

son los capataces, que vigilan los trabajos, comunican sus órdenes y procuran que se ejecuten con exactitud. El más importante de todos ellos es el *reis* ó capataz de los pescadores. *Reis* es voz árabe y significa capitán, jefe; y su empleo da á entender que los árabes debían ejercer esta pesca en grande escala. Al *reis* incumbe todo lo que se refiere á la pesca del atun; su fidelidad ha de estar á prueba de toda corrupcion y de cuantas tentativas hicieran los propietarios de otras almadrabas para que las favoreciera en perjuicio de su amo; esto sin contar con que ha de conocer á fondo la industria y las costumbres del atun, y poseer una perspicacia nada comun, pues ha de estar atento á las circunstancias mas insignificantes relativas á la pesca, conocer cada depresion ó eminencia del fondo del mar, su color y los numerosos detalles que influyen en el resultado, y que ha de exa-

minar antes, y, finalmente, ha de tener genio y talento para construir en el agua el imponente edificio de redes para que dé el resultado deseado y resista al embate de las olas aun en los temporales. Hecho todo esto debe vigilar incesantemente su obra, y luego depende de su experiencia la eleccion del momento mas económico y á propósito para dar principio á todos los trabajos. Ha de conocer asimismo el tiempo á fin de no exponer su obra inútilmente á un temporal y tenerla que recomponer cuando seria mas necesaria para la pesca, durante la cual asume en sí todo el mando. El día de pesca es el *reis* dictador y autócrata, porque de sus conocimientos, aptitud y disposiciones depende todo el éxito; por esta razon se le trata con la mayor atencion, y el forastero casi no oye pronunciar mas nombre que el suyo en todas las conversaciones. Por regla general las personas que



Fig. 159.—EL ATUN COMUN

ocupan tan importante puesto han practicado en una escuela de pesca, y las que funcionan en la isla de Cerdeña suelen proceder de Génova ó de Sicilia.

Todo el mes de abril se dedica á los preparativos; á primeros de mayo se traza la almadraba ó tonaira, como la llaman, que es una línea en el agua que sirve de guía para la colocacion de las redes, á cuyo fin se extienden y fijan sobre el mar largas cuerdas paralelas entre sí. Cuando están ya colocadas las cuerdas y señalado por consiguiente el sitio de las redes, que al día siguiente son bendecidas por el clero, se embarcan, se tienden y se sujetan con anclas.

El atun efectua su viaje con gran regularidad aunque no con tanta como creían los antiguos, los cuales decían que viajaba en una sola direccion, teniendo siempre la playa á su derecha; ó segun dice Eliano, tan pronto á manera de los lobos como de las cabras, con lo cual quiere decir que viajan ó de dos en dos, ó bien de tres en tres ó en bandadas. Lo cierto es que cuando hay calma no viajan sino que cazan para comer; pero cuando hace viento siguen su ruta generalmente en direccion de aquel, y este es el motivo de que para su pesca no convenga ni la calma ni la tempestad, sino un viento regular, por supuesto en la direccion mas ventajosa para cada almadraba.

Los atunes que llegan y dan contra la red la siguen hasta llegar al primer compartimiento porque casi nunca se vuelven atrás; una vez dentro buscan la salida, pero lo único que

consiguen es meterse en los compartimientos interiores donde si no encuentran compañía no tardan en recibirla. Unos vigilantes especiales colocados en lanchas junto á lo que llaman la isla á la entrada del primer compartimiento, llevan cuenta exacta de los peces que entran, y esos hombres distinguen los atunes con una vista tan perspicaz que ni siquiera se les escapan los que se hallan á tal profundidad que desde la superficie no parecen mayores que anchoas; pieza por pieza los cuentan como el pastor su rebaño en medio de la mayor baraunda. A veces tienen que emplear, ellos ó el *reis* que cada noche se junta con ellos, varios recursos para distinguir los peces dentro del agua, es decir que cubren la lancha con un paño negro para amortiguar el reflejo de la luz, ó bajan una piedra con un hueso blanco de atun atado á una cuerda, para alumbrar la profundidad, á lo que llaman bajar la linterna. Cuando conoce el *reis* que los compartimientos anteriores están demasiado llenos, procura hacer entrar los atunes en el siguiente á fin de que se haga sitio para los nuevos que van entrando. Para ello se les arrojan puñados de arena, porque al sentirse estos peces los granitos en el lomo se espantan de tal manera que parece «que el cielo les cae encima;» si acaso este medio no produce efecto, se hace un espantajo con una piel de cordero que bajan al agua, y finalmente cuando este recurso resulta inútil, echan mano del último que consiste en estrechar el espacio del compartimiento por medio de una red especial, obligando así á los atunes á ceder y á pasar.

