

## SECCION DE ICTIOLOGIA Y PISCICULTURA

## Peces migradores en el Cantábrico

## LOS ATUNES

Las características *ictiológicas* de la familia de los escómbridos, grupo de los tónidos, las distinguen claramente de los demás peces marinos: son los únicos teleósteos (que tienen esqueleto de hueso) que poseen un calor específico propio, variable dentro de ciertos límites, pero siempre superior en algunos grados a la temperatura del agua ambiente. Son peces de sangre caliente, por lo tanto.

Los atunes verifican verdaderos viajes de migración dentro de las aguas que se llaman transgresivas y calientes: nadan dentro de estas aguas y se desplazan con ellas. Las aguas ecuatoriales calientes avanzan durante el verano hacia el norte y vuelven hacia el sur en el invierno. El atún llega a donde llegan estas aguas, cuya temperatura conviene a su vida.

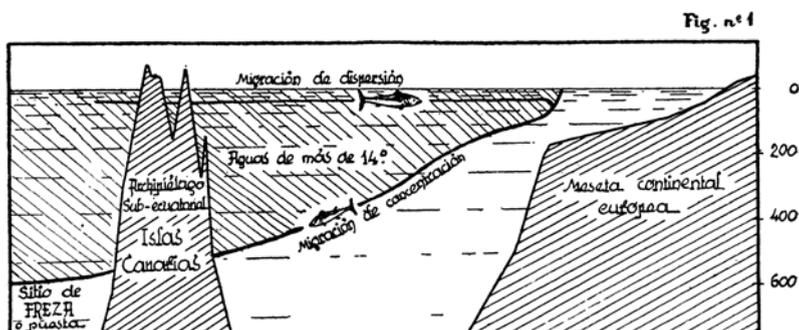
Estos grandes viajes migratorios periódicos han debido permanecer invariables en su ruta durante miles de años. Sabemos que los pueblos que habitaban la Andalucía, muchos años antes de Jesucristo, tenían instaladas en las costas importantes industrias que dependían de la elaboración del atún. Hacían conservas y exportaban a Roma y Grecia y fabricaban un producto, al que llamaban "garum", a base de hígados de atún que se enviaban también al mundo antiguo como producto excelente para fortificar y enriquecer la sangre de los heridos y enfermos: este producto tiene hoy una base científica y, aunque extractado en píldoras o inyectables, se encuentra en uso actualmente por sus principios vitamínicos que contiene el hígado de atún, especialmente el "thunnus thynnus" o "atún rojo". Por lo tanto, los tartessios, que poblaban entonces Andalucía, sabían pescar y explotar el atún. Los demás pueblos peninsulares, y los galos y bretones en el continente, han conocido desde épocas muy remotas la manera de capturar este pez.

Los habitantes actuales de las regiones geográficas citadas le per-

siguen sañudamente durante todo el recorrido que contornea la Península, para comérselo en fresco o hacer conservas.

