

EL PROBLEMA DE LA PESCA EN LA REP. ARGENTINA

Por el Sr. AURELIO J. POZZI

Encargado de las Colecciones Ictiológicas del Museo Argentino de Ciencias Naturales

(Conferencia pronunciada por L.R.A., Radio del Estado)

Las tierras emergidas se prolongan bajo el mar en una pendiente más o menos pronunciada hasta los 200 metros de profundidad; allí el fondo del mar desciende hacia el abismo.

Nuestra meseta submarina abarca una superficie de más de un millón de kilómetros cuadrados y su relieve presenta en determinados puntos un desnivel de uu metro por cada kilómetro recorrido. Su amplitud es variable; a los 38° de latitud Sud la isobata o línea de profundidades iguales, de 200 mts., se halla aproximadamente a 260 kilómetros de la costa; en cambio, en los 52°, en la latitud de las Islas Malvinas, la isobata de los 200 metros pasa a 850 kilómetros del litoral marítimo patagónico.

Esta suave pendiente, llamada plataforma continental, tiene en biogeografía una importancia fundamental. Es la zona de concentración de especies y de riqueza de plankton; en ella viven grandes cantidades de peces, base de la pesca industrial por su abundancia y por su enorme variedad. La naturaleza hace posible esta exuberante manifestación de vida, merced a varios factores que intervienen en forma benéfica para su desarrollo.

La luz es la piedra de toque; transforma y genera y en el laboratorio químico del mar hace posible la acción clorofílica, es decir, permite la vida vegetal, oxígeno y alimento para los seres de organización animal. Como encadenamiento lógico, los peces de régimen vegetariano son devorados por sus semejantes carnívoros.

La lucha por la subsistencia es favorecida por la luz; en las suaves penumbras se desarrollan combates silenciosos y violentos, donde siempre triunfa el más fuerte. El más débil, el desprovisto de medios de defensa y ataque, tiene en la luz su auxiliar más útil, puede percibir rápidamente a su enemigo y recurrir a la fuga para su salvación.

No siempre se trata de luchas; el amor necesita también de la visión; los vistosos y coloridos trajes nupciales anuncian la época del celo; hay selección de belleza en las aguas del mar.

La luz colabora en la formación de pigmentos necesarios al pez para pasar, unas veces advertido y otras asemejarse al ambiente y colocarse en acecho a la espera de la desprevenida víctima.

La temperatura es el factor más importante entre todos los que determinan la distribución de los seres marinos. No solamente influye considerándola aisladamente, sino también modificando muchos otros factores físicos: densidad, salinidad, corrientes, etc. La presencia o ausencia de ciertos peces está determinada entre otras

2 de 6

causas, por la temperatura; por ello se ha generalizado el uso de los termómetros de profundidad a bordo de los buques, pues facilita la búsqueda de la pesca.

La mayoría de los seres marinos no cuentan con medios de protección especial ante las variaciones de la temperatura y como la suya es por lo general de un grado más elevado que la del ambiente, es fácil comprender que esta organización tan peculiar les hace ser muy sensibles y les obliga a desplazarse de acuerdo a las fluctuaciones térmicas. Por eso es necesario establecer las curvas de temperatura "isotermas", pues nos determinarían las zonas de pesca de algunas especies.

En el océano circulan, en un sistema definido, corrientes pausadas y constantes cuyos rumbos originariamente transversales son desviados por las masas continentales, orientándolas a lo largo de sus costas. Las corrientes marinas conducen a esa categoría de seres marinos denominados con el nombre genérico de plankton.

Plankton es un término que expresa el conjunto de pequeños organismos diseminados en las aguas del mar y que transcurren su totalidad o al menos gran parte de su existencia sin llegar al fondo. Son seres dotados de escasa movilidad por causa de su constitución primitiva; viven sujetos a los caprichos de los vientos y de las corrientes y pueden compararse a los leucocitos y glóbulos rojos suspendidos en la corriente sanguínea. Constituye una enorme masa de materia viviente y si se piensa en la inmensidad y en la profundidad de los mares y luego se lo compara con los individuos que constituyen eclectivamente el plankton, se llegará fá-

cilmente a la conclusión de que superan como masa animal a la que vive fuera del agua.

