

FRANCIA, EN LA SEMANA PESQUERA DE DIEPPE

El aula de la feria

AL borde la playa, hormigueo de muchedumbre entre los pabellones de la Exposición, armonías metálicas de las estaciones de radio; pregones tenaces de los altavoces; ruido de vehículos trepidantes; un profuso latir de banderolas izándose al espacio. Pero en medio de la batahola de la feria, hay también un recinto silencioso y recogido: una doble catreda, para el cine y para el verbo.

Es el salón de proyecciones y de conferencias. Por la tarima de esta aula de ocasión han desfilado las figuras más versadas en cuestiones pesqueras que tiene Francia. Todas las mañanas, una hora antes de la preferida para el almuerzo, un estudioso del mundo pesquero se asomaba al tablado para enterar al público, no tan numeroso como debiera, de los aspectos, para las gentes ordinariamente, inadvertidos, que tiene todo problema. Hablaba un técnico o hablaba un industrial; se trataba de las ventajas alimenticias del pescado en encendida apología, o se describía la vida de una especie en el vago mundo marino.

Y a otra hora, las películas, no todas de asuntos pesqueros, claro es, para dar mayor incentivo a las gentes.

Pero en Dieppe, durante la Semana del Pescado, habría de laborarse aún más intensamente por las soluciones de las cuestiones que afectan a la pesca marítima. Y así sucedía en efecto. El XI Congreso Nacional de Pesca Marítima se reunía en la Cámara de Comercio, que tiene en la ciudad normanda una mansión social suntuosa y acogedora.

La importancia del Congreso

Tal vez nadie mejor para comprenderla que los mismos franceses, ya que el valor de estas asambleas no es otro que el de su percusión próxima en los intereses de las industrias congregadas. Pero el Congreso de Dieppe parecía de seria trascendencia para la vida económica del país, y aun de interés para los extraños.

El Gobierno de Francia enviaba cada dos días un ministro, para decorar durante unas horas, con su chaquet impecable y su facundia optimista, la presidencia de la asamblea. Pero asistían, además, en modesto papel de congresistas agregados,

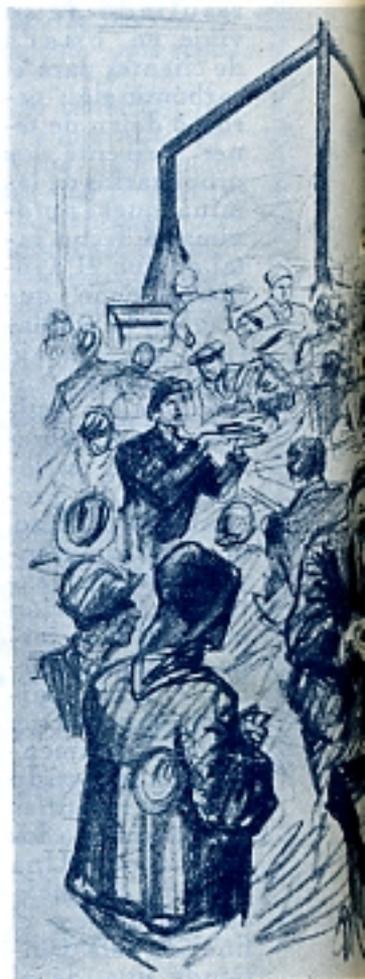
EL XI CONGRESO DE PESCAJ

el ministro belga de Agricultura, el subsecretario de Estado de pescas marítimas de Inglaterra, el delegado del gobierno de Holanda, otro del italiano, otro del suizo, otro del griego, otro del rumano, y nuestro plenipotenciario pesquero, que es por derecho propio, D. Odon de Buen. La representación española oficialmente acreditada, comprende también al joven profesor D. Fernando de Buen y al oficial de Marina, señor Bolin.

Por esta enumeración, puede juzgar el lector que el Congreso de Pesca de Francia hubo de revestir importancia innegable. De todos los puertos de pesca los industriales más destacados y todas las asociaciones estaban representados.

Hacia un Ministerio de la Pesca Marítima

Una de las cuestiones que se agitaron en los debates de esta asamblea, es la de dar a la pesca mayor personalidad en las esferas administrativas. Actualmente existe una Dirección General de Pesca, cuyo cargo desempeña con alto prestigio Mr. Lecourbe,



He aquí como se entregan los pescados de mar, en una de las ferias de la Semana de Dieppe. El lápiz del artista capta un momento gráfico de una actividad que han emprendido en Francia...

