

Ilmo. Sr. Presidente de la Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Ilmos. Sras. y Sres, Sres. Académicos, Sras. y Sres:

Es para mi un placer ocupar la Tribuna de esta Academia, que es un ejemplo de buen hacer y un puntal que enorgullece a nuestra profesión; por otra parte, tan necesitada de airear, en el sentido académico y publicitario del término, sus logros y aún más si cabe, al observar la participación de nuevas y nuevos licenciados en Veterinaria, Farmacia y Medicina.

El tema que nos ocupa es, dicho en términos genéricos, "LOS PESCADOS AZULES".

Su amplitud es tan enorme que vamos a intentar dar unos bosquejos generales y una serie de líneas colaterales que tienen y que, sin duda, excitarán más su curiosidad.

El asunto tiene aspectos biológicos, económicos, históricos, fisiológicos, sociales y gastronómicos.

EL PESCADO AZUL

PANORAMICA PESQUERA

España ha sido siempre un país de fuertes contrastes y en el sector pesquero no podía ser de otra forma.

- 100.000 pescadores que representan el 40% del sector comunitario.
400.000 puestos de trabajo generados por la industria derivada y por el sector comercializador de productos pesqueros.
- 1ª potencia europea en valor pesca. 2ª en consumo.
- La economía pesquera representa el 0,50% del PIB.
- Flota pesquera: 17.000 barcos (700.000 TRB) más 200 de empresas mixtas (75.000 TRB).(4ª Flota mundial)

1er. contraste. Surge al comparar nuestra fuerza en capturas con la necesidad de importar pescado.

2º. contraste. Toneladas de registro bruto (TRB) de nuestra flota:

60% flota mayores de 15 años
10% " menores de 5 años
20% " renovadas con ayuda
cofinanciada CEE-España.

3er. contraste. Gran consumo y de especies muy seleccionadas.

Según el último Panel de Consumo Alimentario del MAPA (1992) el consumo de pescado está en 31,24 Kg./Habitante/año, incremento sobre 1991 del 1,1% y el 0,4% sobre 1987.

Estructura del consumo (48% Fresco : Baja
(22% congelado: Sube
(23% marisco
(7% conservas (50% atún)

¿Donde se consume? (Hogar: 84% (69% fresco): Baja
(Restauración: 14% (mayor cantidad marisco)
(Comedores institucionales:2% (mayor cantidad congelado)

4º contraste El 0,5% PIB supera con creces la media comunitaria. = 0,2 - 0,3%. Aunque es cifra pequeña enmascara la importancia fundamental de la actividad, sobre todo en regiones donde la pesca es en la actualidad, un monocultivo. Existe una fuerte dependencia del país de caladeros exteriores y de las importaciones lo que se traduce en un grave deficit del balance comercial pesquero.

Tras el ingreso en la CEE se ha intensificado el deficit ante el interés de los demás Estados miembros y de terceros países en colocarnos sus productos.

La producción pesquera en fresco y refrigerado, congelado y acuicultura se sitúa en torno a 1.400.000 Tm.

El mar, fue convertido en almacén previsorio para los que supieron domesticarlo, ya ha dejado de serlo al estar sometido a una férrea regulación internacional para la explotación de sus recursos, aprovechamiento de los mismos, investigación y la última que es la propia conservación del medio marino.

El futuro del mar, a pesar de todas estas regulaciones, tiende a ser, aparte de vía de comunicación, de aprovechamientos minerales y de control estratégico, lugar de caza y pesca y granja, en lo que respecta a cultivos marinos ya que nuestros 5.000 Km. de costa son, en buena parte, muy aptos por clima e insolación para el cultivo a base de instalaciones extensivas, semiintensivas o para la colocación de arrecifes artificiales.

- Vitaminas:** Sobre todo liposolubles A, D, complejo B, E, K y C.
- Minerales:** Muy rico en iones: sodio, potasio, calcio, magnesio, fósforo, flúor, yodo e hierro.

Las definiciones de pescado blanco y azul son muy imprecisas. La frontera debe estar en el mayor o menor porcentaje de grasa, con toda la variación que ésta tiene. Se puede definir como azul o graso aquél que, en cualquier época, tiene un porcentaje de grasa más - menos 5%. Anguilas, atún y bonito tienen más del 10%. Son semigrasos el besugo 2- 5% y son blancos o magros los del 1% (rape y merluza).

Los Pescados Azules se corresponden con especies muy viajeras, gregarias y pelágicas (cerca de la superficie), muy activas y voraces son los grandes viajeros del mar, en bandadas (cardúmenes). Su piel es azulada y la aleta caudal gruesa y escotada.