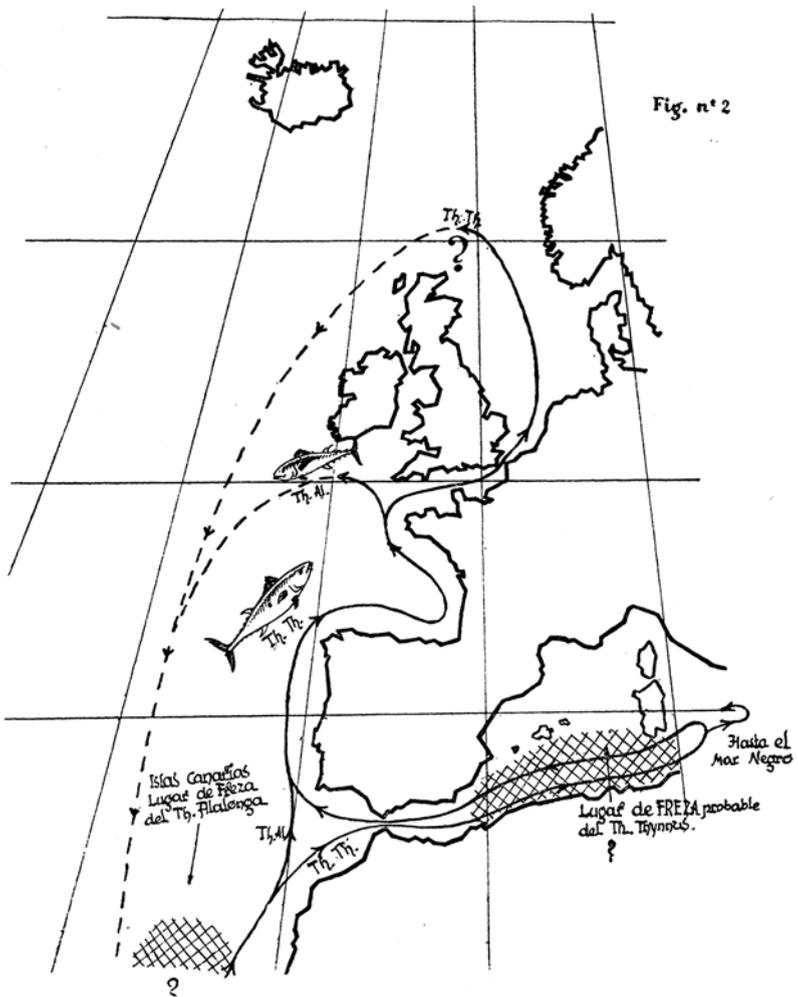
La persecución empieza ya en Africa, costa de Marruecos francés y se le sigue persiguiendo, todavía, en las costas de Noruega: las conserverías jalonan todo este recorrido y el pobre atún ha podido resistir vigoroso, por su enorme fecundidad, a este terrible persecución, cada año más feroz y efectiva. Hay días en septiembre y octubre en que, muy cerca de San Sebastián —menos de una milla—, hierve el mar de atunes juguetones y saltarines y se le puede ver de la misma forma, saltando continuamente, durante millas y millas a lo largo de la costa.

Es que el atún ha llegado hasta nosotros porque antes que él ha



llegado hasta nuestras costas la ola de agua caliente necesaria para su vida. En efecto, el “sentido” de la migración de los tónidos parece ser el de la “estenohialinidad”, es decir, que gustan de viajar por aguas de la misma salinidad (alrededor de un 35 por mil), aunque esta ley biológica no parece que la cumplen durante toda la vida.

En el esquema núm. 1 señalamos las rutas migratorias de los dos tónidos más importantes que visitan nuestras costas: “*thunnus thynnus*”, “atún rojo” o “ega-motz” (aleta corta) y “*thunnus alalonga*”, “atún blanco” o “egaluze” (aleta larga). Los pescadores de nuestras costas lo llaman también bonito, palabra original que emplean en el sur los andaluces para señalar otra especie de atún (“sarda-sarda”), que a veces llega al Cantábrico en pequeñísima cantidad. Y es este nombre de “bonito” el responsable del confusionismo entre los aficionados ya que es nombre aceptado internacionalmente para el



“sarda-sarda” que, como decimos, no visita nuestras costas regularmente.

En este esquema señalamos el lugar de “freza” probable del “*thunnus thynnus*” y también el del “*thunnus alalonga*”. El recorrido en corte vertical viene a señalar la dirección probable que siguen ambas especies de atunes que ya entran en profundidad y vuelven al sitio de origen de su migración frente a las costas de Africa.

En aguas del Pacífico debe existir otra gran migración de atunes que se desplaza con las aguas calientes del Ecuador —frente al Estado del Ecuador de Centro-América— que marcha hacia el Norte de California; migración también anual y donde el atún es perseguido en todo su trayecto por potentes flotas pesqueras norteamericanas. No sabemos si los pobladores de las costas asiáticas, especialmente Japón, aprovechan de esta misma corriente de migración, pero sí sabemos que su industria pesquera se enriquece con la pesca de atunes en sus costas.

El primer atún que llega a nuestras aguas lo hace hacia el mes de mayo o junio y es éste el “*thunnus thynnus* —“atún rojo”, “*egamotz*”— y los pescadores de nuestras costas pueden seguir su emigración hasta las costas de Irlanda durante tres meses, y allí desaparecen en profundidad.

En el esquema núm. 2 señalamos el camino de emigración que siguen el “*thunnus alalonga*” y el “*thunnus thynnus*”.

Parece que el atún ha vivido durante toda su emigración en aguas en que la temperatura constante era de más de 15 grados a cincuenta metros de profundidad. Parece también que su alimentación es diferente de día que de noche: de día debe alimentarse, preferentemente, de un pequeño crustáceo, cangrejo rojizo, que emigra al mismo tiempo que este pez (“*euthemisto bispinosa*”) y lo hace en grandes masas, y se alimenta también de un pez (“*scombrexos saurus*”) que pertenece a los escómbridos; persigue también al berdel, a la sardina, anchoa, etc.

