

# BOLETIN INFORMATIVO

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

LA PAZ, B. C.

I. N. P.

A G O S T O 1972.

N U M . 5

## LA ALMEJA VOLADORA

Por el Biól. Oscar Holguín



Se conoce regionalmente como "Almeja voladora" o "catarina" a 3 especies de moluscos bivalvos comunes en aguas del Golfo de California correspondientes a los Géneros: Pecten, Acquiptecten y Lyropecten, fácilmente reconocibles entre sí y cuyo nombre vulgar se debe a la manera peculiar de sus desplazamientos natatorios en el agua, por medio de brincos, semejando el vuelo al cerrar las valvas.

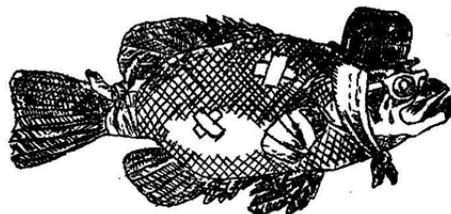
Las tres especies de referencia son de una alta estima en el mercado internacional, especialmente en los Estados Unidos de América, Canadá y Países Asiáticos en donde se les llama con el nombre de "Scallops".

Desde años atrás se han venido explotando estas especies dentro del Golfo de California; sin embargo la explotación se ve condicionada a la aparición temporal de bancos o densos agrupamientos de miles de

Pasa hoja No. 2

## EL APORREO DEL PESCADO \*

Por el Ing. Luis Kasuga O.  
Director General del Instituto Nacional de Pesca.



Desde hace muchos años se viene insistiendo en México que es necesario "enseñarle a comer pescado al pueblo". Haciendo a un lado los obstáculos que para esta buena intención significan los altos precios de las especies marinas y los sistemas viciados de introducción y distribución actualmente imperantes en las grandes ciudades, una de las causas que aleja al consumidor de la carne blanca de pescado, es la mala calidad del producto que se ofrece.

Son tantos los descuidos y torpezas que se cometen desde que el pescado es extraído del mar hasta que llega a un puesto o a una vitrina refrigerada, - que el mexicano desconfía con razón y no acepta en su dieta cotidiana la carne del mar, la más rica en proteínas - la más sana y que debiera ser también la más barata. Es proverbial la mala calidad y pésima presentación del pes-

Pasa hoja No. 3

almejas que han emigrado a zonas que reúnen favorables condiciones de vida en áreas de reducida explotación.

En la actualidad, desde principios del mes de Julio pasado se viene aprovechando en gran escala la almeja del Gro. Pecten en las localidades denominadas "San Rafael", "San Marcos de Tierra" y "Ensenada de Muertos", situados en la costa oriental de la península de Baja California frente a la porción media y Sur de Isla San Marcos, B.C.S.

Estos moluscos viven ligeramente enterrados en la superficie de fondos arenosos, generalmente se les encuentra en aguas protegidas y someras, aunque se encuentran también en mar abierto y zonas profundas.

Lo único que se utiliza como alimento humano es el gran músculo aductor (Callo) pero hay quienes aprovechan el animal completo incluyendo la concha, con la que se elaboran alimentos balanceados para aves y productos industriales.

Los 3 campamentos almejeros mencionados albergan a unas 2,000 personas provenientes de todos los puntos de la Península y aún de otras entidades, atraídos por la abundancia de este recurso y el alto valor a que se cotiza en estos días en el mercado. El número aproximado de equipos de buceo que trabajan en ésta área es de 150 y se obtiene una cosecha diaria promedio de 100 Kgs. de callo limpio por equipo, lo que hace que se obtengan hasta 15 toneladas diarias de callo. Esto ha traído como consecuencia una derrame económica pocas veces vista en la población de Santa Rosalía, B.C., la cual abastece de provisiones y artículos de primera necesidad a los habitantes de los campamentos almejeros.

Aunque se desconocen las dimensiones y el potencial del banco almejero que se ha venido explotando, existen bases para afirmar que el intenso ritmo de extracción no agotará el recurso rápidamente. Estas bases se sustentan en que la almeja tiende a migrar hacia las profundidades, a donde no llega el buzo, cuando se ve asediada constantemente.

