

# THEODOR E. A. CLASSEN EN VIGO



El señor Theodor

Teníamos del señor Theodor E. A. Classen el conocimiento referencial, de sus trabajos técnicos meritísimos, de su obra dilatada como experto internacional de pesca, de sus documentadísimos artículos, entre científicos y experimentales, alguno de los cuales honró hace algún tiempo las páginas de INDUSTRIAS PESQUERAS.

Ahora tenemos frente a nosotros, en torno a la misma mesa de la terraza bulliciosa, a aquel amigo remoto, que de cuando en vez enviaba sus mensajes desde la ribera casi mauritana de Coria del Río.

Nadie dijera, por su faz y por su talla, aquella trabajada por los surcos de muchas inquietudes, y esta sin exceder de la media en cualquier burgués occidental, que nos halláramos ante un emisario tan auténtico del país de los cosacos. Nada hay de los rusos de la literatura y de la realidad roja, en este hombre apacible y cordial, que en palabras mestizadas por el arrastre de todos los idiomas de Europa, nos va contando sus empresas sugestivas, a través del mundo de los negocios pesqueros.

Para nosotros, pues, el señor Theodor E. A. Classen ya es algo asimilado a la vida de la burguesía occidental, que él va conociendo en su modesto automóvil de trabajador de la inteligencia, cargado de latitas ro-

## El experto ruso, que creó el caviar es- :-: pañol :-:

jas con inscripción rusa, donde se guarda el manjar de los príncipes. ¡Para nosotros... ya no es más que el Sr. Theodor!...

Del Volga al Báltico

—Desde 1906 vengo consagrando toda mi actividad a los problemas de la pesca. El Gobierno de los zares también sentía alguna preocupación por estas cuestiones, pues en Rusia, antes como ahora, la pesadilla principal no fué otra que la de dar de comer a tantas bocas...

Por aquel tiempo había tan solo dos academias de pesca en el mundo: una en Moscú y otra en Tokio. En la de Moscú realicé mis primeras enseñanzas, hasta que el Gobierno quiso enviarme al Astrakan, en la desembocadura del Volga, para estudiar y orientar el más racional aprovechamiento de la inmensa riqueza pesquera que se extrae del Mar Caspio.

El señor Theodor, ya en el umbral de la senectud, recuerda con leve melancolía aquellas sus primeras jornadas, por las proximidades del país de donde dice la leyenda que salen las mujeres más bellas del mundo. Nuestro amigo, que viaja acompañado de su distinguida esposa, sin pensar en aquella especialidad del Cáucaso, prosigue su relato interesantísimo.

—Acaso V. no sepa que solo del Mar Caspio nuestro país extrae anualmente 600.000 toneladas de pescado, tanto como la producción total de alguna nación occidental. Las especies que más abundan son el sábalo, la saboga y varias especies de la familia de los cupleidos, del sprat, de la sardina, del arenque....



—¿...?

—No debe usted sorprenderse, ni del volumen ni de la calidad de estos pescados. El Mar Caspio recibe el inmenso caudal del río más grande de Europa, el Wolga, que desemboca allí por más de cien canales, formando inmensidad de deltas. Este río arrastra tal cantidad de materia orgánica, que asegura la nutrición abundante de las especies más prolíficas.

Por otra parte, el Caspio tiene 1'06 de salinidad en sus aguas. Tal vez en el período terciario, aquel tuvo comunicación con el Mar Negro, y por tanto, con el Mediterráneo. Aún hoy se observa, a través de las estepas que separan a un mar interior del otro, el rastro geológico de aquella transformación. He ahí porque el Caspio aún es actualmente una formidable despensa de la que se sustentan millones y millones de esclavos.

—¿...?

—De las pesquerías de aquella región, el destino me llevó a Noruega, donde he conocido las del arenque y las del bacalao. Cuando sobrevino la revolución que derribó el régimen zarista, mi mujer estaba ya rellenando las maletas para retornar a Rusia, propósito que, naturalmente, ya no se pudo realizar. En la revolución perdí un barco de pesca, de que era propietario y armador. Estaba trabajando en el Océano Ártico y allá se quedó al abolirse el derecho de propiedad que sobre él me correspondía...

#### Del Báltico al Guadalquivir

—He estudiado detenidamente la gran riqueza pesquera de Noruega, y países del Báltico. En el Comité Internacional para la Exploración del Mar, que funciona en Copenhague he representado a Rusia, mientras fué posible, y he trabajado como técnico al servicio de diversas empresas, en Alemania, en Inglaterra.

