

barriles especiales, luego se destripan y se abren de una sola cuchillada en dos mitades longitudinales, á veces tambien en cuatro pencas. Los hígados se reunen por separado en un barril y las huevas en otro; el resto de los intestinos se corta en pedazos para emplearlos oportunamente como cebo. Durante la gran pesca de invierno se preparan solo pez-palos, por lo menos en las Loffoden. A este fin lleva cada buque un gran número de horquillas y perchas para suplir con ellas los andamios perennes siempre insuficientes, establecidos en tierra. Allí se cuelgan los abadejos partidos hasta la cola y lavados previamente con agua de mar para hacerlos secar, al aire libre en las islas, y en algunas otras partes debajo de tinglados. Esta operacion requiere tiempo, tanto que cuando la temperatura no es muy favorable se ven las perchas cargadas hasta el mes de julio. Solo cuando el pescado está completamente seco, se forman haces y se almacena en pilas tan altas como casas. Cuando la pesca es sumamente productiva, y se pueblan rápidamente todos los andamios, se preparan los últimos abadejos de un modo semejante al que conocemos nosotros, es decir, salados y secos. A este fin se les abre á lo largo del espinazo, se les sala durante algunos dias en tinas grandes y se extienden sobre las rocas para ponerlos á secar, dándoles otra capa de sal si es menester. Si hay abundancia de barriles, se pone una partida en salmuera, colocando los peces partidos en capas alternadas con otras de sal, y cuando las vasijas están llenas, se cierran. Muchos comerciantes rusos de Arkangel no dejan ningun año de visitar las pesquerías noruegas y finlandesas para comprar estos y otros peces, contentándose con colocarlos sin mas preparativo en la bodega misma, alternando las capas de ellos con sal y apisonándolas con sus pesadas botas de agua.

En Noruega se utilizan las cabezas casi exclusivamente para alimento del ganado; los hígados se reunen, concluida ya la pesca, en grandes cubas ó tinas que con gran sentimiento de las personas venidas de países mas meridionales, cuyos nervios olfatorios son siempre mas delicados, se colocan con frecuencia tranquilamente en las calles y plazas de las poblaciones, donde despiden un hedor insoportable luego que entran en putrefaccion. Allí los tienen aguardando que suelten y suba á la superficie el aceite grasiento que contienen y que separan á medida que se reune, para colarlo y guardarlo en barriles distintos, segun su calidad. Se comprende que la mejor clase es aquella que se recoge á los pocos dias de haberse declarado la descomposicion, y la peor la que se saca al final por la coccion.

Pasado el tiempo de la pesca principal se sigue pescando en las Loffoden en menor escala y entonces se preparan los abadejos, ya de un modo, ya de otro, segun el estado de la atmósfera. Excuso añadir detalles relativos á la pesca en el banco de Terranova, ya que tanto esta como la preparacion de los peces se hace allí siguiendo á poca diferencia los mismos métodos que acabo de describir.

En el año 1861 estuvieron ocupados en las Loffoden mas de veinte mil hombres que tripulaban unas cinco mil embarcaciones y cogieron y prepararon mas de nueve millones de pez-palo (bacalao secado al sol) é igual número entre bacalao salado, seco y en salmuera, consumiendo durante la temporada para su propio alimento un millon de abadejos frescos. En el año 1877 ascendió el total de la cosecha á veinticinco millones. Segun Cornak producía la pesca en Terranova á principios de este siglo mas de trescientos millones de peces, sin contar cien millones que se cogian en el golfo de San Lorenzo. Comparada con estos resultados, aparece la pesca en las aguas alemanas del todo insignificante, pues en la costa de Frisia en el mar del Norte apenas excede

de seis mil el número de abadejos cogidos anualmente, y en el Báltico no se ha empezado hasta ahora á dar importancia á la variedad Dorsch que se presenta allí en cantidad bastante notable, pero su pesca es aun insignificante. El precio que alcanza este pez en nuestras costas oscila entre seis y treinta céntimos de marco (8 y 45 céntimos de peseta) el kilogramo.