BOLETÍN NACIONAL DE PESQUERAS MARITIMAS

DE NUESTRO ENVIADO
ESPECIAL

integrante del Ministerio de la Marina mercante. Pero los pesqueros franceses no transigen con la Marina. Hasta se advierte que han tomado a la ausencia del Congreso del Ministro de ese ramo, mientras concurren al mismo los de Comercio, Fomento y Agricultura. El tema origina acendradas intervenciones.

Se quiere la creación de un Ministerio o cuando menos una subsecretaría de la pesca marítima, que defienda los intereses de esta en el seno de los gobiernos. El anhelo trasciende más allá de las deliberaciones de la asamblea. Brota también en los discursos de los banquetes, en las recepciones, etc.

En uno de aquellos ágapes la cuestión fué acogida con cierta complacencia por Mr. Hennessy, ministro del agro. Desde los entremeses, para evitar que los postres se hicieran interminables, comenzaron los magnates de la Semana pesquera a elevar las copas de los brindis. Entre plato y plato, una intercalación de oratoria.

El torneo tenía

por escenario el restorán más elegante de Dieppe, adornado convenientemente, en consonancia con el carácter de la fiesta. En los techos, rizaba sus ondas un océano de pintadas tarlatanas, por donde, de asomaban sus decorativos perfiles unos pececillos policromados, que constituían indudablemente el más atento auditorio de los oradores.

El que menos de estos, pedía que el Ministerio de Agricultura se denominara en adelante de Agricultura y Pesca. Mr. Hennessy, sonreía prometedor.

Y al llegar su turno, se irguió y habló, sin regatear su adhesión a la idea que con tanta insistencia viene siendo defendida por los industriales pesqueros franceses. Pero siempre, en Francia como en España, ocurre que lo pintoresco se empeña en frustrar un empeño serio y justo. Mr. Hennessy en su discurso altisonante y hueco, confundió lamentablemente la pesca fluvial con la marítima. Y sobrevino la defraudación general.

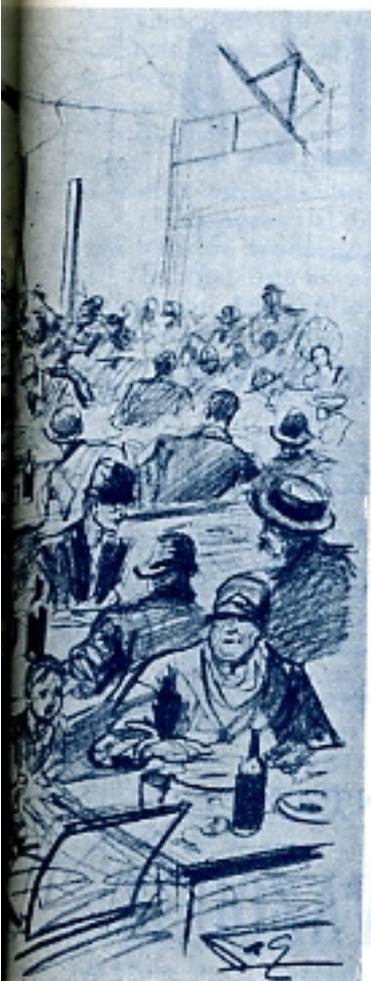
El valor alimenticio del pescado

No es extraño que Francia se preocupe seriamente de organizar actos de propaganda del pescado como alimento, y que a este motivo fundamental se conceda en sus congresos pesqueros atención preferente. En Francia se consume poco pescado. Mr. Bonnefous, Ministro de Comercio, recordaba en su discurso de inauguración de la asamblea diepense, los tiempos no muy lejanos en que en los alrededores de París el pescado de mar se vendía en los mercados un día solamente de la semana, los viernes, como aún ocurre con frutas y legumbres.

La comprobación de que esta reminiscencia está viva aun en el país galo, se le ofreció inopinadamente al cronista, al entrar un martes en cierto restorán céntrico de París y oír de labios de un «garzon», que solo los viernes se servía pescado a la clientela.

Al Congreso se aportaron cifras, que perfilan gráficamente la gravedad del problema. En Francia se consumen anualmente 2.200.000 toneladas de carne, por solo 200.000 toneladas de pescado. En Inglaterra, en cambio, el consumo medio de carne no pasa de 1.987.525 toneladas y el de pescado asciende a 1.300.000.

Un inglés come cada año 125 kilos de pescado



La degustación gratuita del pes-
codeladus en la Exposición de la
André Galland ha recogido fiel-
de propaganda eficaz y directa,
sentar la capacidad de consumo

mientras un francés consume solamente cinco. Y esta proporción es todavía superada por los daneses y los noruegos, razas robustas que hacen del pescado la base principal de su alimentación.

Para dar más rigor científico a esta labor de convencimiento de la superioridad del pescado como alimento, conviene retener estas cifras expresivas: mientras una libra del vulgar y desdeñado bacalao proporciona al organismo 1.650 calorías, igual cantidad de ternera solo da 900 y si es de pollo 472.

