UNIVERSITAT POMPEU FABRA Biblioteca

# De espaldas al mar. La pesca en el Atlántico sur (siglos XIX y XX).

por

José Antonio Mateo Oviedo

director

Josep Fontana Lázaro

Tesis propuesta para el doctorado en Historia

Universitat Pompeu Fabra
Institut Universitari d'Història
Jaume Vicens i Vives

Barcelona 2003

Ilustración de tapa: "Pescadores de Mar del Plata" de Héctor Becerini

Tomando como fuente de información a las empresas de transporte, a la Prefectura, a la Oficina de Pesca y a testimonios de los propios pescadores el panorama de la pesca extractiva en Argentina podía resumirse a partir del informe de Valette en el siguiente cuadro:

**Cuadro 7. Centros pesqueros en 1920 según producción.**[81]

| Producción (tn/año) | Centro | Tipo de pesca |
|---|---|---|
| 5000 y más | Mar del Plata | Marítima |
| 2000 a 4999 | Ajó | Fluvial |
| 1000 a 1999 | Bahía Blanca | Marítima |
| | Guaminí | Lacustre |
| | Río de la Plata | Fluvial |
| | Golfo Nuevo (Chubut) | Marítima |
| 500 a 999 | Quilmes | Fluvial |
| 100 a 499 | Atalaya | Fluvial |
| | Quequén | Marítima |
| | Rosario | Fluvial |
| | Madariaga | Lacustre |
| | La Plata | Fluvial |
| | Santa Cruz | Marítima |
| | Deseado | Marítima |
| | Gallegos | Marítima |
| | San Julián | Marítima |
| | San Antonio | Marítima |
| 50 a 99 | Monte | Lacustre |
| | San Nicolás | Fluvial |
| | Campana | Fluvial |
| | Chascomús | Lacustre |
| | Miramar | Marítima |
| | Tigre | Fluvial |
| | Bragado | Lacustre |
| | Gualeguaychú | Fluvial |
| | San Pedro | Fluvial |
| 10 a 49 | Concepción del Uruguay | Fluvial |
| | Monte Caseros | Fluvial |
| | Barranqueras | Fluvial |
| | Concordia | Fluvial |
| | Santa Fe | Fluvial |
| | Centro | Tipo de pesca |
| | Ramallo | Fluvial |
| | Diamante | Fluvial |
| | Baradero | Fluvial |
| | Colón | Fluvial |
| | Esquina | Fluvial |
| | La Paz | Fluvial |
| | Corrientes | Fluvial |
| | Paraná | