

# Las vísceras y los subproductos:

## Su aprovechamiento

por MAREIRO

La estrechez de los tiempos que vivimos, traída por los apremios de la Guerra, ha ido revelando ciertos valores totalmente descuidados en la economía pesquera española.

Las especies se apreciaban en el mercado por lo que tenían de comestibles: por su rica carne azul o blanca, por su contenido en sabor y gusto, por su visualidad o su frescura. Pero todo lo que no era directamente asimilable por el estómago humano se desechaba.

Parecía explicable que esto ocurriese cuando soplaban tiempos favorables, y la prosperidad mimaba los latidos de la industria. Pero en los momentos de crisis y de angustia, cuando el barco debía al suministrador de carbón, y al del hielo, y al de los efectos navales, el armador se desprendía de las cabezas, y de los hígados, y de las huevas, etc.

No censuramos este desprendimiento en cuanto de él obtuvo un beneficio del tripulante de los barcos, al que en todo caso nadie podría discutirle la compensación que por su trabajo y su riesgo le corresponda. Pero nos parece necesario poner de relieve el fenómeno de semejante despreocupación industrial, para que se forme acerca de este asunto una más clara comprensión, y se adviertan sus deplorables consecuencias.

Las vísceras no comestibles se mantuvieron durante años y años totalmente desvalorizadas. El productor—concepto que comprende al capital y al trabajo—, sufrió las consecuencias de esa situación, renunciando a un renglón importante de sus legítimos ingresos.

En ningún momento como en el actual, y en ningún puerto como el de Vigo, ese fenómeno pudo ser más claramente apreciado.

\*\*\*

Desde el comienzo de nuestra Guerra a la actualidad, esa infra-valoración de los desperdicios del pescado ha dado origen a negocios espléndidos. La grasa de sardina, el aceite de hígado, etc. se han transformado, mal que bien, en sustitutivos del aceite de linaza y de otras materias primas difícilmente importables en la actualidad. Las huevas de la merluza se convierten en el «ersatz» de la raba de bacalao, alcanzando también brillantes cotizaciones.

A nadie puede parecer extraño que este fenómeno se haya producido, ni tampoco cabe reprochar nada al espíritu industrial que ha sabido aprovechar una tal coyuntura de negocio. Nosotros hubieramos celebrado, sin embargo, que ese aprovechamiento se hubiera emprendido con mejor técnica, llegando a crear las industrias indispensables de subproductos de la pesca, en vez de limitarse a apresuradas y elementales elaboraciones, que en definitiva no resuelven el problema fundamental tantas veces esbozado en estas páginas.

Mientras la escasez de aceites buenos persista en España, los extraídos de la sardina o de otras especies marinas tendrán asegurada la remuneradora demanda que les favorece hoy. Pero no la asegurarán por su

calidad, cuando la competencia surja, o cuando aquella sea obtenida en cualquier puerto importante por un proceso técnico moderno y eficiente.

No se ha ensayado aun la trituración de los desperdicios, para obtener harinas de pescados. Se sabe de la excepcional demanda que esta mercancía alcanza hoy, y el gran papel restaurador que habría de desempeñar en la economía ganadera gallega, para la alimentación de vacuno, aves, etc.

Finalmente, un negocio de altas posibilidades económicas, se ha emprendido fragmentariamente, en diversas y pequeñas factorías, que no reciben dirección técnica adecuada y de las cuales no puede esperarse, aun siendo loable su esfuerzo, que sea llamado a frutos definitivos.

\*\*\*

La industria pesquera española no puede mostrarse indiferente ante esta derivación natural de su negocio, que se halla en fase de improvisación. Es natural que la producción básica procure un rendimiento efectivo a sus actividades secundarias, especialmente cuando los gastos de explotación se han elevado al extremo de hacer posible en plazo muy breve la reproducción de la crisis que tuvo atenuada la pesca marítima española hasta 1937.

La experiencia aislada de los industriales que actualmente manipulan las grasas y vísceras de las especies de altura y costera, revela la profundidad y la transcendencia económica de un problema que no puede continuar abandonado a su suerte. España es en esto una excepción, y es preciso que algún día deje de serlo, para hacer lo que en tantos otros países marítimos está brillantemente resuelto.

De la anterior depreciación de los desperdicios del pescado, el productor era el primer responsable. Desde el momento en que se desentendía de su utilización industrial, provocaba la falta de aliciente comercial en torno a una parte importante de sus productos. Importante, porque ahora así resulta en la realidad.

También debe reconocerse que, en su sobrevaloración actual, ninguna participación cabe atribuir al industrial capturador. La demanda vino por circunstancias eventuales. Por las mismas circunstancias puede debilitarse y aun desaparecer cualquier día.

He ahí lo que urge evitar, organizando técnicamente, como verdadera industria moderna, la fabricación de aceites, harinas, guano, etc. de los desechos del pescado. En esta tarea, la iniciativa de la producción, tiene fecundo campo para probarse.

Decimos de la producción, porque nadie como ella puede estar interesada en la obtención del mayor rendimiento de lo que arranca del mar. Es el suyo un interés directo, básico, que reclama un mayor celo, una más atenta dedicación.

Lo que no se ha hecho, lo que se ha hecho y lo que puede hacerse aun en esta materia, a la vista de todos están.

Ahora, a sacar consecuencias y a traducirlas en hechos.