Los estudios que se presentan al Congreso sobre este tema, contienen diversas soluciones prácticas, iniciativas para la propaganda del magnífico alimento de mar. De esas aportaciones queremos destacar unas máximas, que pudieran aplicarse sin alteración alguna al consumidor español:

«El francés debe consumir más pescado:

Porque es un alimento ligero, tónico, reconstituyente.

Porque es el alimento esencial de los pueblos atléticos.

Porque permite una condimentación variada.

Porque procura una salida más importante a las industrias marítimas y contribuye a la baja de los precios de venta.

Porque el pescado debe ser, merced a los esfuerzos conjugados de todos los franceses, el principal paliativo de la crisis de la vida cara.

Y, en fin, porque esta alimentación es de interés nacional: ella hace vivir a nuestros marineros, a nuestros «campesinos del mar.»

Comed, pues, pescado, para satisfacción de vuestro bolsillo, de vuestra marina, de vuestro interés, de vuestro estómago y de la economía entera del país.»

La congelación del pescado a bordo

El problema de la congelación del pescado a bordo de los arrastreros, ha merecido atención preferente en las sesiones del Congreso. Se han presentado acerca del tema memorias interesantes, algunas encaminadas a demostrar las ventajas de ciertos procedimientos y poner de relieve resultados de experiencias realizadas.

Se entiende que las causas de crisis que atraviesa la pesca desde hace algunos años, obedece a diversas causas: al reducido radio de acción de los buques, que obliga a reincidir en los mismos lugares de pesca; las frecuentes variaciones en las aportacio-

H I J O S

— DE —

Y B A R R A

S E V I L L A

Aceites de oliva
de pureza ga-
:-: rantizada :-:

REPRESENTANTE:

ALVARO VAZQUEZ

VIGO

nes de pescado a los puertos se traducen en incertidumbre de aprovisionamiento y constantes oscilaciones de precios en los mercados; el precario estado de frescura del pescado, que empeora el transporte difícil, y produce el desvío del público de un producto que se presenta a veces averiado, y la falta de organización entre los armadores para la venta a los consumidores de los productos del mar.

El remedio a esos males consiste en convertir al pescado en un artículo impunemente conservable y transportable. De los estudios que se han realizado, parece deducirse que el pescado, animal de sangre fría, puede normalmente sobrevivir a cierta clase de congelación y que congelado debidamente, y colocado en una cámara fría se puede conservar por tiempo ilimitado prácticamente. Después de la cocción, no debe ser posible distinguir el que ha estado congelado durante un mes, del que es completamente fresco.

Estas ventajas ha pretendido demostrarlas al Congreso el Jefe de la Compañía armadora de moderno arrastrero congelador, el «Sacic», que en el mes de marzo último inició con gran éxito sus experiencias.

Lo mejor del método sin duda que complica el trabajo de a bordo. Al levantarse la red, el pescado es arrojado a la cámara de congelación, dotada de aparatos que funcionan automáticamente. La duración de la operación es proporcional al grosor de las especies, y una vez terminada, el pescado pasa a almacenarse en las cámaras frías. La congelación «Sacic» no exige maniobra especial alguna y supone solamente el aumento de un tripulante en el buque.

El destacado armador de La Rochelle, M. Oscar Dahl, trajo también al Congreso los resultados de otro procedimiento de congelación rápida, que ha perfeccionado. Lo practica en un arrastrero de su propiedad, el «Hourtin», anclado, para mostrarse a cuantos se interesen por este problema, en un muelle de Dieppe.

La pesca del bacalao

La «gran pesca» preocupa seriamente a Francia, a pesar de que la «morue» es una especie poco apreciada por el consumidor francés. Pero el bacalao constituye una verdadera riqueza para dos puertos principalmente: Bordeaux y Fecamp, y la base de una exportación muy importante.

La inquietud de la industria bacaladera francesa en los momentos actuales, está en

cuales fondos de pesca se deben preferir, toda vez que los tan socorridos de Terranova han entrado en acentuada decadencia. Como reacción a ella, se ha iniciado con éxito la pesca del bacalao en las aguas cuasi polares de la Groenlandia, de donde el comandante Beaugé, enviado especialmente por el Gobierno a estudiar el problema directamente, ha traído al Congreso, en forma de memoria, algunas noticias interesantes.

El bacalao cambia muy fácilmente de lugar y de profundidad: Si ciertos años se pesa en fondos de cincuenta metros, otros hace falta descender hasta 150 o 200 para encontrarlo.