Hasta hace poco los consumidores daban la espalda al aceite de oliva y el pescado azul por ser indigestos y cargados de mortíferas grasas que se pegaban literalmente a nuestras arterias, provocando placas ateromatosas y el temido infarto de miocardio. Multitud de experiencias han demostrado que la mayoría de los ácidos grasos del Pescado Azul son poliinsaturados oléico y linoléico (factor Omega 3) y esta no saturación es un arma muy eficaz preventiva y correctiva contra el exceso de colesterol. También favorece la digestión de los ácidos grasos en contacto con los ácidos biliares, por lo tanto se destruye la idea de ser dañinos e indigestos.

De estas nociones extraemos unas claras ventajas y también unos inconvenientes.

VENTAJAS

Es pescado artesanal, de bajura, nuestro, calidad inmejorable y con una multitud de especies y sabores. Al ser estacional su oferta en precio es bueno (siempre dije que el enemigo de la sardina es su precio ya que si fuera escasa su precio superaría al de la merluza por sus cualidades gastronómicas).

Son de buen paladar y admiten una enorme variedad de guisos. Digestible y eficaz contra el exceso de colesterol.

INCONVENIENTES

Al igual que el pescado blanco tiene un menor aprovechamiento para el consumidor que la carne. Cuidados con la oxidación de las grasas e inconvenientes en frituras urbanas. Bastante solucionado en la preparación de sardina mariposa refrigerada

y con las campanas extractoras. El responsable del olor es el ácido clupeídico , pero también del exquisito sabor.

Otra especie azul importada de Noruega es el Salmón, auténtico boom comercial en todo el mercado comunitario, con una oferta muy competitiva y que ha supuesto la ruina de muchas piscifactorias por competir en la trucha grande asalmonada.

RESEÑA HISTORICA

Puede ser el alimento más antiguo que existe. Procedente del mar como especie evolutiva y cerca del mar se realizaron los primeros asentamientos consumiendo lo que tenían a mano. En cuevas de Escocia y Francia, habitadas en la Edad de Piedra (40.000 años) hay estratos de conchas y restos de espigas. Después vino la caza y, mucho más lentamente, la agricultura y la ganadería.

Chinos, asirios, griegos y romanos han dejado testimonio de sus menús. Actualmente hay pueblos asiáticos donde el pescado supone el 60% de las proteínas animales. En Europa esta cifra se rebaja al 20% excepto en Noruega e Islandia que es del 40%.

Grecia y Homero despreciaban el pescado. Sólo se consumía en zonas litorales. Quizá por su ancestral temor al inmenso poder del mar. Era el recuerdo de ser el único alimento consumido por los naufragos. (Levitán: monstruo marino del Libro de Job)

La llegada de los fenicios, fundando Gades (Cádiz) hace 2.000 años, provocó una auténtica revolución en artes de pesca y en la instalación de verdaderas industrias. Con sus frágiles embarcaciones (llamadas equus por su proa en forma de caballo) llegaron hasta el banco sahariano al sur de Agadir.

Los romanos, aprovechando los conocimientos fenicios, inventaron los salazones y los condimentos más curiosos elaborados por el hombre.

Atunes de Gades, salazones de Baelo Claudia, Málaga, Almúñecar (Sexi), Cartago Nova. En todos ellos se dedicaban a la elaboración del "Muria" y el "Garum Sociorum" para el ejército el 1º y para las mesas de los ricos patricios de todo el Imperio el "Garum". Eran condimentos de alto precio y de los cuales no se conocen exactamente sus ingredientes.

MURIA. Salsa más sencilla obtenida de los líquidos exudados en las pilas del atún con sal adicionándole hierbas aromáticas.

GARUM. Visceras y restos, escabechados y madurados, de caballa y jurel con algún molusco (tallina o coquina), con algas y con hierbas aromáticas y balsámicas. Sabor, olor y precio muy altos. Se exportaba en vasijas debidamente selladas y decoradas semejantes a las *perfumarium* y *unguentarius*.

Estrabón cuenta como los marineros que se acercaban a nuestras costas contemplaban el retozar de atunes gordos y alimentados por las bellotas arrastradas por los ríos. Imagen idílica que acerca la ventresca de atún al jamón ibérico. Lo cierto es que los atunes mayores de 2 metros eran buscados para las mesas romanas. El joven (*pelámides*) o adulto (*orcyns*) debía ser pescado después de alzarse las Pléyades sobre el horizonte y antes de ocultarse Arturo y, en todo caso, se prefería absolutamente los procedentes del sur de España.