Difícil es emitir juicio sobre el porvenir de esta pesca, pero puede admitirse que con el tiempo se salarán menos abadejos, pues, como ya se ha dicho antes, deben su principal importancia á los ayunos que prescribe la Iglesia católica. Verdad es que hay tambien aficionados á este pez, pero son raros aun en los países mas católicos. En el tiempo que florecía la inquisicion en España no se atrevia nadie á comer en los dias de ayuno carne de mamíferos ó de aves, pero cuando se permitió en 1825 á los españoles comer carne en viénes, disminuyó la importacion del abadejo, de ochocientos mil quintales á trescientos mil. Por otro lado se aumentará y generalizará la pesca de este pez y de sus congéneres, pues entre otras sucederá que se introducirá tambien en nuestras costas la pesca con embarcaciones como las usan hace años los ingleses y holandeses, que permiten conservar los abadejos vivos en la parte media del buque llena de agua y en comunicacion con la del mar por muchos agujeros. Así llegan al puerto y pueden expedirse al interior vivos ó por lo menos frescos, dando á los habitantes un nuevo alimento tan barato como sabroso, pues tan mala como es la carne del abadejo cuando seca y salada, tan sabrosa es cuando fresca, lo que la hace muy buscada en todas las pescaderías de las poblaciones marítimas.

CAUTIVIDAD.—Yarrell cuenta que en diferentes puntos de Escocia se han conservado largo tiempo, dando muy buenos resultados, abadejos vivos en estanques de agua salada. A medida que se pescaban se echaban los que estaban menos heridos ó estropeados en los depósitos destinados á ellos, donde se los alimentaba con conchas y otros mariscos. Pronto se acostumbraron al espacio reducido, gozaban al parecer de muy buena salud y aprendieron á conocer la hora en que se les daba la racion, por manera que cuando llegaba la persona encargada de ello, la recibían sacando los hambrientos hocicos fuera del agua. Dicese que uno de ellos vivió así doce años. A juzgar por las pruebas que yo he hecho con abadejos del Báltico cautivos, no tengo ninguna dificultad en creer exactos los datos que preceden. No hay pez que mas fácilmente se acostumbre á la cautividad en sitio reducido, que tome el alimento con mas aficion, ni que coma y medre mas, que el bacalao. Procurando tener el agua del depósito suficientemente fresca y dándole abundante racion, no solo medra visiblemente, sino que aguanta muchos años aunque el espacio de que dispone sea manifestamente estrecho para él.

EL ANON—GADUS ÆGLEFINUS

CARACTERES.—Diferénciase esta especie de la anterior por su menor tamaño, mayor esbeltez y configuracion mas puntiaguda de su primera aleta dorsal, como tambien por su distinta coloracion, pardusca en el lomo y gris plata á los lados, con una raya negra en cada costado y una mancha del mismo tinte entre las aletas pectorales y la primera dorsal. Tiene esta quince radios, la segunda veintiuno, la tercera diez y nueve; cada pectoral diez y ocho, cada abdominal seis; la primera anal veinticuatro, la segunda diez y ocho y la caudal veinticinco. La longitud oscila entre 0^m,50 y 0^m,60 y su peso puede llegar á ocho kilogramos.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Habita este pez

todo el mar del Norte. Sin ser raro en ningun punto, es en cambio frecuente en muchos. En el Báltico se le encuentra raras veces y solo en la parte meridional, hasta Kiel; es decir, allí donde el agua es mas salada.

USOS, COSTUMBRES Y RÉGIMEN.—Acostumbra esta especie á reunirse tambien en inmensos bancos y parece vivir en constante emigracion; porque, así como los cuadrúpedos en tierra, arrasa completamente una parte determinada del fondo del mar, devorando todos los mariscos de que se alimenta y ahuyentando los peces pequeños que tambien le sirven de pasto, lo cual le obliga á pasar luego á otra parte. En las costas de Frisia se presenta en los meses de marzo, abril y mayo, acaso hasta principios de julio, desapareciendo despues, sin duda para pasar la estacion calurosa en aguas mas frescas á una profundidad mayor de veinte brazas, para reaparecer á principios de octubre en los mismos sitios que habitaba antes y donde continúa hasta enero. Por lo general no se acerca á la costa á menor distancia de cuatro á cinco leguas marinas; pero en febrero y marzo que es su época de desove, acude á las mismas riberas, en cuyas aguas le cogen en gran cantidad. Jamás falta este pez en ninguna pescadería de la Alemania del norte, de Holanda, Noruega, Inglaterra y del nordeste de Francia; y para nuestra industria pesquera no hay otro que tenga tanta importancia. Verdad es que los pescadores de las costas del mar del Norte se quejan de su constante disminucion, comparando el producto de hoy con el de otros tiempos; mas á pesar de esto se expiden todavia anualmente del solo puerto de Emden unos doscientos mil kilogramos de este abadejo, que vienen á representar un valor de unos setenta y cinco mil marcos; y si los pescadores alemanes se quejan de la notable disminucion en este ramo, será porque permitimos á las embarcaciones inglesas pescar en nuestras aguas.