El riesgo latente de una saturación del mercado con el producto es palpable y se empieza a observar una depreciación del mismo en el mercado internacional, en detrimento de la población y la economía de la región.

Una de las medidas que ha tomado la Dirección General de Regiones Pesqueras para ~~evitar este riesgo~~ es de no autorizar un equipo más de buceo de los ya permitidos.

Por parte del Centro de Promoción Pesquera de La Paz, B.C., siguiendo instrucciones emitidas por el Instituto Nacional de Pesca, se llevará a efecto una prospección de este recurso a partir del día 21 de Agosto, tendiente a determinar el área que cubre el banco almejero en explotación y la densidad de la población en el mismo, a fin de establecer medidas adecuadas para el aprovechamiento racional de esta especie.

cado que se vende en México. Por supuesto que si se pagó un precio exorbitante, se puede comprar tan buen pescado como en cualquier parte del mundo, pero de lo que se trata es de hacer de los productos del mar un alimento popular al alcance de todos, y no un manjar sólo al alcance de las clases más pudientes.

#### EL BUEN GUSTO ORIENTAL

¿Por qué para expresar que algo huele mal se dice que "huele a pescado"? Esto es un concepto falso, local. Al sacar un pescado del mar huélalo. Es lo más limpio que existe, más limpio que el más limpio y cuidado de los animales terrestres. Los buenos gourmets, los que se deleitan en la buena alimentación, gozan de los aromas del pescado recién extraído del agua, que incitan a comer.

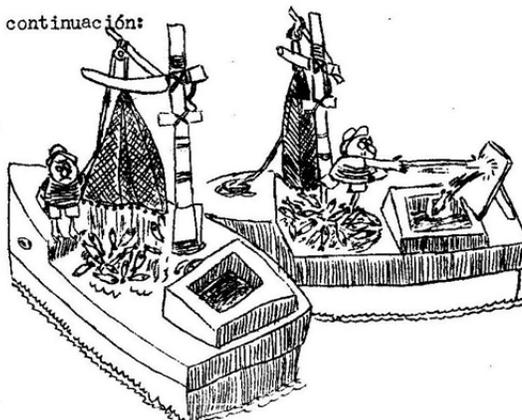
En el oriente, especialmente en Japón y en China, las gentes gustan de los sabores naturales, sin condimentos, por lo que tiene gran demanda la carne cruda de pescado, que va directamente del mar al plato del consumidor, sin procesos de condimento o cocción de por medio. Por esta razón los conocedores que gustan de las carnes marinas crudas exigen normas de cuidado que son a veces exageradas, ya que sin condimentación de por medio, es sólo el cuidado y la atención que haya recibido el animal en su manipulación la que le confiere mayor o menor calidad. En Japón los precios que se pagan por los productos marinos bien conservados y manejados son elevadísimos, mientras que el mismo producto manejado con algunos descuidos apenas es aceptado para las enlatadoras y vale varias veces menos. Las ganancias de los comerciantes del ramo no están en función del volumen, sino del cuidado y frescura de sus productos.

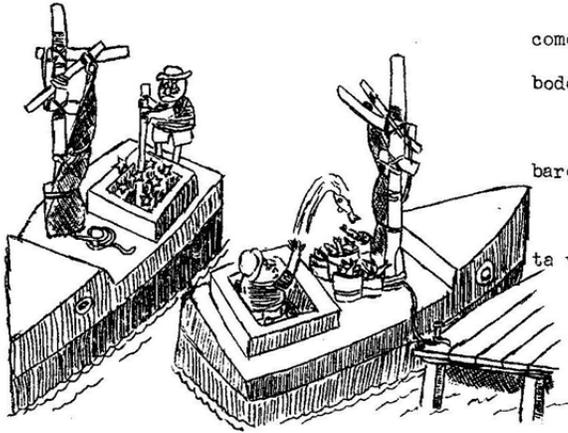
Como ya dijimos, no sólo los altos precios hacen que la gente de México no se habitúe al pescado. El evidente mal estado en que éste llega a los mercados y a la exhibición, alejan a millones de consumidores potenciales, que dan por hecho que todo el pescado es siempre maloliente, de aspecto magullado y casi repugnante.