Vemos pues que los romanos fueron unos sibaritas empedernidos con una oferta gastronómica que hoy puede llegar a sorprendernos. Diez millones de pesetas al cambio actual le costó a Lucio Licinio la invitación a cenar a dos ilustres visitantes: Pompeyo y Cicerón.

En las mesas romanas no faltaban los túnidos, boquerones y anchoados, sardinas, caballas (escombrido que dio nombre a la isla de Escombreras en Cartagena), jurel, pez espada, etc. y, todos, azules. Se llegó a tal extremo que instalaron viveros en casas particulares donde engordaban atunes (algunos de 400 Kgs) alimentándolos especialmente con otros pescados.

Así pues en el Mediterráneo romano fue donde la cocina de azules alcanzó su mayor esplendor.

Esta cocina entra en recesión, junto con la cultura occidental, al llegar los pueblos del Norte y de Oriente. Poca defensa tenía en una cultura guerrera de gente acostumbrada a vivir a lomos de caballo y sin emplazamiento fijo. Curiosamente supervivieron algunas formas de consumo de azules por su facilidad de conservación.

Estas fórmulas permitieron en el reino visigodo asentado ya en bases administrativas y territoriales, al igual que sus sucesores los musulmanes que siguiera subsistiendo el consumo de azules en fresco y salazón y nuevos métodos de escabechado. La sardina ocupó el primer lugar de consumo y los túnidos aumentaron sus capturas con el ingenioso sistema de la almadraba. (Al-madraba: lugar donde se golpea).

Visigodos, árabes y judíos consumen azules y alcanzan el máximo con el advenimiento de la Cuaresma Cristiana y sus Vigilias, duelos y quebrantos. La obligación de comer pescado a fecha fija provoca anécdotas muy curiosas: Ranas y

caracoles son carne o pescado, según convenga. Un descarado ecónomo de un convento portugués tiraba un cerdo al Duero para pescarlo más abajo y los monjes exclamaban ; que peces más extraños nos regala el Señor!.

Aparecen los primeros recetarios . Hay que citar el libro de cocina de Ruperto de Nola, 1520, cocinero de Fernando I Rey de Nápoles. Es el primer libro de gastronomía castellano aunque su primera versión era catalana. En dicho libro aparecen multitud de recetas de azules: pez espada, boquerones, atún y sardinas. Los vascos más amantes del asado, llevan a mejorar el bonito y atún para crear una de las tres salsas básicas de su cocina: la roja (negra de chipirones y verde para merluza). Esta salsa roja es producto vasco y post colombino ya que aporta pimienta y tomate americanos.

El consumo sigue una línea descendente hasta el siglo XVIII en que el premio de 12.000 francos instituido por Napoleón para descubrir un método seguro de conservación. Es ganado por Nicolás Appert y el paso siguiente se da en 1918 cuando Brian Donkin montó la primera fábrica de botes de hojalata quedando establecido el mundo de las conservas.

En la alimentación, como en el vestido o en la pintura, casi todo es cuestión de modas tercamente ancladas en el tiempo o imitadoras de lo peor, de otras culturas. Así la blanca y prestigiada merluza, con precios desproporcionados, no fue el pescado más cotizado en el Siglo XIV por ejemplo. El Arcipreste de Hita ni la menciona en la batalla entre D. Carnal y Dña Cuaresma y, hoy día, no está en las cartas de ningún restaurante francés, belga o italiano, como tampoco aparecen las cotizadas angulas. Prefieren venderlo al mercado español.

Yo he visto a dos operarios daneses (ver coste mano de obra) dedicados en una industria de transformación a colocar cocochas de bacalao para el mercado de San Sebastian.

En contraste la caballa no aparece en las cartas de los grandes restaurantes españoles. Sin embargo siempre estuvo en las cocinas punteras de Francia: La Pirámide, casa escuela de la moderna cocina, suele tener una delicada caballa a la acedera, Bocusse las cocina a la mantequilla negra, Troisgros con vieiras y Girardet siempre tiene quiche de sardinas.

Aquí aparece el enfrentamiento gastronómico y cultural del mundo sajón y mediterráneo.

Pan de trigo		patatas
aceite de oliva		mantequilla
vino		cerveza

Primavera: Caballa y boquerón
Verano: Sardina, atún, bonito, pez espada y
caballa.
Otoño: Sardina y pez espada
Invierno: Jurel y palometa

A todos muchas gracias y

¡ BUEN PROVECHO CON LOS PESCADOS AZULES !

Imo. Sr. D. JESUS CARRION MARCOS
Sub-Director General de Regulación
de los Mercados Pesqueros.
M.A.P.A.