De noche baja a aguas más profundas, pero siempre dentro de la zona de aguas de más de catorce grados, donde encuentra especies pelágicas que viven a una gran profundidad de día, pero que, a su vez, de noche les gusta remontarse hacia la superficie. Su voracidad ha permitido estudiar en su estómago estos peces pelágicos del Golfo de Vizcaya, que le sirven de alimento.

Después de su viaje migratorio hacia el Norte vuelven hacia el Sur navegando por aguas profundas y los pescadores de las islas Canarias, y también los de las islas Madera, pescan este atún en invierno utili-

Fig. n.º 3.

CARACTERES FUNDAMENTALES PARA DISTINGUIR LAS 4 ESPECIES DE TÓNIDOS		
Ejemplares, tamaño ordinario, entre los que se pescan en el Golfo de Vizcaya (el año 1949)		
<p><b>ATUN - CIMARRON</b> Thunnus Thynnus</p> <p>Marzo } Abril } algunos } Mayo } ejemplares } Junio } Julio } Intensi- } Agosto } dad } Septiembre } máxi- } Octubre } ma } Noviembre }</p>	<p><b>CARACTERES</b></p> <p>Aleta pectoral corta, Pinulas amarillas fuertes. Aletas dorsal y anal, fuertes y de color carne. Tamaño hasta 125 kilos, ordinariamente, 40-50 kgs.</p> 	<p><b>NOMBRES VULGARES</b></p> <p>Atun egamotza Thon Rouge (Fr.) Tuna (Ing.)</p>
<p><b>BONITO DEL NORTE</b> Thunnus Alalunga Germeo Alalunga</p> <p>Julio } Agosto } mucho } Septiembre } Octubre }</p>	<p><b>CARACTERES</b></p> <p>Aleta pectoral muy larga. (hasta la aleta anal) Tamaño hasta 30 kgs.</p> 	<p><b>NOMBRES VULGARES</b></p> <p>Bonito Egaluze Thon blanc (Fr.) Germon (* )</p>
<p><b>ALISTADO (?)</b> LAMPQA - LAMPO. SARDA PELAMIS KATSUWONUS PELAMIS</p> <p>Septiembre } bastante } Octubre }</p>	<p><b>CARACTERES</b></p> <p>Aleta pectoral corta Cuatro rayos muy pronunciados a los lados del vientre. Tamaño: 55 a 60 cms. y 4 kilos.</p> 	<p><b>NOMBRES VULGARES</b></p> <p>Lampoqa - lampo, Bonite (Fr.)</p>
<p><b>BONITO DEL SUR</b> ATUN TXIKI SARDA - SARDA</p> <p>Noviembre, poco</p>	<p><b>CARACTERES</b></p> <p>Aleta pectoral corta, Rayas verdosas oblicuas en el dorso, Tamaño: 50 a 60 cms. y 3 kgs.</p> 	<p><b>NOMBRES VULGARES</b></p> <p>ATUN TXIKI BONITO BONITOU (Fr.) BONITO (Ing.)</p>

zando cañas y aparejos de profundidad de varios cientos de metros de largo.

Otra especie de atún que nos visita, pero no con tanta regularidad, es el "thunnus pelamis", que también contornea la península viniendo desde el Mediterráneo, donde los pescadores deportivos lo capturan fácilmente. El nombre vulgar debe de cambiar en las diferentes regiones (¿alistado?). Y en nuestras costas, el pescador vasco le llama "lampoa" o "lampo". Es una especie de atún que puede llegar a tener hasta un metro de largo pero los ejemplares típicos en aguas del Cantábrico, donde aparece en septiembre u octubre, son de treinta a cuarenta centímetros de largo. Tiene el dorso azul con reflejos rojizos y el resto del cuerpo blanco plateado y cuatro franjas longitudinales a cada lado de color parduzco y muy visibles en el vientre. Vive en las regiones tropicales y templadas del Océano Atlántico y también del Indico.

Ciertos años es abundante en nuestras costas y en otros se pescan muy pocos ejemplares. Su carne es notablemente inferior a la de las especies anteriores.