Actualmente se mide el plankton que contiene un metro cúbico de agua para determinar la presencia y la cantidad de la fauna marina útil al hombre. Se alimentan de los organismos que constituyen el plankton los pececillos recién nacidos, las larvas de los crustáceos y las de los moluscos; sin ellos perecerían debido a la necesidad de ingerir substancias vivas y microscópicas. No debe ser ajena a esta causa la presencia en las costas, en la época del celo, de especies que viven generalmente en alta mar o en las proximidades; este hecho notable es designado por los pescadores bajo el nombre de "el paso".

En los Estados Unidos de América y en Europa se cuenta con levantamientos cartográficos de la fauna marina, basados en zonas o áreas de igual plankten y por consiguiente de igualdad en calidad y cantidad de peces; es intenso el trabajo y cuantioso el dinero que se destina para ese fin, ampliamente recompensado por los beneficios que se obtienen.

Las migraciones de los peces marinos de nuestras costas constituyen una verdadera incógnita, que selamente un concienzudo estudio y prolongado ciclo de observaciones podría revelar. Encarado el problema de la pesca con criterio científico se evitarían muchos males que actualmente afectan a nuestra industria pesquera; la desmedida explotación el exterminio de las especies en la época de la reproducción, etc. Una ley de pesca con fundamentos científicos pondría coto al desmedido afán de lucro de las empresas pesqueras.

En nuestro país el pescador actúa poco menos

que a ciegas; su ruta está fijada por su experiencia o por la casualidad; tiene el conocimiento empírico, pero necesita la teoría científica con el menor número de errores posible.

La biología marina del literal de la provincia de Buenos Aires y de la República Oriental del Uruguay, se ve modificada por la acción constante del Río de la Plata, el cual arrastra en sus aguas una enorme cantidad de material orgánico que alimenta y modifica el régimen de vida de los seres marinos.

La disposición de los fondos en la desembocadura del estuario del Plata, es la resultante de la corriente de marea que va desde el Cabo Corrientes a Cabo Médanos hacia el norte y de la corriente propia de ese río. Las aguas son salobres, sus fondos barrosos y a médida que nos alejamos hacia el este o hacia el sur el lecho se torna arenoso o rocoso y las aguas cristalinas.

Del estudio de los fondos marines del literal bonaerense se llega a la conclusión de que son completamente favorables para la implantación de grandes empresas de pesca.

Las especies más conocidas por los pescadores como aptas para el consumo son las que siguen: Bajo el nombre vernacular de "anchoa" se conocen dos peces distintos, uno se envasa en el país bajo el nombre de "salmón argentino" y el ctro se prepara en salmuera, sustituyendo a las anchoas extranjeras. Ambos se venden frescos en los mercados de Buenos Aires.

El "bagre de mar", clasificado en plaza como pescado ordinario, se presta para la salazón y a ser preparado en aceite, pudiendo sustituir al atún.

El "besugo" o "pargo colorado", por la delicadeza de sus carnes constituye uno de los peces más apreciados y costosos, pero su captura ofrece para el pescador que emplea sus redes grandes inconvenientes debido a que habita entre los arrecifes; en Mar del Plata se lo pesca con líneas de fondo.

La "brótola" es un pez considerado de calidad y relativamente abundante durante casi todo el año. Vive preferentemente sobre fondos barrosos y se le captura por medio de anzuelos. Su carne es excelente en estado fresco y puede servir para la preparación de conservas.

Otra especie, de carnes delicadas, es la llamada vulgarmente "chanchito", y es un pez muy solicitado por quienes gustan comer bien; no es muy frecuente, y habita en fondos arenosos.

El "congrio real" bastante común en nuestro litoral bonaerense, es considerado como fino y se vende directamente en los mercados; también se lo emplea con acierto en la preparación de conservas, sustituyendo al "atún" verdadero.

La "corvina blanca" o común se la encuentra durante todo el año; su abundancia le hace poco cotizada en plaza a pesar de los bien ganados méritos de su carne.

La "corvina negra" e "criolla", es uno de los bellos ejemplares de nuestra fauna íctica; su tamaño y su abundancia la hacen apta para ser industrializada en salazón, asemejándose mucho al bacalao verdadero. Vive en aguas de muy distinta salinidad. Uno de sus parajes preferidos es la Bahía de Samborombón debido a la presencia de cangrejos, su alimento preferido.

La "merluza" es otro de los peces que constituyen uno de los objetivos principales de la explotación pesquera; está considerada como una especie de carnes delicadas, se la consume directamente en los mercados, pero se presta para ser preparada como el bacalao.