Después de cada inspeccion, pasa el *reis* á la habitacion del amo para enterarle secretamente de la marcha de la pesca; le participa el número de los peces cogidos, el modo cómo están repartidos, las disposiciones que ha tomado, etc.

Cuando la almadraba está ya suficientemente poblada, empieza la matanza, para la cual se requiere un día de calma. No solo la poblacion de la playa sino tambien la de todo el distrito participa de la excitacion de los pescadores; y llegan desde gran distancia personas distinguidas para presenciar un espectáculo tan conmovedor. En todas las almadrabas se sigue el principio de recibir al forastero con la mayor amabilidad y de hacerle un regalo cuando parte. La noche que precede al día de la matanza hace el *reis* que se introduzcan todos los atunes destinados á morir en la cámara de oro como la llaman, ó mas bien en la antesala de la muerte, que es el penúltimo compartimiento, llamado de oro porque en esta parte de la almadraba están los atunes tan seguros para el

pescador como si tuviese ya el dinero en el bolsillo. Falta empero otra cosa importantísima antes de emprender la operacion decisiva, y es elegir el santo que ha de patrocinarla. Para esto se echan los nombres de varios santos en un puchero, se saca un papelito y se proclama el santo que es el único que debe invocarse al día siguiente.

Por fin llega el día tan deseado de la matanza. Al rayar el alba se embarca el *reis* para la llamada isla con objeto de arrojar desde allí á los atunes hácia la cámara de la muerte, trabajo difícil y de gran compromiso para el *reis*, porque no parece sino que los peces presentan las consecuencias que les ha de acarrear el paso de una cámara á la otra. La multitud que se aglomera en la playa va aumentando por momentos, y armados unos de anteojos, otros fiados solo en su vista natural, no apartan los ojos del *reis* para no perder ninguno de sus movimientos: tan luego como este conoce que todo está en órden y á su gusto, iza una bandera. Al verla la

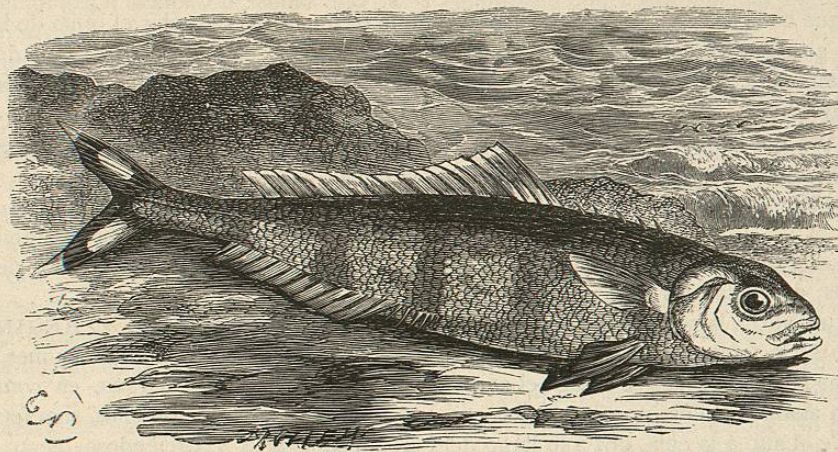


Fig. 160.—EL PILOTO

gente desde la orilla se pone en movimiento, todos corren de una parte á otra y numerosas embarcaciones tripuladas por pescadores y por muchos expectadores se dirigen con presteza á ocupar sus respectivas posiciones al rededor del compartimiento de la muerte; dos de ellas llevan capataces que se colocan de suerte que las demás barcas se hallen entre ellos; el *reis* con su lancha se sitúa en el centro, pues él ha de dar la señal de ataque como un almirante la da el día de una batalla naval.