Otra especie de atún que nos visita muy rara vez es el "Sarda-Sarda" o bonito del sur. Los ejemplares examinados por nosotros eran de tamaño pequeño, capturados en noviembre de 1949, y no medían más que 30 cms. de talla. El peso medio de los ejemplares era de 350 grs. Parece que los ejemplares de tamaño adulto pueden llegar a tener unos 60 cms. de largo y unos 3 a 3,5 kilos de peso. Su carne es magnífica, superior a las demás especies de atún.

Presentamos en el cuadro núm. 3 los caracteres fundamentales para distinguir las cuatro especies de atunes que nos visitan anualmente. Los pescadores profesionales dicen capturar otras especies diferentes y establecen claros distinguos entre unos y otros ejemplares de tónidos, y según ellos, son muchas las especies diferentes que visitan el Cantábrico. Nosotros no rechazamos esta posibilidad, pero tampoco la admitimos. Por lo menos creemos que se debe tratar de ejemplares separados y que se cogen aisladamente o en pequeña cantidad (1).

\* \* \*

---

(1) En el Congreso de Pesca de Bruselas, en 1950, fué decidido por el Comité Internacional permanente de la Conserva que las designaciones a aplicar a las diferentes especies de los tónidos serían:

"Thunnus Thynnus"—atún rojo".

"Thunnus Aialonga"—atun blanco".

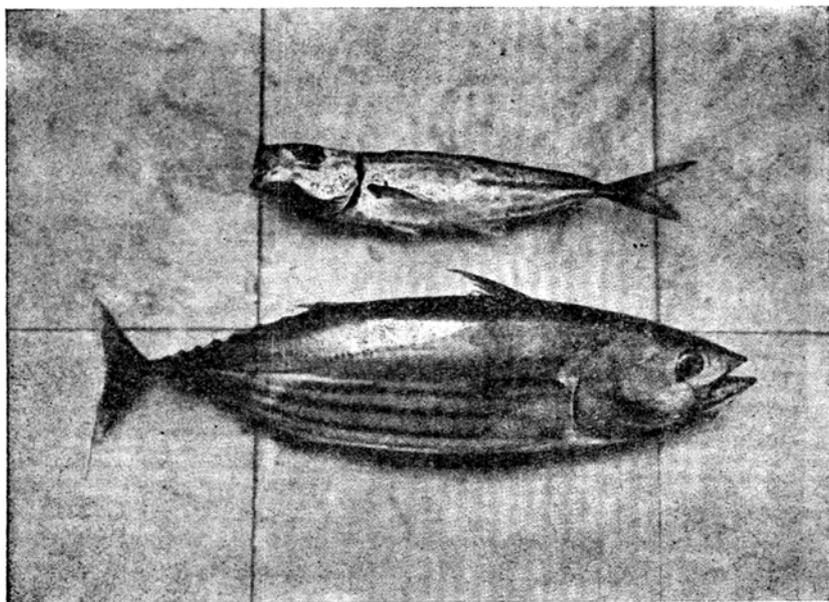
"Thunnus Obesus" o "patudo".

"Thunnus Albacora".

Las artes de pesca que emplea el pescador profesional deben ser varias: desde la almadabra y las artes a base de red y cerco y las de la caza a mano o caña, arrastrando un cebo artificial, bien de metal o vegetal, como la "txurikiña" u hoja de maíz unida al anzuelo.

El barco navega a más o menos velocidad entre bandadas de atunes y el anzuelo intenta semejar un pez saltando fuera del agua.

En el año 1948 llegó hasta nuestras costas el conocimiento de



Atún «*Thunnus pelamis*» abajo, capturado en aguas de San Sebastián, de 3 kilos de peso, fotografiado al lado de un «*scomber scombrus*, de tamaño corriente.

una nueva manera de pesca que utilizaban los vasco-franceses. Estos lo habían aprendido por relatos y artículos publicados en la revista "La Peche Maritime, La Peche Fluvial, La Pisciculture" (octubre 1948, firmado G. Pommereau) la manera de pescar de los americanos en