Otra especie que asombra por su abundancia es la "pescadilla"; posee una carne de muy buena calidad, pero, como se ha dicho antes, refiriéndonos a la "corvina blanca", su abundancia le hace perder valor en el mercado.

El "pejerrey", como lo indica su nombre, está implícitamente considerado como el más rico de nuestros peces; tanto las especies marinas como las de agua dulce son de carnes blancas y sabrosas. Se le pesca durante todo el año y sobre los fondos más diversos pero siempre próximos a las costas. Preparado en fresco, o bien conservado en escabeche, es un plato muy apreciado por los buenos "gourmets". La destrucción verdaderamente desconsiderada de que ha sido víctima el "pejerrey", ha hecho levantar las protestas de las personas previsoras que deplorando esta persecución desenfrenada, han tratado de poner coto a la desmedida ambición de lucro de los pescadores.

Dado lo breve de esta exposición no nos es posible mencionar todos los peces que se prestan para ser industrializados o simplemente para ser consumidos frescos; pero queremos dar una ligera idea de la cantidad de especies conocidas en nuestro país; su número excede de 260 especies marinas y están señaladas no menos de 300 especies para las aguas dulces.

El "Museo Argentino de Ciencias Naturales", en cuyo nombre dirijo estas palabras, desde hace muchos años y teniendo como iniciador al Dr. Carlos Berg, se ha venido ocupando del estudio de los peces. Actualmente, bajo la dirección del Profesor Martín Doello-Jurado, esta actividad ha adquirido un considerable impulso, ocupando un puesto a que era acreedora dada la importancia cada vez mayor del conocimiento científico de nuestras riquezas naturales.

Las personas que se interesen en estos estudios podrán conocer los nombres técnicos y la clasificación de las especies que he citado por sus nombres vulgares, en varias publicaciones ictiológicas y en particular en el "Cuadro sistemático de los peces marinos de la República Argentina", que he publicado en colaboración con el Dr. Luis F. Bordalé, en Anales de la Sociedad Científica Argentina. Los estudiosos

podrán solicitar esta publicación al "Museo Argentino de Ciencias Naturales".

La industria pesquera nacional se desempeña en muy distintos medios, variando por consiguiente su técnica y sus recursos. En ésta procuraré delimitar y especificar los distintos ambientes en los cuales ella se desenvuelve. Consideraré en primer término la pesca marítima.

La pesca en el mar, si su explotación se efectúa en una forma racional puede llegar a ser una base segura de nuestra riqueza y también podrá ser, en un futuro no muy lejano, fuente de enseñanza y formación de personal apto como auxiliar de la marina de guerra en caso de emergencia y de hombres de mar experimentados para la marina mercante nacional.

La pesca marítima se desarrolla a lo largo de las costas y a distancias considerables de éstas. En el primer caso comprende a las embarcaciones menores que actúan en los puertos de Mar del Plata, Necochea, Bahía Blanca, San Antonio Oeste, Patagones y Madryn.

Su importancia es notoria, pero las dificultades inherentes a la escasez de elementos para luchar con las alternativas del tiempo, impiden obtener un mayor provecho de las riquezas del mar. Su producción está directamente relacionada con las estaciones; abundante en verano, es completamente negativa en invierno, pues los pequeños barcos no pueden desafiar los violentos vientos ni el mar tempestuoso.

A considerable distancia de la costa, en alta mar, la llamada pesca de altura, trabaja con grandes barcos pesqueros, dotados de medios suficientes como para permanecer varios días en el océano; se dedica casi con exclusividad a la pesca de la "merluza", variando sus radios de acción de acuerdo a las épocas climatéricas, en invierno a la latitud de Buenos Aires y en verano a la altura de Bahía Blanca a una distancia aproximada de doscientos cincuenta kilómetros de las costas.

La pesca en los grandes ríos aporta a los mercados de Buenos Aires una cantidad de pescados digna de mención; pejerreyes, dorados bagres, manguruyúes, y algunos más, cuyas carnes apreciadas son bien cotizadas. En el Río de la Plata y el Uruguay el "sábalo" principalmente da origen a importantes fábricas donde lo elaboran extrayendo aceite y con los residuos secos y pulverizados se obtiene guano que es utilizado como abono artificial.

La pesca lacustre está exclusivamente dedicada al "pejerrey".