En un estudio realizado por la Comisión Consultiva de Pesca, se encontró, que cuando un pescado llega a la exhibición para la venta, ha sufrido ya, por lo menos 10 fuertes golpes que enumeramos a continuación:

Quando cae de la red a la ~~caja del barco:~~

Quando es arrojado sin cuidado de la cubierta a la bodega.





Cuando se transporta rudamente y como si fuera material mineral, de la bodega al compartimiento de hielo.

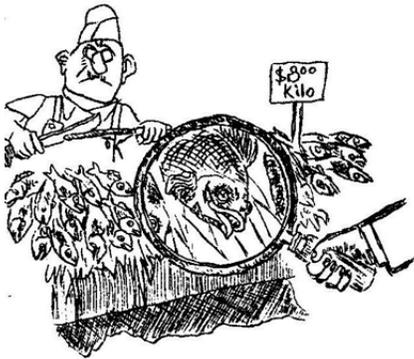
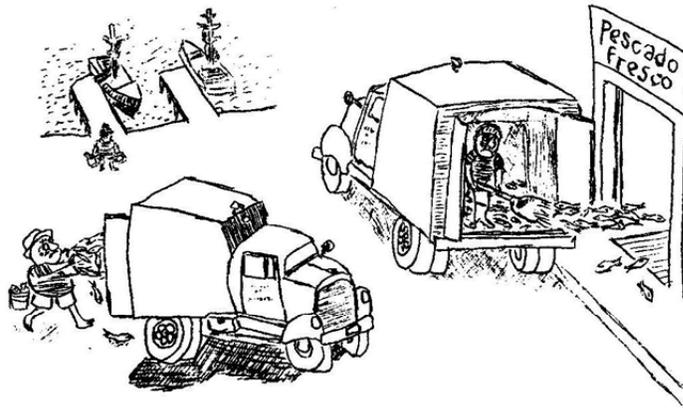
Cuando se manipula antes del desembarque, en las bodegas.

Se vuelve a arrojar a cubierta, esta vez desde la bodega.

De las cubiertas de los barcos se pasa a los muelles en medio de paciente maltrato.

De la bodega es arrojado como piedra al camión.

Igualmente se descarga de los camiones en los centros de consumo o almacenamiento,



Se pesa y se manipula bruscamente. En general los estibadores que cargan o descargan se complacen en demostrar su rudeza frente a los pescados muertos, y los azotan hasta con alegría .

Al ser colocado en la exhibición son pocos los puesteros o comerciantes que no golpean por última vez -indebidamente- el producto que ofrecen.

Debemos tomar en cuenta que los peces son los animales que menos se golpean en vida. De hecho, cuando son capturados nunca han sufrido un solo golpe o magulladura y sus delicados tejidos musculares están intactos, sin un solo derrame. Por el contrario, casi todos los animales mamíferos que llegan al matadero tienen golpes, derrames internos y magulladuras que alteran el sabor y la calidad de algunas partes. En cada parte golpeada la composición de los tejidos y la cohesión celular se altera, propiciando el desarrollo de bacterias. De allí que el pescado mal manejado, como el que en general se

Pasa hoja No. 5

vende en México, despida olores fuertes y tenga un aspecto desagradable que no atrae a los consumidores.

#### ALGUNAS SENCILLAS SOLUCIONES.

Hasta ahora hemos señalado los defectos que en la captura, acarreo y manejo del pescado, le causan daños irreparables; pero también apuntamos algunos consejos que seguidos al pie de la letra ayudarán a que el pescado que sale del mar llegue a la mesa tan fresco y delicioso como si se hubiera sacado apenas de una pecera.

Cuando saque el pescado del mar, no lo azote contra la cubierta del barco o embarcación, y procure matarlo inmediatamente. Si no lo hace, el pez se "ahoga" y en su desesperación se golpea violentamente al tratar de encontrar su medio ambiente, se llena de toxinas y pierde el color. Debe hacerse lo mismo que se hace con los animales de tierra. ¿Quién mata una gallina o un cerdo dejando que se ahoguen lentamente?