PESCA.—Tambien se emplean sedales de mano y de fondo en el mar del Norte para la pesca del anon, y redes de jorro alguna que otra vez. En el mar de Groenlandia la pesca es mas fácil, pues dicen que allí basta hacer agujeros en el hielo para coger estos peces que no tardan en acudir para respirar en agua mas saturada de aire que la de debajo del hielo. La carne del anon es blanca, gruesa, de gusto agradable y de fácil digestion, lo que hace que se la prefiera en todas partes á la del abadejo, alcanzando el kilogramo sin dificultad el precio de veinte á cuarenta céntimos de marco. No se presta tan bien como el abadejo á ser transformado en pez-palo, pero sí á la salazon.

CAUTIVIDAD.—Se ha observado en los estanques criaderos de agua de mar existentes en Escocia, segun ya hemos dicho, que el anon se distingue de los demás peces, en especial de los abadejos, por su mayor domesticidad, y que no tarda en mostrar afecto á la persona que le cuida llegando hasta á tomar el alimento de la mano.

EL ABADEJO LUSCO—GADUS LUSCUS

CARACTERES.—Es pez semejante al anon, del cual difiere por su forma mas rechoncha y sus aletas más largas y mas estrechas.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Habita los mares del Norte y Glacial donde es frecuente, y visita tambien el Báltico.

LA NARVAJA Ó ABADEJO PEQUEÑO—GADUS MINUTUS

CARACTERES.—A pesar de no tener gran importancia para la pesca, no debemos pasar por alto este abadejo, el mas

pequeño de todos, pues raras veces excede su longitud de 0^m,15 á 0^m,18, con un peso de doscientos granos ó poco mas. El color del dorso es un pardo amarillento agradable; los costados son blancos plateados y salpicados de negro; el vientre es de un blanco sucio; las aletas dorsales, pectorales y anales son pardo amarillas con orla mas oscura, y las ventrales y la anal tienen una tinta blanca amarillenta sucia. En la primera aleta dorsal se cuentan doce radios, en la segunda diez y nueve y en la tercera diez y siete; en cada torácica catorce, en cada abdominal seis; en la primera veinticinco, en la segunda diez y siete, y en la caudal diez y ocho. Como particularidad especial hay que notar que la pared abdominal tiene una tinta roja oscura casi negra.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Divergen las opiniones sobre el área de dispersion y sitios que habita la narvaaja, pero se la encuentra regularmente en las costas inglesas, holandesas, suecas y noruegas, lo mismo en el Báltico que en el mar del Norte. Se pretende tambien haberla observado en las costas norte-americanas; pero que tan pronto abunda en un punto como en otro, mientras que en algunos falta por completo. Es muy comun en el Mediterráneo, donde se le pesca todo el año á pesar de que acostumbra vivir con preferencia en profundidades que pasan de trescientos metros.

USOS, COSTUMBRES Y RÉGIMEN.—Nútrese la narvaaja de las mismas presas que sus congéneres de mayor tamaño, á los que á su vez sirve á menudo de pasto.

PESCA.—En la época del desove acude á veces el abadejo pequeño con tal profusion á las costas, que apenas recogen los pescadores en sus redes individuos de otra especie de la misma clase. «En 1545, dice un antiguo autor, fué tal el número de estos peces que se cogieron en las costas de Montpellier, que durante dos meses no se pescó otra especie, viéndose por último obligados los pescadores á enterrar inmensas cantidades en completa putrefaccion.» Segun Bloch, los pescadores del Báltico celebran gozosos la aparicion de la narvaaja, como precursora de los abadejos de gran tamaño y otros peces de igual importancia para la pesca. Su carne, aunque muy gustosa, no es apreciada generalmente como se merece y sirve de ordinario de cebo para otros peces. La reproduccion de esta especie se verifica en los meses de abril y mayo.