La flota de pesca de altura que tiene su base en Buenos Aires, está compuesta por quince buques "trawlers", que representan conjuntamente con las instalaciones en tierra, frigoríficos, astilleros, fábricas de envases y transportes, un capital de \$ 2.800.000 y ocupa 620 hombres.

Pueden estimarse en 300 las lanchas a motor

que se dedican a la pesca costera. El capital invertido en concepto de material flotante y demás implementos asciende a \$2.700.000 y el personal ocupado a 2.100 hombres, lo que arroja un promedio de 7 hombres por embarcación.

La pesca de ríos ocupa 70 lanchas a motor; el capital empleado es de \$ 700.000 y el personal asciende a 440 hombres.

La pesca en las lagunas comprende una flota de 100 lanchas a motor, distribuídas en las 30 lagunas fiscales y particulares en explotación. El valor del capital invertido en esta actividad es de 400.000 pesos y el personal empleado es de 500 hombres.

Expuesta la importancia de capital y trabajo, sólo resta analizar la producción en cantidad y valor. Un capital de \$ 6.600.000, 3.400 personas empleadas, una producción anual de 30.693.421 kilogramos de pescado, con un valor de \$ 8.418.460, con un promedio de 27 centavos el kilogramo al por mayor; son las cifras que demuestran el estado actual de esta industria.

Nuestro país es fundamentalmente agrícologanadero. Al mar se le mira como se observa a las migajas después de haber gustado de sabrosos manjares, sin pensar que no sólo de pan vive el hombre, y que esas monedas de plata con aletas, deben ingresar al patrimonio nacional en beneficio de todos. No ha llegado aún la hora de desempeñar el papel de exportador de pescado; casi todos los países del mundo se abastecen por sí solos de este producto, pero es imprescindible dictar una legislación completa para las actividades pesqueras, nacionalizando y reservando exclusivamente para nosotros la pesca y todos los productos que con su explotación se puedan obtener en las aguas territoriales del país. En lo que respecta a la pesca en el mar libre, inmediato al límite de nuestras aguas territoriales, deberán establecerse restricciones que impidan su explotación desordenada y abusiva. pues dada su vecindad a las aguas territoriales y por efectuarse en la plataforma continental, importaría el empobrecimiento general de nuestro litoral marítimo.

Muchos países han nacionalizado la pesca en sus aguas territoriales, explotándola de acuerdo a sus necesidades. En América del Sur, Uruguay y Chile han dictado leyés en ese sentido, donde se prevén y reglamentan esas actividades. El Uruguay ha casi oficializado la pesca mediante la creación del Instituto Nacional de Pesca que dispone de un vapor pesquero de alta mar, que provee a las reparticiones nacionales y regulariza los precios en el mercado. Chile declaró "estanco nacional" todos los productos maritimos

Llega un momento en que viejas palabras adquieren lozanía y actualidad. En el año 1898 el Dr. M. B. Otero, que fué protagonista celoso e infatigable en la República Oriental, de

(Continúa en la pág. 1001)

LA PESCA EN LA ARGENTINA (conclusión pág. 994)

todo lo que tratara de fomentar la pesca marítima decía:

"Si se hubiera imitado a los pueblos del Norte, otro hubiera sido el impulso. Si las grandes publicaciones de la Comisión Norteamericana de Pesca estuviesen más al alcance del público, muchas personas no se sonreirían con benevolencia irónica al oír decir que al lado de las pampas inmensas, destinadas a cubrirse de rebaños, hay otras extensísimas pampas submarinas donde al alcance del hombre existen inagotables recursos para alimentar a bajo precio a las poblaciones y para aumentar el comercio con las extranjeras. Se comprendería también el alto valor social y político que tiene el desarrollo de la pesca de alta mar como fundamento de los caracteres osados

que se crean en la lucha constante con las borrascas, verdadera escuela práctica que forma almas grandes y corazones generosos'.

La solución del problema de la pesca en nuestro país no está solamente en las manos de las empresas que explotan con más o menos buen criterio las aguas de nuestro mar epicontinental; los Institutos Nacionales y entre ellos el Museo Argentino de Ciencias Naturales, que estudian la fauna del mar, son los que deben tener la última palabra en el problema.

La Ciencia nunca está alejada de la realidad, reciba o nó el nombre de ciencia pura, y los Gobiernos previamente a las palabras interesadas, deben escuchar a aquellas que nos les guía otro propósito que el conocimiento.