

Arrastrero tripulado por un solo hombre

Un pescador de South Bristol, Mo., E. U. A., ha construido un equipo para la pesca al arrastre con sobrantes y desechos por una fracción de lo que le hubiera costado el material nuevo, y lo ha instalado en el «Big Doins», barco de 35 pies (10,7 m.), construido en Nueva Escocia en 1950 y movido por un motor de gasolina de 6 cilindros, que acciona una rueda de tres radios de 26/16 mediante un engranaje reductor de 2,5 a 1. En el extremo anterior del motor hay una toma de fuerza con transmisión de correa en V que acciona el puente trasero de un automóvil de 1929, cuyo eje se prolonga hacia atrás y llega a una polea para correa doble en V. Con las dos correas se acciona una maquinilla mecánica, que es un viejo elevador de heno que costó 35 dólares, dotada de cambio de marchas y freno y ocupa relativamente poco espacio.

Para remolcar el arte se emplea un solo cable que termina en dos malletas. Las puertas son de 5 pies (1,5 m.) de longitud y tienen brazos de hierro angular procedentes de un somier viejo. La red se remolca desde la parte inferior de la quilla. Para la pesca de peces del fondo, peces planos y bogavantes se emplea una red de nylon de 24 m. con malla de 10 cm.; para la del camarón, de 18,3 m. con malla sin nudos de 5 centímetros; y para la de la merluza americana el arte es de algodón, de 12,2 metros y malla de 5 centímetros.

El arte se cala largando el copo y el resto de la red mientras el barco marcha a muy poca máquina y cae a estribor; siguen las relingas y las puertas, y cuando éstas están claras de la popa se procede en línea recta a media máquina. Cuando las puertas llegan a la profundidad deseada, se pone el freno y después de unos minutos, cuando todo marcha satisfactoriamente, entra en juego una innovación del propietario. Este observó que con el arte a remolque por la aleta de estribor el barco caía a babor con mucha dificultad y, estando solo a bordo, en cuanto soltaba el timón, aquél empezaba a dar vueltas a estribor. Con viento fuerte y mar gruesa resultaba aún más difícil mantener el rumbo sin timonel. Por la popa no podía remolcar porque el mástil imposibilitaba la maniobra. El único punto que quedaba era la medianía de la quilla. Perforó en ésta un agujero a popa del engranaje reductor y formando un pequeño ángulo con la vertical para aclarar el árbol de la hélice, y metió en él un tubo galvanizado, con una junta hermética en la quilla. El tubo llega hasta la regala y pasa por él una cadena galvanizada que, por fuera del costado, llega hasta la regala; en su extremo hay una pestaca para engrilletar el de la cadena. Una vez que ha calado el arte, el barco da una vuelta muy cerrada y pasa por encima del cable, se coloca la pestaca sobre éste y se tira de la cadena hasta que llega a la quilla, con lo cual el cable y la pestaca quedan adosados a ella y comienzan el arrastre.

LA DESPENSA ESPAÑOLA

DISPONE POR PESCA

EL CONTENIDO DE LA DESPENSA NACIONAL



La Secretaria General Técnica del Ministerio de Agricultura, viene elaborando en su Sección de Estadística algunos estudios de verdadero interés. Es lamentable que labores tan fundamentales para conocer la situación económica del país, y especialmente la situación alimenticia, se queden en mero escarceo de gabinete, porque la Prensa y las emisoras se hallan muy ocupadas, unas en insertar inacabables reportajes sobre el Congo u otras desgracias del mundo actual, y otras en difundir seriales para compensar a las porteras, y a cuantos participan de su elemental mentalidad, de la escasez actual de las novelas por entregas. Una producción ésta que, por fortuna, ha decaído bastante.

Volviendo a lo que interesa, diremos que la Secretaria General Técnica mencionada, ha editado recientemente, entre otros fascículos, uno destinado a las "Disponibilidades Alimenticias". Nos parece del mayor interés conocer la evolución y desarrollo de nuestras fuentes de alimentos, el nivel de su consumo por los españoles y el grado de autoabastecimiento. En el estudio a que aludimos, la situación alimenticia española se presenta mediante balances por campañas, comenzando en la de 1952-53 y terminando en la de 1959-60. Un panorama bastante extenso y bastante próximo, para que podamos conocer cómo estamos de reservas sustentatorias.

El estudio está adaptado a las normas de la F.A.O., que afortunadamente va imponiendo en todo el mundo sus patrones estadísticos. O sea, tomando como base las llamadas hojas de balance de alimentos y las encuestas de consumo. Para poner a punto estos métodos la F.A.O. ha convocado una Conferencia Internacional, celebrada en Washington en 1948, que aún hoy tiene vigor didáctico y social.

MAS PESCAO QUE CARN



En uno de los cuadros incorporados al estudio, se describe la evolución de los distintos recursos alimenticios durante las expresadas ocho campañas consecutivas. A la prime

Cereales panificables	
" secundarios	
Arroz	
Patatas	
Azúcar	
Leguminosas	
Hortalizas	
Frutas frescas	
Agrios	
Carne	
Huevos	
Leche	
Grasas y aceites	
Vino	
Pescado	

Las dos primeras columnas de cifras representan las disponibilidades totales, por cada recurso y campaña, en cientos de toneladas.

La deducción más importante que se obtiene, desde nuestro ángulo de visión, es que mientras de 1952 a 1960 la producción de pescado ha aumentado un veintitrés por ciento, la carne sólo se ha incrementado en un once por ciento. Menor aumento aún experimentó de leche, cuyo coeficiente de incremento se reduce al 7%, mientras de huevos ha subido al 19%.

De todos modos es aleccionador el coeficiente de aumento de la producción de proteína animal, ha sido el doble en la de origen marino que en la procedente de la carne de vacuno, lanar, aves, etc.



HABITANTE DE MAS QUE CARNE

ra impresión, no produce un efecto precisamente optimista. Las producciones que más se han incrementado fueron las de azúcar de remolacha, grasas, aceites y hortalizas. Después viene el pescado. La carne mucho menos. Pero mejor será que lo contemplemos en un cuadro:

1952-53	1959-60	Indice
4.970	5.189	104
3.439	3.816	111
190	238	123
3.711	4.505	121
333	461	138
686	752	109
3.171	4.058	128
1.605	2.052	128
513	556	108
425	472	111
133	159	119
2.865	2.820	107
439	588	134
1.719	1.599	93
566	694	123

CONSUMO "PER CAPITA"



El conjunto de la disponibilidad de alimentos es inevitable que se refleje en el promedio del consumo por habitante y año.

En este punto, lo que realmente interesa, es la comparación entre el índice de consumo "per capita" del pescado, y los de aquellos alimentos de origen terrestre que influyen en la demanda global, y son sucedáneos en mayor o menor proporción de los otros. Veamos lo que nos dice la estadística a tal respecto:

	1952-63	1959-60
Carne	15,0	15,06
Leche	55,4	56,6
Huevos	4,7	5,3
Pescado	19,9	23,1

Estos índices revelan que la producción de carne no ha aumentado sensiblemente. Muestra un nivel estacionario, y relativamente bajo, ya que se consumen solamente 15,6 kilogramos por habitante y año. En los ocho años transcurridos del 52 al 60 el incremento registrado ha sido insignificante.

Más ostensible ha sido en la leche y los huevos. Merced a la importancia de estas producciones, no resulta en España más importante el mar que la tierra, como fuente de proteína de origen animal. De todos modos, comparando las cifras anteriores resulta mayor la provisión de proteína del pescado que la de la carne.

En la realidad, las cosas pueden ser distintas. Por la principal razón de que la cifra global de pescado de que se parte es la de las descargas, y no la del pescado comestible, que puede marcar hasta un cuarenta por ciento. La carne también merma, aunque probablemente menos si se computan canales y no peso de reses enteras.

COMPARACION CON EUROPA



En el estudio a que este comentario se contrae, se reproduce un cuadro antes publicado por la O.E.C.E., sobre los niveles de consumo alimenticio en los países de Europa. De sus cifras resulta que en España el déficit de proteína animal es notorio. Se reduce a 20 gramos por habitante y día. Sólo es más bajo el de Turquía, con 15 gramos.

La media en los países de la O.E.C.E. es de 40 gramos. En algunos, como Francia, Alemania, Suecia, Noruega e Inglaterra, llega a 48, 46, 57, 52 y 50. Es indudable que en países como Noruega, Inglaterra y aun Alemania, una gran fuente de esta proteína es sin duda el pescado.

Este desequilibrio de la dieta obliga a extraer de otras fuentes la ración calórica, y por eso el consumo de patatas y cereales es en España de 52 gramos por persona y día,

mientras que en la media de los países de aquella organización internacional no pasa de 45, y el de Inglaterra, Suecia y Noruega apenas pasa de 30. Asimismo el índice de consumo de vegetales es mayor en España—50 gramos "per capita" al día—que en los restantes países europeos—45—. Sólo parece mayor el de Grecia y Turquía.

También la ración española se resiente de la falta de grasas. El índice de consumo por persona y día es de 76. Sólo es inferior en Turquía, Portugal, Grecia e Italia, y llega a 142 en Inglaterra, 139 en Noruega y 124 en Alemania.

HAY QUE AUMENTAR LA PRODUCCION PESQUERA



Los anteriores datos revelan que el consumo de pescado en España debe avanzar mucho aún. La disponibilidad total, aunque llegue a 1.000.000 de toneladas por año, es baja dadas las proporciones optenenciales de la demanda de proteína animal, tan rica en el pescado y la más barata de todas.

Aun en el caso de que la producción se duplicase, no podrían estimarse colmadas todas las necesidades, cada día mayores debido al aumento de la presión demográfica, que ya bordea los 31.000.000 de habitantes. Es necesario adaptar el sistema pesquero, al criterio de maximización de la producción, creando el instrumental necesario para asegurarla a plazo corto.

Esta es otra gran ventaja de producción del mar, que lo da hecho todo, en relación a la agro-pecuaria, que sólo de un modo lento se va desarrollando. El bajo ritmo que ha registrado su progresión en las ocho campañas estudiadas por los técnicos del Ministerio de Agricultura, es la demostración práctica de que debe acelerarse el desarrollo pesquero, para suplir el déficit de alimentos proteínicos, que no se puede cubrir a expensas de la fuente agro-pecuaria.