LOS MERLANGOS Ó MERLANES—MERLANGUS

CARACTERES.—Son una especie de anones, de los cuales difieren por la carencia de barbillas. Su representante es:

LA PESCADILLA Ó MERLANGO COMUN—GADUS MERLANGUS

CARACTERES.—Esta especie, bien distinta de la merluza joven que tambien suele llamarse pescadilla, alcanza una longitud de 0^m,30 á 0^m,40 y un peso que rarísimas veces llega á tres kilogramos; su color es un pardo rojizo pálido pasando á ceniciento, y á blanco plateado en los costados, notándose además manchas oscuras en la raíz de las aletas torácicas.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—La pescadilla es comun en todos los mares de la Europa occidental, encontrándose tambien, pero con menos frecuencia, en el Báltico y mar del Norte, por no ser tan sociable como sus congéneres. Hacia el norte parecen limitar su área de dispersion las Orcadas y hacia el sur las costas de Portugal. En las aguas británicas se presenta á veces en gran número, aunque nunca en bandadas.

USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.—En la temporada de su reproducción, que cae en los meses de enero y febrero, suele reunirse en mayor número y acercarse hasta la distancia de media milla de la costa. Se nutre de crustáceos, gusanos y pecillos hasta del tamaño de una sardina, á las que tiene tanta afición que abandona sus sitios favoritos, los fondos arenosos, para cazarlas.

PESCA.—Se hace por lo general con sedal, raras veces con redes, y es muy productiva, porque se aprecia mucho este pez por su carne sabrosísima y de fácil digestión, superior á la de todas las demás especies congéneres. Cuando la pesca ha sido abundante suelen en algunas partes secar la pescadilla, pero en tal estado pierde aun mas de su sabrosidad que el bacalao en el de pez-palo, de modo que solo lo consumen los mismos pescadores.

EL MERLAN NEGRO—GADUS VIRENS

CARACTERES.—Tiene esta especie el distintivo que la

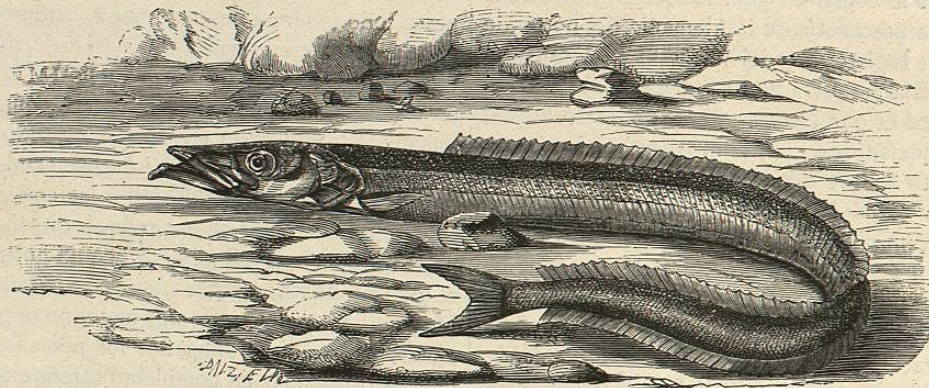


Fig. 187.—EL AMODITES LANCEOLADO

mente crustáceos, pero también á veces moluscos, y durante la época de la freza peces mas pequeños, casi siempre del género de los arenques. El desove de esta especie se verifica en la primavera, y en mayo y junio se ven ya muchos de sus pequeñuelos.

La carne del merlan negro se puede decir que es la mas desabrida de todos los gádidos, y en particular, la de los individuos de alguna edad tiene muy pocos aficionados cuando fresca, por lo que suélese curarla como bacalao.

Los habitantes mas acomodados del norte son los consumidores de los merlanes jóvenes, particularmente de los cogidos desde octubre á diciembre. Los mayores, que no dejan de ser sabrosos, se venden á bajo precio á los pobres de las mismas costas, por ser la pesca de esta especie tan productiva como fácil, habiéndose dado caso de que cuatro pescadores hayan podido recoger en pocas horas mas de una tonelada.

CAUTIVIDAD.—El merlan negro se habitúa muy pronto á los estanques de agua de mar donde nada pausada y majestuosamente de una parte á otra hasta la hora de la ración; entonces traga con voracidad el alimento que se arroja y aprende pronto á acudir á la orilla á pedir mas, llegando hasta á tomar la ración de la mano de la persona encargada.