Cuando el bacalao no encuentra a profundidad normal el agua que le conviene, va en su busca guiado por el instinto hasta hallarla en lechos más o menos profundos, y he ahí la explicación de aquel fenómeno.

A este atribuye el ponente del tema la aparente disminución de la especie, a la que generalmente se señala como causa el aumento de pescadores dedicados a exterminarla.

El comandante Beaugé señala aún, que a su juicio la escasez de bacalao en Terranova es momentánea y obedece a una variación de las condiciones hidrológicas. Sabido es que el bacalao necesita agua de 3° a 5° grados de temperatura y de 33 a 54 de salinidad; pero a consecuencia de la amplitud exagerada de las transgresiones de agua de los trópicos hacia los polos y el contragolpe de insuficiencia de la corriente polar, el líquido elemento en los bancos terranovenses no reúne aquellas cualidades, amadas del bacalao. Por eso, mientras persista ese estado de cosas, conviene remontarse hacia las regiones de donde procede el agua fría, hacia Groenlandia, con esperanza de resultados excelentes, como ha ocurrido en 1927 y 1928.

Temas científicos

El delegado español, Dr. D. Fernando de Buen, presentó al Congreso una comunicación que fué escuchada con viva atención. Trata en ella de los itinerarios de los peces emigrantes y del problema de la alternancia de las especies.

El señor de Buen ha comprobado científicamente la verdad de una observación hace tiempo captada por los pescadores: la de que cuando abunda una especie en determinados lugares escasea otra especie similar; un buen año de sardina, por ejemplo, según

esta ley de alternancia, será un mal año de espadín y reciprocamente. El ponente destaca la importancia de conocer estas sustituciones y fluctuaciones biológicas, desde el punto de vista económico.

Curiosa en alto grado resulta el procedimiento para obtener fotografías del placton. El congresista Mr. Beau expone detalles de la técnica empleada para ello, y muestra muy bellas positivas que ha conseguido.

Ostricultura y cultivos marítimos

La Sección de este nombre se ha ocupado preferentemente del control sanitario de los moluscos comestibles, defendiendo el principio de que la salud de los consumidores debe ser salvaguardada, aplicando a todas las especies las medidas que se ponen en práctica respecto de las ostras.

Se han propuesto medidas encaminadas a la reconstitución y protección de los bancos ostreros y en general molusqueros, y otras tendientes a favorecer el desarrollo de los cultivos marinos.

También se trató de la destrucción de las estrellas de mar. Estos falsos astros marinos suelen introducirse en los parques y viveros ostrícolas, causando grandes estragos; más, por otra parte, ofrecen gran utilidad para ser empleadas como abono de las tierras.

Los miembros de esta Sección han cele-

brado varias reuniones con los representantes de las grandes redes ferroviarias, a los que han pedido la implantación de tarifas reducidas para el transporte de los mariscos de escaso valor, croques, almejas, etc., cuyo precio inicial limitadísimo, resulta duplicado cuando llega a los lugares de consumo, encareciéndose así indebidamente un artículo necesario para la alimentación de las clases modestas.

Otros aspectos

Diversos, y de interés, han ofrecido, a más de los ya expuestos, las deliberaciones del XI Congreso de Pesca y Industrias marítimas de Francia. Entre los que originaron intervenciones más agitadas, merecen señalarse los referentes a los impuestos con que el Estado grava los puertos de pesca, cuya reducción ha pedido el Congreso y han prometido atender los representantes del Gobierno.

Para glosar otros temas, no disponemos hoy del espacio necesario. Por eso dejamos aquí esta referencia de la Asamblea pesquera de las Galias, más consagrada al estudio de los problemas, que a la lucha por las soluciones, sin duda por que estas cuando son acertadas, se abren más fácilmente camino en la República transpirenaica que en otros países.

MAREIRO

MAQUINA "REINERTS"

OPRECE LA MÁXIMA SEGURIDAD PARA
CERRAR LATAS DE TODAS CLASES

426 INSTALADAS EN LA PENINSULA

JUAN SÓMME

APARTADO 22

BILBAO

MAQUINA "CANTABRIA"

A BOTE PARADO

MEJORABLE PARA CERRAR LATAS REDONDAS GRANDES DE SALAZÓN, ESCABECHES, ETC.

43 INSTALADAS EN ESPAÑA

ECEIZA Y TABOADA BILBAO

Efectos Navales Lubrificantes

Malletas de Ahacá
Malletas Alambradas
Cables de Acero
Doble Galvanizado

ELEX

JUAN ELÉSPURU SANTIAGO
VIGO

Telegramas y Telefonemas-Eizuela

Tel: 13.502
Apartado: 645

EIZAGUIRRE URRUELA & C. S. L.
Carbones ingleses.—Fletes y minerales

Alcalá, 16

MADRID