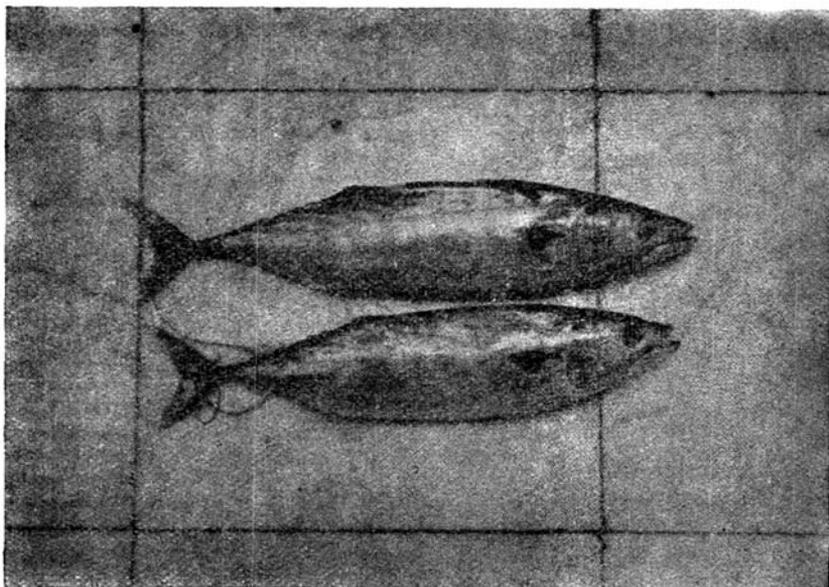
---

En el Anuario Estadístico de Pesca del Ministerio de Agricultura se clasifica al "*Thunnus Alalonga*" como "Albacora", siendo así que ambas especies se señalan por diferencias notables.

El primero se pesca en nuestras aguas; el segundo no se encuentra sino en ejemplares sueltos y no sabemos si algún año se han cogido algunas cantidades de él.

California. Los ensayos primeros fueron hechos en los barcos "Marie Elisabeth" y "La Nivelle" que, subvencionados por armadores, conserveros y el Gobierno francés, llevaron a cabo estas pruebas con resultado halagüeño.

A fines de 1948, todos los pescadores de la costa vasco-francesa —flota pesquera de San Juan de Luz—, perseguían al atún con este nuevo procedimiento. En 1949 empezaron a usarlo los pescadores de Fuenterrabía y luego les imitaron los de San Sebastián, Orio, Guetaria, Zumaya, etc., y así fué extendiéndose hacia el Oeste.



Dos ejemplares de «Sarda-sarda» (bonito del sur) de 0,30 cm. de talla y de 350 grs. de peso, capturados en aguas de Orio el mes de noviembre de 1949. Son raros en nuestras costas.

El nuevo procedimiento de captura consistía en utilizar un cebo vivo que previamente había sido capturado con red —anchoas, verdeles, chicharros, panchos, chipirones, etc.— y que se les mantenía vivos en recipientes especiales instalados en cada barco, a los cuales se les da el nombre de "viveros" y que consisten en unos depósitos de alguna capacidad, donde circula el agua de mar impulsada por una bomba, de manera que se renueva el agua constantemente a la

suficiente velocidad para permitir la llegada del oxígeno a los peces capturados que llenan el recipiente en aglomeración excesiva.

Los barcos pesqueros salen de noche o de madrugada y, con redes, capturan los peces que han de servir para poblar su vivero, y una vez bien provistos se dirigen hacia los bancos de atún, donde paran el barco y empiezan a cebar las aguas próximas de manera de atraer el pescado a la misma borda del barco. Entonces lanzan el anzuelo cebado con otro pez vivo y el atún se engancha a veces con facilidad.

Los pescadores del vecino puerto de Orio ingeniaron otro procedimiento mejor: una vez que el pescado acudía al cebo vivo al costado del barco, se le rodeaba cautelosamente con una red y se le capturaba de esta manera. La capturas de esta forma eran cuantiosas y abundantes, tanto que al arribar a las costas tan enormes cantidades de pescado, producían una variación demasiado sensible en los precios y los demás pescadores procuraron por todos los medios que este sistema de pesca no se extendiese y hasta se prohibiese. Aducían que de esta forma, al tratar al atún como a una anchoa, pronto desaparecería la especie y desaparecería también esta base de beneficios que el atún produce en todas las costas españolas y portuguesas.

La pesca del atún con red, sin embargo, está permitida en aguas del estrecho, zona española y zona africana, donde se le captura con almadraba y se hacen verdaderas hecatombes de este pescado. El atún lleva miles de años emigrando y miles de años, también, aguantando a los pescadores de todo el litoral de Africa y Europa.

“IBANTELY”