Entre la gritería de todos los pescadores se tira de la cámara de la muerte para sacarla fuera del agua, operacion que se hace muy poco á poco y de una manera bien igual; mientras tanto el *reis* vigila la maniobra, recorre con su lancha todos los puestos, y tan pronto se le ve cerca de la orilla como en el punto mas distante, ora á la derecha, ó bien á la izquierda, regañando al uno, maldiciendo del otro, é increpando á los mas torpes. Poco á poco sube la cámara de la muerte á la superficie y el círculo de las embarcaciones se cierra al rededor de ella. Un hervor incesante de la superficie indica la proximidad de los peces. Desde este momento pasan los matadores armados de pesadas mazas en cuyo extremo hay un gancho de hierro, á las lanchas principales de ambos extremos, desde donde empieza el ataque estando todos poseídos de la mayor agitacion.

En esto da el *reis* la señal; y al punto estalla un estruendo como de una gran tempestad. Lo producen los peces de mayores dimensiones azotando el agua con sus poderosas colas y sus confusos movimientos conforme se van aglomerando, al verse perdidos; el agua que levantan en su loca desespera-

cion inunda las lanchas; pero los matadores, sin hacer caso de ello, distribuyen garrotazos á diestro y siniestro con increíble furor y como su participacion en el botines tanto mayor cuantos mas peces matan y cuanto mas grandes son estos, procuran despachar todos los que pueden empezando por los de mas talla. Por cierto que si en estos momentos algun desgraciado cayera al agua no serian ellos los que correrian en su auxilio, al igual del soldado que en el calor del combate no hace caso del compañero que cae herido. Como fuera de sí y prorumpiendo en salvaje gritería se ensañan con los animales, sacándolos aturdidos ó muertos del agua para proseguir en su carnicería. Cuando empiezan á disminuir los peces, suspenden la matanza; los tiradores de la red la suben otro tanto para estrechar los peces que quedan, y entonces se repite la agitacion de estos en el agua, seguida de nueva matanza. Así alternan los tiradores de la red y los matadores en su trabajo hasta que ya no queda atun vivo; el fondo de la red llega á la superficie y la sangre de tantas víctimas tiñe el agua á gran distancia. Todo ha sido obra de una hora. Los embarcaciones se dirigen á tierra, en donde se las recibe con salvas de morteretes.

Antes de proceder á la descarga se da á cada pescador su parte, que se lleva á su casa en seguida; el patron da tambien una parte al santo que tan eficazmente ha protegido la empresa; y después acuden los granujas y merodeadores para escamotear la parte que nadie les da. Al llegar aquí dice el abate literalmente: «Puede decirse que en las almadrabas todos son ladrones; robar no es allí ninguna deshonra ni delito; el ladrón cogido no corre otro riesgo sino el de

perder el pez que ha hurtado, cuando le cogen con el cuerpo del delito, pues si lo tiene ya en su choza, es suyo. En esto hay cierta justicia, por cuanto el salario de esta gente no guarda proporción con el trabajo que hace, de suerte que en rigor merecería una gratificación sobre el escaso jornal que gana; y hé aquí porqué el patron consiente tácitamente que le roben con tal que él no lo vea. A pesar de esto, el patron y sus empleados vigilan de una manera extraordinaria para coger á los que roban y rescatar su propiedad antes que el ladrón se ponga á salvo, pero este por su parte no escasea maña ni destreza para no ser cogido; y eso que no se contentan con robar trozos de pescado, sino que emplean mil astucias para apoderarse de atunes enteros que saben hacer desaparecer con la habilidad de un prestidigitador y con la misma facilidad que si fuesen sardinas.»

A cada matanza, excepto en la última de la temporada, dejan siempre como un centenar de atunes, y aun mas, en la red para servir de reclamo á los que siguen; y cuando vuelve á haber bastante número se repite la matanza, mientras dura el paso de los atunes, que en la isla de Cerdeña es hasta mediados de junio. Hay almadras donde se efectúan ocho matanzas durante la temporada, cada una como de quinientos atunes, en otras hasta diez y ocho y cada una de ochocientos peces, por manera que el producto de esta pesca es muy considerable. Concluida la campaña, sacan la red que constituía el compartimiento de la muerte, pero las demás quedan en el mar.

Entre los compradores que acuden á esta pesca hay frecuentemente extranjeros, que salan los peces á su manera. Para el resto se escoge un sitio á la sombra donde se despezan y se salan. Primero se les corta la cabeza, los huesos y la carne situada entre las aletas, despues se cuelga el corpulento pez de una cuerda atada á la cola y se hacen seis cortes verticales, dos desde el ano á la cola, dos á lo largo del lomo hácia abajo, y dos hácia la cola, pero estos tan juntos que solo quedan entre ellos las falsas pínulas, y finalmente dos cortes de arriba abajo en los costados. De esta manera se sacan trozos de carne de muy diferente valor y mérito. «Es increíble, dice Cetti, las clases de carne que tiene el atun; en cuantos puntos se corta, la carne es diferente, y en cada punto á su vez segun la profundidad, tan pronto es dura como blanda, pareciéndose en unos á la carne de ternera y en otros á la de cerdo.» Cada clase se sala tambien de diferente manera; la mejor es la del vientre, que es realmente exquisita, blanda, jugosa, sabrosa y sustanciosa, pagándose siempre á doble precio de la clase que la sigue en mérito. Se coloca la carne en barriles dejándola de ocho á diez días al sol y al sereno; despues se saca y se hace escurrir sobre tablas inclinadas, y se vuelve á colocar en los barriles definitivos donde se apisona y se cierra despues de llenar completamente de sal el barril. Los huesos y la piel se cuecen para extraer el aceite. Cinco barriles con diferentes clases de carne forman un lote.

Tan sana como es la carne de atun fresca ó bien salada, tan perjudicial es la pasada ó corrompida, que se conoce desde luego por las espinas que se ponen encarnadas, por su gusto tan picante como si se hubiese echado pimienta, y mas aun por sus consecuencias, pues produce cólicos, inflamación del esófago, dolor de estómago y hasta la muerte. Por esta razon inspecciona la autoridad en muchas ciudades de Italia los peces antes de que vayan al mercado, particularmente en Siraceo, y si están pasados los manda arrojar al mar.

La carne de atun cruda tiene el aspecto de la de vaca, però al guisarla se pone mas ó menos blanca. Yo la he probado varias veces, pero no me gustó, ni puede compararse con la carne de los demás peces del Mediterráneo que se

serven en las mesas, porque tiene un gusto crudo y de aceite de pescado; segun parece, opinan los italianos instruidos como yo y dejan esta carne para las clases pobres á las que tiene cuenta á causa de su bajo precio. Los italianos dan excelentes muestras de sus conocimientos culinarios al condimentar este pescado, porque preparan con él sopas muy buenas, asados magníficos, estofados suculentos, lo comen cocido, frito, ahumado con sal y pimienta á manera de salmón, etc.

#### EL BONITO—THYNNUS PELAMYS

**CARACTÉRES.**—Otra especie del mismo género es el bonito ó bonito, tan conocido de todos los marinos y viajeros que cruzan el mar. Por su forma se asemeja al atun, solo que es mucho mas pequeño, pues raras veces pasa de 0<sup>m</sup>,80. El dorso y los costados son azules con visos verdes y encarnados; el vientre es plateado con cuatro listas pardas á cada lado que van desde la garganta hasta la aleta caudal. Dicese que es imposible describir el brillo de los colores y la belleza general de este pez. La primera aleta dorsal, tiene quince radios; la segunda uno y doce; cada torácica veintisiete; cada abdominal uno y cinco; la anal doce y dos y la caudal treinta y cinco; ocho son las falsas pínulas en el vientre y siete en el dorso.

**DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.**—No se sabe con exactitud si se encuentra el bonito tambien en el Mediterráneo; pero en el Atlántico es uno de los peces mas frecuentes.

**USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.**—Kittlitz dice que sigue pertinazmente á los buques, que al parecer son sus guías al través del Océano, en compañía de los atunes, pero no mezclándose con ellos, sino formando bandada bien ordenada aparte, y haciéndose luego muy visible, porque es uno de los perseguidores mas encarnizados de los peces voladores. Fuera de estos se alimenta tambien de congéneres suyos, de jibias, mariscos y aun de vegetales, pero su caza principal son siempre los voladores. «Los atunes, dice Kittlitz, sean atunes comunes ó bonitos, se precipitan sobre los peces voladores con una velocidad prodigiosa, y remedan el vuelo de aquellos con saltos muy elevados y tan diestros que no pocas veces cogen sus víctimas en el aire. Esta caza ofrece un espectáculo interesante. Los continuos chorros de agua que levantan tantos peces que cazan ó que son perseguidos, y los chasquidos que producen al volver á caer al mar, unidos al movimiento que imprime el viento á la superficie, forman un conjunto por demás curioso. Pasma ver la multitud de peces voladores que caen víctimas de los bonitos, de lo cual saben aprovecharse los marineros para coger á estos últimos colgando sobre el agua un pedazo de corcho cubierto de papel reluciente y de plumas, lo que le da una lejana semejanza con el pez volador, sobre todo cuando el buque navega de prisa. Al divisarlo los bonitos saltan hasta un metro fuera del agua y siempre queda alguno cogido del anzuelo oculto. Asegúrase que la carne es seca y sosa, y á veces hasta venenosa. Lesson dice que la oficialidad de un buque cayó enferma despues de haber comido de este pescado. Merola ya observó que á veces puede causar una muerte rápida.»

Respecto de la reproduccion lo único que se sabe es que este pez desova en julio. Couch examinó un bonito que se había extraviado en la costa de Inglaterra en dicho mes y le encontró los ovarios llenísimos.

#### LA ALBACORA—THYNNUS ALALONGA

**CARACTÉRES.**—Esta especie se asemeja al atun, pero

difiere de él por la longitud de sus aletas torácicas que miden una tercera parte de la de su cuerpo; tienen la forma de una hoz, y han motivado por su longitud su nombre científico y el popular que le dan en Italia. La longitud de la albacora raras veces pasa de un metro, y el peso apenas excede de cincuenta kilogramos; el cinturón torácico es menos pronunciado que en los demás atunes; la coloración menos brillante, azul negruzca en el lomo, y plateada hácia el vientre. La primera aleta dorsal tiene catorce radios; la segunda tres y doce, cada torácica treinta y siete; la abdominal uno y cinco; la anal tres y doce, y la caudal cuarenta; además existen ocho falsas pínulas en el lado superior y otras tantas en el inferior.

**DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.**—Péscase la albacora en las costas francesas del Mediterráneo y del Atlántico con mas frecuencia que á sus demás congéneres.

**USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.**—Es extraño que antes de los trabajos de los ictiólogos modernos se hubiera confundido siempre el atun con la albacora; como esta última se coge en mucho mayor número que el primero, habria sido natural que los antiguos, que lo observaban todo tan escrupulosamente, hubiesen notado la diferencia. En el Mediterráneo y en una gran parte del Atlántico vive al parecer á considerable profundidad, excepto en la época de la freza, es decir, desde mediados de junio, que es cuando se acerca en bandadas á la costa donde permanece hasta octubre, en cuyo mes se retira otra vez á las profundidades del mar. Su alimento consiste en toda clase de peces que viven en bandadas, especialmente anchoas, barbos de mar, voladores y otros por el estilo; por manera que cuando los peces voladores aumentan es señal de que no tardarán en venir las albacoras.

**PESCA.**—En las costas de Italia las cogen en almadras, y en las de España y Francia principalmente con anzuelo que ceban con pedacitos de paño ó con anguila salada. Cielo cubierto, viento fresco y mar agitada son considerados como circunstancias muy favorables para esta pesca.

La carne de las albacoras cogidas en julio y agosto es mas blanca y mas sabrosa que la del atun, y segun se asegura vale mucho mas que cuando se las coge en junio ó setiembre. En el golfo de Vizcaya se cogen anualmente unas treinta á cuarenta mil albacoras que se venden en cuanto es posible frescas; las que no se despachan en seguida se salan para el invierno.

#### LOS PILOTOS—NAUCRATES

Los antiguos hablan de un pez llamado pompilo, que sigue á los buques, y como dice Gessner: «tiene la costumbre extraña de habitar las regiones profundas del mar y de no acercarse nunca á la costa como si tuviese odio á la tierra. Tambien manifiestan estos peces una grande afición á los buques que atraviesan el mar, porque los rodean y acompañan hasta que conocen que sube el fondo ó está cerca la tierra firme, de suerte que los navegantes que los observan, si ven que se agrupan detrás del buque y desisten de acompañarlo mas léjos, conocen á su vez que no está léjos la orilla ó que disminuye la profundidad; además les indican estos peces buen tiempo, calma y un viaje próspero.» Es muy probable que este pez sea el argonauta ó piloto que efectivamente sigue á los buques, pero con mas constancia á los tiburones, mereciendo con razon los nombres que le dan.