No hemos de seguir al señor Classen a través de sus peripecias de emigrado ruso. Tenemos prisa por traerlo a España, y hacer fluir de su palabra algún juicio, alguna orientación sobre nuestras actividades industriales pesqueras.

—Desde hace unos años, ahí me tiene usted en Andalucía, cerca de Sevilla, fabricando el caviar español. Los señores Ibarra montaron, bajo mi dirección, una fábrica en Coria del Río, y allí transcurren sosegadamente mis horas actuales esperando la llegada de los barcos cargados de sollos.

—¿...?

—El sollo, o esturión real, se pesca con bastante abundancia en el Guadalquivir. Tenemos barcos propios dedicados a esta pesca, y compramos a los demás pescadores cuantos ejemplares capturan. De las huevas del sollo, convenientemente preparadas, hacemos el caviar, artículo que como usted sabe solo figura en las mejores mesas de todos los países, abastecidos principalmente por Rusia. Del resto del pescado hacemos otras clases de conservas.

—¿...?

—España consumía a Rusia unos 500 kilos de caviar anualmente. La cifra es pequeña, pero el caviar es tan carol... Hoy elaboran los señores Ibarra aproximadamente esa cantidad, y lo envían a toda España, en estas latitas cilíndricas que usted ve, estampadas admirablemente en una fábrica de Vigo, con inscripción en ruso para hacerlas más aseguibles en el mercado, mientras no se acredita suficientemente el caviar español en el mercado español.

—¿...?

—La calidad que hoy obtenemos nada tiene que envidiar a la del ruso. Desde este país se trae al occidente en avión, pero sufre bastante con el ajetreo del viaje. El que nosotros fabricamos, en cambio, se puede comer en su mejor estado de frescura, y resiste desapasionadamente todas las comparaciones. En este viaje a través de España traigo conmigo, en hielo, algunas latas, para realizar la experiencia de como resiste nuestra preparación de caviar una travesía larga y estoy altamente satisfecho del resultado...

#### Classen, al pasar por Galicia

Queremos escuchar del señor Theodor algunos consejos sobre las perspectivas industriales pesqueras, que puedan constituir un empeño importante en el porvenir de Galicia. Classen no puede enseñarnos a pescar, pero puede ilustrarnos con su experiencia sobre lo que sea más productivo en la transformación del tesoro que extraemos del mar.

—Vengo de Bueu, donde el señor Massó, persona de mi antigua amistad, está instalando la primera fábrica de aprovechamiento de residuos que funcionará en Galicia. El señor Massó obtendrá aceite de pescado y, sobre todo, harina, que tantas provechosísimas aplicaciones tiene en una región agrícola-ganadera como la de ustedes...

—¿...?



—Vigo es, sin duda, el puerto de España mejor emplazado para que funcione aquí una gran factoría de aprovechamiento de residuos de pescado; si bien para el éxito económico de la explotación he advertido un inconveniente: el exagerado precio que aquí alcanza, por ejemplo, la cabeza de sardina.

Me dicen en la Lonja que se vende el kilo de cabeza a 20 céntimos, es decir, casi a precio mayor que el que se paga por la sardina entera.

Es un error funesto esta predilección que los campesinos tienen por el abono de cabezas de sardinas; no solo por lo elevado de su precio, sino por que en ese estado son poco asimilables por la tierra los elementos químicos contenidos en el pescado. Aparte de esto, las cabezas dejan la sal y la grasa en la tierra, perjudicándola, haciéndola menos porosa. Sin mayor gasto podrían utilizar abonos minerales o guano natural.

#### La fabricación de harina y aceite

—¿...?

—El inconveniente mayor que existía hasta ahora para montar factorías de transformación de los desperdicios de pesca, era el volumen que estos centros industriales debían tener. Se necesitaba concentrar mucha mercancía, abastecer grandes zonas, y contar con no poco espacio para instalar las fábricas.

Hoy los alemanes están construyendo ya aparatos que permiten montar fábricas pequeñas, para instalar en puertos que, como Vigo, puedan atraer los productos de un litoral dilatado.

Los desperdicios deben concentrarse en un punto determinado, y para industrializar su transformación en aceite de pescado, harina y guano natural, conviene estudiar muy bien los procedimientos. Desde luego que la fabricación de harina es un negocio reproductivo. Se vende a altos precios, pues actualmente en Inglaterra rige el de 13 libras por tonelada, y existe un amplio mercado para este producto.

Solo Alemania consume 150.000 toneladas de harina de pescado al año, y su producción no pasa de 40.000.



Maestra del envase que se fabrica en Vigo, para caviar español.

#### Aprovechamiento de mariscos

—¿...?