El pescado capturado no debe recibir nunca los rayos del sol, que lo quema y facilita la inmediata bacterización.

Al bajarlos a la bodega del barco, no dejarlos caer desde arriba. Se recomiendan las canastillas que descienden por medio de dos cabos atados a los lados.

Acomodarlos con cuidado en el hielo. La mejor forma es recargarlos sin dejar espacio entre ellos, totalmente cubiertos de hielo picado.

Nunca debe pisarse la captura. Algunos pescadores caminan sobre los pescados con la misma tranquilidad como la harían sobre un empedrado, sin saber que cada paso encima de un pescado le está causando derrames y magulladuras que limitan su calidad y aceleran su descomposición.

Para sacarlos del hielo, primero debe picarse y aflojarse el hielo. Nunca debe arrancarse el pescado con todo y bloque ni menos torcerlos para desprenderlos. Deben salir como si no hubiera hielo.

Usar canastillas para subirlos de la bodega a la cubierta y para bajarlos de allí al muelle.

Al descargarse la captura debe lavarse siempre con agua salada, de ser posible enfriada con los desperdicios del hielo. Con esto se evita el brusco cambio de temperatura que hay de la bodega enhielada al lavado con agua de mar a la temperatura ambiente. Para ello es conveniente aprovechar todo el hielo sobrante y no pallearlo al mar.

No desescamar nunca el pescado, pues así se pudre más fácilmente y toma mala apariencia.

Tanto en el barco como en el camión, evitar que la captura tenga juego y choque contra los costados del transporte. Lo mejor es transportarlos en cajas poco hondas - depende de la especie- de preferencia no mayores de 60 cms. de profundidad.

En la última capa de pescado aplicar una ligera capa de cal. No mucha, para evitar que se coloreen los ojos.

Ya en el mercado, meterles hielo en las agallas y en la panza cuando se les extraen las vísceras. Poner todo el pescado en exhibición sobre una cama de hielo picado, o preparar agua salada con hielo en bloques cristalinos y grandes, para evitar que se acaben pronto. No poner demasiada agua para que dure el hielo. Ya preparada la solución de agua salada, se meten los peces, los cuales flotarán y no tendrán presión por ninguna parte.

Ya en el hogar, al poner el pescado en el refrigerador, colocarlo sobre un platón o charola, envuelto en un trapo ligeramente húmedo, para evitar que se pegue al congelador.

Cuando finalmente saque el pescado y lo descongele, debe cocinarse. Un pescado descongelado de ninguna manera puede volver a congelarse o guardarse en el refrigerador.

\* Artículo extraído de la revista  
Técnica Pesquera No. 22

---

#### EL DIRECTOR GENERAL DE REGIONES PESQUERAS EN LA PAZ, B.C.

El Lic. Rafael Vega Rivas, Director General de Regiones Pesqueras estuvo en La Paz, B.C., entre los días 10 a 12 de Agosto, a fin de observar personalmente las condiciones de trabajo en los campamentos almejeros de "Ensenada de Muertos", "San Marcos de Tierra" y "San Rafael", vecinos a la población de Santa Rosalía, B.C. y dar solución a algunos problemas que afrontan los almejeros de la región. Dicho funcionario estuvo en contacto directo con los pescadores en los propios campamentos.

---

#### RECETA DE COCINA

##### Salsa para Mariscos

1 taza de mayonesa  
1 cucharada de perejil picado  
1 cucharada de cebolla picada  
1 cucharada de pepinillos picados  
1 cucharada de alcaparras picadas

##### MANERA DE HACERSE

Mezcle todos los ingredientes y la salsa está lista para servirse sobre mariscos o filete de pescado frito.