LAS MERLUZAS—MERLUCIUS

CARACTERES.—Reconócense las merluzas por su cuerpo oblongo, cabeza achatada, dos aletas dorsales, ocupando la segunda, al igual de la anal, mas de la mitad del

separa de la anterior, en la coloración oscura de su dorso, á la que debe el nombre que lleva, siendo además de tamaño algo mayor que aquella.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Este merlan pertenece mas á los mares septentrionales, si bien se le encuentra igualmente en el mar del Norte, el Báltico y el Atlántico. En las costas de Islandia, Groenlandia y Finlandia abunda bastante, pero en el Spitzberg es, si no el único, á lo menos el mas importante y numeroso de los peces que visitan aquellos parajes. En dirección occidental se extiende hasta las costas de los Estados Unidos.

USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.—Este gádido suele frecuentar, segun afirma Couch, los fondos pedregosos de mediana profundidad, y especialmente cerca de los peñascos azotados por las olas; pues acostumbra, como muchos peces voraces, á permanecer en sitios abrigados que lo oculten, observando atentamente la corriente, para precipitarse sobre la primera presa que se presente, sea viva ó muerta. Thomson encontró en el estómago de los merlanes principal

cuerpo; despues por las escamas y dientes relativamente grandes, estos últimos colocados casi en una sola hilera, y finalmente por la carencia de la barbilla. El representante mas conocido de este género es:

LA MERLUZA COMUN—MERLUCIUS VULGARIS

CARACTERES.—Presenta esta especie, la mas conocida y apreciada del género, un color pardo gris en el dorso, que empieza á clarear en los costados hasta convertirse en blanco de plata en el vientre; las aletas superiores son oscuras, mientras que las inferiores aparecen de un pardo claro. Están sostenidas por diez radios la primera dorsal, veintinueve la segunda, once las pectorales, siete las ventrales, veintiuna la anal y diez y nueve la caudal. La merluza llega á medir como 1^m,20 y alcanza un peso hasta de diez y seis kilogramos.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Este pez, que ya habia descrito Rondelet, es uno de los mas abundantes y de mayor importancia para la pesca en el Mediterráneo, si bien frecuente igualmente el Atlántico á lo largo de las costas europeas y las aguas británicas y escandinavas; recorre asimismo, segun Couch, las costas de Cornualles, si bien con bastante irregularidad.

USOS, COSTUMBRES Y RÉGIMEN.—Desde enero hasta abril, que es la época de su reproducción, suele permanecer en el fondo del mar y no da casi señal alguna de su extraordinaria voracidad; á lo menos muere raras veces

el anzuelo y solo puede ser pescado con redes de jorro; mientras que en la temporada en que las sardinas se acercan á las costas, las persigue y devora grandes cantidades de ellas, siendo cosa muy frecuente encontrar merluzas en las traínas y tonairas. Couch sacó una vez diez y siete de estos clúpeos del estómago de una merluza de tamaño regular. Su fuerza digestiva guarda la debida relación con su desmesurada voracidad, acostumbrando por otra parte á arrojar las presas recién tragadas, cuando se cree en peligro, para poder escapar con mayor ligereza; de este modo se explica la ca-

rencia de toda materia en el estómago de centenares de estos peces pescados con sedales de fondo.

Tiene considerable importancia la pesca de la merluza, gracias á lo delicado y sabroso de su carne, aunque no posea esta última cualidad en tan alto grado como otras especies de la misma familia. En el norte, suelen salarla y secarla como el abadejo, siendo de bastante consideración las cantidades que así preparadas vienen á nuestros mercados. En las costas del mediodía de Francia, es también costumbre envolver las merluzas acabadas de pescar en ciertas plantas