—La gran riqueza de mariscos que aquí existe, puede ser base de una actividad importante. El cangrejo, por ejemplo, que prácticamente no tiene valor alguno, y cuya abundancia es extraordinaria, podía ser convertido en harina con éxito indudable.

Cuando estuve trabajando en África del Sur, donde existen grandes pesquerías de langosta que se envía a Europa y América en con-

serva, se montó una factoría para transformar el caparazón y lo que suele llevar adherido, en harina. El resultado ha sido magnífico.

Se crían allí numerosos rebaños de ovejas decrepitas, a los que se mezclaba con la comida habitual una parte de aquella harina. Se comprobó tal eficacia de nutrición en esta, que los animales aprovechaban en aumento de su peso el 30% de lo que comían. Mientras las ovejas alimentadas sin harina de langosta enflaquecían extraordinariamente y acababan por morir, las otras cobraban magnífico aspecto.

Esto se debe no solo a que la harina sea un alimento excelente por lo que nutre, sino porque merced a ella, el animal asimila otros alimentos que ingiere, los cuales sin la ayuda de la harina de pescado dentro de la economía del ser no serían aprovechados por esta. Obra, pues, como poderosísimo estimulante.

—¿...?

—Efectivamente este fenómeno se da también en los demás animales. En las gallinas, por ejemplo, que comen el maíz, grano casi indigerible, que sin embargo, en aleación con la harina de marisco, permite el aprovechamiento integral de las proteínas y albúminas que posee. Y lo mismo pudiera decir del ganado vacuno, etc.

Como usted vé el problema es de una importancia excepcional para Galicia.

#### El problema de la congelación

—Ya estamos en los últimos momentos de nuestra sugestiva charla. El señor Theodor contempla la fruición con que saboreamos una muestra de su caviar hispánico, y



nos anuncia discretamente que mañana muy temprano, ha de continuar viaje a Compostela. El señor Classen se levanta ordinariamente a las seis de la mañana, detalle de su personalidad en que sin duda sigue siendo ruso auténtico.

—Para terminar voy a decirle que, a mi entender, el gran problema pesquero de España actualmente, aparte el que dejo tratado, es el de la conservación del pescado fresco por el frío. Las oscilaciones de precio, tan inexplicables, cuestan millones de pesetas al año a la industria pesquera, y esto hay que evitarlo apelando a las cámaras frigoríficas, pero especialmente a los procedimientos de congelación modernos.

Yo sé que el público recibe con prevención el pescado congelado, por la ignorancia que existe respecto a la conservación íntegra de sus calidades. Pero hay que engañarlo diciéndole que es fresco, hasta que se convenza de su error por la imposibilidad de distinguir uno de otro. He ahí la gran batalla que los industriales españoles tienen que ganar, para no perder una parte importantísima de su tesoro pesquero...

Nos hemos despedido. La esposa del señor Theodor aguardaba en la habitación del hotel, que también los expertos rusos tienen su corazoncito... Y se fué, envuelto en la amable caricia conyugal, como un burgués occidental cualquiera...

## MAREIRO

*El transporte por ferrocarril desde Vigo a Madrid de un automóvil de lujo, que ocupe un vagón, cuesta aproximadamente unas 450 pesetas.*

*Ese mismo vagón por el mismo recorrido, si en vez de un auto lleva pescado, costará nada menos que 2.415 pesetas, sin incluir la cuota del Tesoro.*

El servicio de Información de Puertos y Mercados, es exclusivo de INDUSTRIAS PESQUERAS. Anunciarse en las páginas dedicadas a esta información interesa sobremanera a Exportadores y Comisionistas.

# REVISTAS PESQUERAS

## Vasconia Industrial y Pesquera

Julio Ochoa, en el número del 20 de agosto, publica «Algo sobre la subasta del pescado»; Odón de Buen se ocupa de «La repoblación de las aguas litorales»; J. O. sobre «El cierre de los mercados en domingo»; Victor Requero escribe sobre «El empleo de los motores de aceite pesado en los barcos de pesca».

## Bolletino di Pesca, di Piscicoltura e di Idrobiologia

El fascículo segundo de esta gran publicación romana inserta una descripción ilustrada. «Nuestro paisaje y nuestros centros de pesca», por A. Puglisi; notas sobre «Contribución al conocimiento de la biología del Rouget Barbet en el Atlántico Norte», por Desbrosses; Geografía General de los mares», por Vallaux; etc.

**VIUDA E HIJOS DE ARREGUI**  
DURANGO-VIZCAYA

VHA

FÁBRICA DE CADENAS ANCLAS Y BOYAS

LLOYDS REGISTER  
BUREAU VERITAS  
MAQUINA DE GUERRA