

Escualos del Norte

Autor Jerónimo
lunes, 27 de agosto de 2007

Decenas de especies de tiburones transitan frente a las costas vascas, donde son pescados a millares para ser vendidos, cada lunes, en la lonja de Ondarroa

22.08.07 - JULIÁN MENDOZA

SAN SEBASTIÁN. DV. Inofensiva, hambrienta y despistada, la hembra de jaquetín de Milberto que ha aparecido esta semana en la playa tarraconense del Miracle ha disparado alguno de nuestros peores sueños. ¿A quién no se le ha pasado por la imaginación alguna vez ser víctima de un ataque voraz mientras nada en alta mar o en una playa poco concurrida (si eso es aún posible)? No nos engañemos. Todos hemos visto 'Tiburón'. Y eso deja secuelas.

Otra cosa es que algo semejante al ataque del gran tiburón blanco pueda llegar a ocurrir aquí. Es cierto que, en mayo de 2006, un tiburón de un metro de longitud se paseó tranquilamente durante varios días por el puerto de Bermeo sin desatar la expectación que ha explotado en Tarragona. Claro, que era Bermeo, no era agosto y los informativos no tenían estas carencias del ferragosto.

Según el International Shark Attack File (ISAF), la base de datos más completa sobre ataques de tiburones registrados en el mundo, desde 1907 hasta la actualidad no se ha computado ni un solo accidente provocado por este animal en el Cantábrico más allá de las heridas causadas por escualos aún vivos a sus captores. Sin embargo, la lista anota cuatro ataques por tiburones en aguas españolas, ninguno de ellos mortal. Nada que ver con Italia donde la ISAF señala nada menos que cuatro agresiones mortales de escualos desde 1989 o Australia con 136 muertos por tiburones, el último el pasado año.

Esta organización resalta que la mayoría de las especies de escualos no representa peligro alguno para los humanos. «No son asesinos, sólo tienen mala prensa», explica Gerardo García-Castrillo, biólogo del Museo Marítimo de Santander. En 2002, los bañistas que acudieron a la playa de La Canal de Galizano (Cantabria), pudieron ver una caíabota ('Hexanchus griseus') agonizante y con un anzuelo cosido a su boca. La caíabota, conocida en el País Vasco como kaela, habita aguas frías y poco profundas (entre 100 y 2.000 metros), se alimenta de pequeños peces o de carroña y raramente se acerca a la costa. Puede alcanzar los 5 metros de longitud, aunque el ejemplar en cuestión 'sólo' medía 2,33 metros. Todo apunta a que el ejemplar varado en Galizano escapó de uno de los palangres de superficie calados por los pesqueros dedicados a su captura. En 2001, un inofensivo tiburón peregrino de tres metros de longitud varó en la playa de Comillas. En 1992, un tiburón blanco macho de 5,40 metros arribó, también agonizante, a la playa catalana de Tossa de Mar.

El cazón en adobo

En el Cantábrico, los tiburones son sólo un negocio. El pasado año, según se cuenta un especialista de la Unidad de Investigación Marina de Azti, la flota vasca dedicada a estas tareas capturó 2.000 toneladas de tiburones y rayas, especies emparentadas.

La práctica totalidad de las capturas se comercializa en la lonja de Ondarroa y se destinó a la venta en Andalucía y el Mediterráneo donde el consumo de marrajos goza de gran popularidad. ¿Han probado alguna vez cazon en adobo? Pues es tiburón. Ni más ni menos. Ese sabor fuerte (realmente ácido) es una de las características palatales de los tiburones. Algunas de las especies capturadas en el Cantábrico se comercializan haciendo pasar también por pez espada. En lonja pueden pagarse hasta 6 euros el kilo.

El marrajo, un pariente cercano del tiburón blanco, aunque de menor tamaño, es uno de los escualos más comunes en aguas del Cantábrico. Y aunque puede haber ejemplares que se acercan hasta aguas poco profundas (raramente a la costa), se trata de una especie acostumbrada a nadar en mar abierto y a recorrer grandes distancias. Marrajos marcados en el Cantábrico han sido recuperados en Estados Unidos.

Ocasionalmente también se avistan desde embarcaciones tiburones peregrinos, que se alimentan de plancton, y acostumbran a rastrillar la superficie con la boca abierta y la característica aleta dorsal de estos seres bien visible. «Pero apenas habrá una docena en el Cantábrico», apunta Castrillo.

En los palangres de superficie (líneas de 18 millas de longitud con 1.000 anzuelos cebados con verdol y hundidos hasta 20 metros de profundidad) quedan enganchados tiburones pelágicos (parientes del tiburón azul), tintoreras (de hasta 2,5 metros de longitud) y marrajos de tres especies diferentes.

Los escualos se venden enteros (eviscerados para mejorar su conservación), con aletas, ya que la legislación europea prohíbe su corte y venta. De algunas especies de tiburones capturados en el Cantábrico se guardan los hígados, que una vez licuados en aceite, son empleados en la industria cosmética y farmacéutica. Esas vísceras son ricas en escualeno, un aceite muy buscado.

Los marrajos se pescan también por arrastre (en la modalidad vacas). Junto a rapas, gallos, merluzas y fanecas, entran pintarrijas (80 cms.), gatos y momas. También toyas, cazones y colayos, como se conocen en el País Vasco, a los tiburones. Con palangre de profundidad (hasta mil metros) se capturan tiburones de aspecto pelágico (ojos luminosos y brillantes, de pieles rugosas) y las lijas de las enciclopedias infantiles.

Â

Fuente: www.diariovasco.com

Â© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.A.