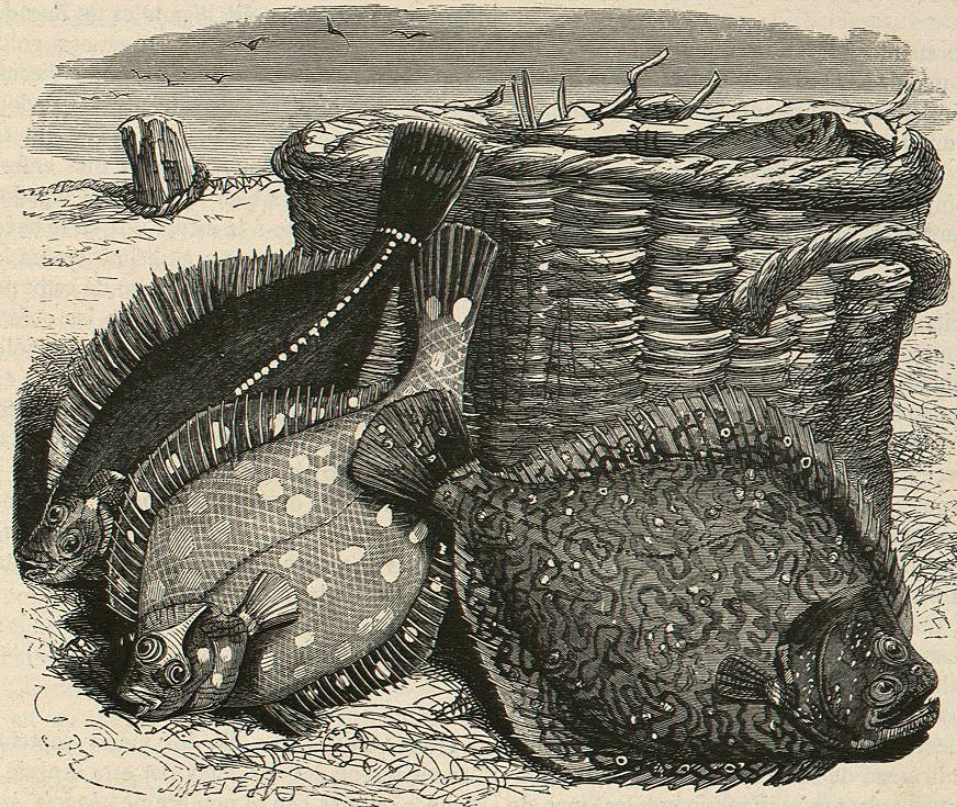


Fig. 188.—EL RODABALLO Fig. 189.—LA PLATIJA COMUN Fig. 190.—EL HIPOGLOSO COMUN

odoríferas, creyendo de este modo comunicar mas sabor á su carne.

LAS LOTAS—LOTA

CARACTERES.—Estos gádidos tienen el cuerpo relativamente muy prolongado, guarnecido de diminutas escamas y con la cabeza bastante pequeña; tienen también, como el género anterior, dos dorsales y una sola anal, esta última de regular dimension y la segunda de aquellas algo mas larga, con la caudal redondeada y á veces apuntada, distinguiéndose particularmente por sus numerosas barbillas y los dientes dispuestos en una sola fila en los bordes de ambas mandíbulas.

LA LOTA COMUN Ó DE RIO—LOTA FLUVIATILIS

CARACTERES.—Este pez, el único de los gádidos que habita el agua dulce, tiene el dorso, los costados y las aletas superiores de un verde oliváceo mas ó menos subido, salpicado de manchas pardo negruzcas, y la region abdominal y las aletas ventrales blanquizas. Sostienen de doce á catorce radios la primera dorsal, de sesenta y ocho á setenta y cua-

tro la segunda, quince á veinte cada una de las pectorales, cinco á seis cada ventral, sesenta y seis á setenta la anal y treinta y seis á cuarenta la caudal. Alcanza en todo su desarrollo hasta 0^m,60 y un peso de ocho kilogramos, si bien solo se encuentran individuos de este volumen en las aguas de mayor profundidad.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Pocas especies de esta clase tienen una zona de dispersion tan extensa como la lota, pues habita todos los rios y lagos de Europa y Asia centrales, y hasta se la encuentra en las aguas dulces de la India. Frecuenta por lo comun aguas de mucha superficie y profundidad, en los lagos las que pasan de treinta á cuarenta brazas, y solo permanece en corrientes de poca anchura cuando le pueden ofrecer esta última circunstancia. En la Gran Bretaña no es de los peces mas abundantes, pero en el Alto Rhin y en el Danubio encuéntrase en todas partes. Segun Tschudi, aparece en Suiza en aguas situadas á mas de 1,200 piés de altura sobre el nivel del mar.

USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.—Como ya hemos dicho en el párrafo anterior, la lota solo fija su morada en aguas de bastante profundidad y con preferencia en fondos de lagos que alcancen de treinta á cuarenta brazas á lo menos; otra condicion que necesita, es que el agua sea clara, y por eso abunda mas en las comarcas montañosas que en las lla-