares grandes y después curarla. Así preparada adquiere por lo visto una



MARKA DE FIBROVA



CAPITAL



MARKA DE FIBROVA

Aceros y Herramientas Inglesas

"BALFOUR"

Acero Especial flexible en varias largas rectas para Medios-Mundos, Aceros extra-rápidos, Aceros fundidos para Rouletes de Cierre, para Anillos de Forma, para Matrices y Troqueles, para Ejes de Máquinas; para Balunos, etc., etc.

Alambre de Acero Cuerda Plano para Muejles de Máquinas, Alambre de Acero calidad especial para Cordel de Pesca para resistir Oxidación por Agua de mar. — Limas, Hojas de Sierra para Metales, Palas, Torquillos de Banco, Sierra de Cinta para Madera, Brocas, Escaladores, Porta-herramientas, etc., etc.

Existencias para entrega inmediata

Concesionarios exclusivos en España

Arthur Balfour y Cia. (Ibérica) S^{ta}.

Dominio Social.

Campito de Mundo Nuevo, núm. 1, (Ronda de Toledo)

Dirección postal: Apartado de Correos, núm. 799

MADRID

Dirección telegráfica: "CAPITAL-MADRID"

consistencia tal, que la hace apta para numerosos usos industriales.

En Escocia los maestros antiguos utilizaban la piel de anguila para hacer con ella disciplinas. En algunas regiones de Francia la emplearon para la articulación de unos aparatos parecidos a los «mallos» con que nuestros labradores desgranaban aún el centeno. También puede destinarse a encuadernar libros, sacos de señora, calzados finos, etc.

Respecto al tamaño que pueden alcanzar las anguilas nos dice el Dr. Gandolfi que se han pescado ya de metro y medio. La mayor que él pudo obtener medía 1'22 m. Estas anguilas en España solo suelen pescarse en Alcañiz y en el Duero.

El aspecto industrial

La anguila suele pescarse con anzuelo, con nasa y con red. Pero en España no existe verdadera industria de la anguila. El profesor Gandolfi pone en estas palabras como un acento de reproche, y se anima recordando como en Italia la pesca de la anguila se efectúa con una organización seria y con rendimientos pingües.

Nos cita el caso de la Albufera de Comacchio, donde la anguila constituye una riqueza importantísima, explotada desde hace siglos.

Para la industria conservera, que también aprovecha en Italia grandes cantidades de anguila, debe utilizarse la plateada. La anguila en esta etapa no come, observándose que tiene el estómago y el intestino atrofiados.

La edad de la anguila

Es muy variable. Suele pasar de dos a cuatro años en agua dulce, pero esta estancia se prolonga cuando la anguila está cautiva.

El profesor Gandolfi cita a Daresté, que tuvo una anguila durante 36 años y a un fabricante de conservas de Galicia, que conoce, el cual guardó una anguila viva durante treinta años.

Final

El profesor Gandolfi se suele acostar a una hora prudente. Lo advertimos en la suavidad con que va poniendo término a sus declaraciones y nos va remitiendo a sus estudios, publicados en diversos folletos.

Nosotros no queremos, tampoco, apurar con exceso la amabilidad de este profesor sin pose, que lisa y llanamente, en la terraza de un café, nos regaló con lo más ameno de su ciencia. El cronista, desde aquí se lo agradece vivamente.

P-A.

MOSAICO QUINCENAL

EL DIQUE DEL ESTE DE BOUZAS La Junta de Obras del Puerto de Vigo ha comenzado el estudio del proyecto de dique del Este, que habrá de cerrar la dársena pesquera de Bouzas. Se trata de una obra de gran utilidad, que viene a completar la del nuevo muelle cuya construcción será en breve terminada.

El estudio de este proyecto ha sido encomendado por la Junta, al joven y culto ingeniero de la misma D. Félix Cabello Mánterola, que está llevando a cabo los trabajos con verdadera actividad.

El proyecto, una vez ultimado, y como decimos lo será en breve, pasará a la Superioridad, para pedir su concesión como ampliación de la obra que se está realizando en la actualidad, a fin de evitar la larga tramitación a que habría de someterse, si se

presentara como petición de obra nueva. No dudamos que el ministro de Fomento habrá de acoger con la mayor simpatía el proyecto, pues qué esta es la impresión que anticipó en la reciente visita que hizo al puerto de Vigo. Celebraremos vivamente que así ocurra, pues la importancia pesquera de Bouzas y sus crecientes necesidades requieren esta nueva mejora de sus obras portuarias.

UNA DIS- La floreciente sociedad de exportadores, armadores y vendedores de pescado, «La Necesaria», ha tomado el acuerdo de nombrar asesor honorario de la misma, a nuestro compañero, el redactor-jefe de *El Pueblo Gallego*, D. Federico de Angulo. «La Necesaria» quiere de este modo significar al distinguido periodista su reconocimiento por la eficaz colaboración que ha prestado con su pluma a los fines de aquella entidad.