#### EL PILOTO—NAUCRATES DUCTOR

**CARACTERES.**—El piloto (fig. 160) representa el gé-

nero *Naucrates*, que cuenta pocas especies y se distingue por los caracteres siguientes: la forma del cuerpo es ovoidea, el hocico obtuso; la primera aleta dorsal se reduce á pocos radios aislados; la cola tiene á cada lado una quilla; las escamas son pequeñas y de diferentes clases; la boca está surcada de dientes cortos de terciopelo, que forman una lista estrecha en cada mandíbula y palatino, y ancha en el vómer y en el centro de la lengua.

El piloto comparte con otros escómbridos la belleza desu cubierta escamosa. El color del fondo es gris plata azulado que hácia el vientre es plateado blanco; el dibujo consiste en cinco fajas de color azul oscuro que dan la vuelta á todo el cuerpo continuándose hasta en las aletas dorsales y anal; las aletas torácicas son de color negruzco; la caudal es azul cerca de su nacimiento y hácia el extremo mas oscura á manera de orla. La primera aleta dorsal se compone de tres ó cuatro espinas, la segunda de veintiseis; la torácica tiene diez y ocho radios; la abdominal uno y cinco; la anal dos radios espinosos y diez y seis blandos y la caudal diez y siete. La longitud es de 0<sup>m</sup>,20 á 0<sup>m</sup>,30.

«Siempre había tenido por fábula lo que cuentan del piloto y del tiburón, dice Commerson, pero ahora que lo he visto con mis propios ojos, no puedo dudar de la veracidad de estas noticias. Se comprende que el piloto como lo que el tiburón deja caer, pero no se comprende cómo este no devora á los pilotos que cruzan siempre delante de su hocico. He visto á menudo cómo un piloto se acerca al pedazo de tocino salado que se arroja como cebo, y cómo despues de inspeccionarlo regresa junto al tiburón que no tarda en acudir. Si se le coge, le siguen sus pilotos y no se marchan hasta que le ven izado ya en el aire; y si no encuentran otro tiburón al que poder agregarse, siguen al buque muchos días hasta que la suerte les depara otro amo.» En esto están acordes todos los observadores que hablan de este pez, y Bennett completa sus relaciones diciendo que los tiburones sueltos van siempre acompañados de sus pilotos, pero que no se ve ninguno de estos cuando van reunidos varios tiburones.

Se ha explicado de distinta manera la causa del lazo de amistad que existe entre ambas especies. Algunos creen que el piloto guía al tiburón á donde está la presa con la esperanza de cobrar su parte, y otros, probablemente con mas razon, dicen que escogen la compañía de tan terrible animal para librarse de las persecuciones de enemigos mas peligrosos, porque cerca del tiburón estos no pueden cogerlos, atendida la mayor destreza de su protector en el nadar. Sea como quiera, no puede dudarse que entre ambos peces existen ciertos vínculos, pues segun parece no es solo el piloto el que se interesa por el tiburón, sino tambien este por aquel. «Cuando fuimos á Egipto, cuenta Geoffroy, vino hácia nuestro barco durante una calma un tiburón con un piloto á cada lado que conservaban constantemente una distancia fija. Al llegar junto al buque dieron los pilotos dos vueltas al rededor, inspeccionándolo de uno á otro extremo, y como no encontrasen nada que comer, se marcharon, llevándose á su tiburón; pero en esto había tenido tiempo un marinero de cebar un arpon con un trozo de tocino, y al oír el ruido que hizo en el agua, volvieron atrás para ver lo que era, marchándose en seguida á dar aviso á su amo que se entretenía en revolcarse en la superficie; al punto volvió el tiburón atrás, llevando á cada lado uno de sus pequeños amigos, los cuales le guiaban hácia donde estaba el tocino, pues por lo visto no lo había olido; le arrancó un pedazo, en seguida le dió otro mordisco, quedando cogido, y al poco rato estaba sobre cubierta. Dos horas despues se cogió tambien uno de los dos pilotos que no habían abandonado todavía el buque.» Otros observadores cuentan á poca diferencia lo mismo.