## SOCIEDADES COOPERATIVAS QUE OPERAN EN EL TERRITORIO DE BAJA CALIFORNIA

SOCIEDAD COOPERATIVA	DOMICILIO SOCIAL	PRESIDENTE	SOCIOS	EMBARCACIONES	PRINCIPALES	ARTES DE PESCA
					ESPECIES	CAPTURA
LAGUNA SAN IGNACIO, S.C.L.	CONOCIDO SAN IGNACIO, B.C.	JULIO E. VALEN- CIA IBARRA.	20	6	TORTUGA MARINA GALLO DE HACHA ALMEJA, ABULON LANGOSTA.	500 TRAMPAS LAN- GOSTERAS. 2 EQUIPOS BUCEO.
FUERTO CHALE, S.C.L.	CONOCIDO PTO. ADOLFO LOPEZ MATEOS, B.C.	JAVIER VILLAVI- CENCIO AGUILAR.	63	47	LANGOSTA, ABULON CAMARON FCA. GRAL DE ESCAMA.	1000 TRAMPAS / LANGOSTERAS 1.2 EQUIPOS DE BUCEO, 15 ATARRA- YAS 15 CHINCHO- BROS ARRASTRE.
LA POZA, S.C.L.	POZA GRANDE, COMONDU, B.C.	TOMAS MURILLO FERNANDEZ	49	15	ABULON, CAMARON CARRILLA, TOR- TUGA MARINA, - LANGOSTA, FCA. GRAL. DE ESCAMA.	20 TRAMPAS LAN- GOSTERAS. 4 CHINCHORROS ARRASTRE. 5 CIMERAS TIBU- RONERAS. 6 EQUIPOS DE BUCEO.
STO. DOMINGO DEL PACI- FICO, S.C.L.	CONOCIDO STO. DOMINGO, B.C.	RAMON SANCHEZ GUEVARA.				
FUERTO SAN CARLOS, S.C.L.	PTO. ADOLFO LOPEZ MATEOS, B.C.	MELESIO CADENA LUCERO	32	10	FCA. GRAL. ESCAMA CAMARON Y LANGOS- TA.	100 trampas LANGOSTERAS 4 CHINCHORROS DE ARRASTRE 10 ATARRAYAS.

SOCIEDAD COOPERATIVA	COMITADO SOCIAL	PRESIDENTE	SOCIOS	EMBARCACIONES	PRINCIPALES ESPECIES	ARTES DE PESCA
					'CAPTURA	
BAHIA MAGDALENA, S.C.L.	CONOCIDO BAHIA MAGDALENA, B.C.	FRANCISCO MARTINEZ CESEÑA.	68	20	LANGOSTA Y ABULON	1500 TRAMPAS LANGOSTE- TERAS 3 REDES TIBURONERAS 1 RED DE AGALLAS 1 RED DE FLAYA 7 EQUIPOS DE BUCEO.
GRAL. MELITON ALBANEZ, S.C.L.	CONOCIDO FUERTO CHALE, B.C.	JUAN BARRE- RA LUCERO.	42	10	LANGOSTA, CAMARON ESCAMA Y TIBURON	700 TRAMPAS LANGOSTE- RAS 20 ATARRAYAS 6 CHINCHERROS 10 CIMBRAS TIBURONERAS
TODOS SANTOS, S.C.L.	CONOCIDO TODOS SANTOS, B.C.	EUGENIO CROZ- CO GONZALEZ	35	14	LANGOSTA, GABRI- LLA, ESCAMA Y TI- BURON.	200 TRAMPAS LANGOSTE- RAS. 5 cimbras TIBURONERAS.
SAN JOSE DEL CABO, S.C.L.	CONOCIDO SAN JOSE DEL CA- BO, B.C.	FIDENCIO CESEÑA.	31	14	GRAL. ESCAMA Y TIBURON	14 CIMBRAS TIBURONE- RAS. 14 REDES.
PUNTA ARENA, S.C.L.	SAN JUAN DE LOS FLANES, B.C.	JESUS CERAL- DO LUCERO	29	9	GRAL. ESCAMA Y TIBURON	6 REDES TIBURONERAS 8 CIMBRAS.
GOLFO DE CALIFORNIA, S.C.L.	CONOCIDO LA RIVERA, B.C.					
ORTO, B.C.	ESCUELA DE PESCA DE LA PAZ, B.C.					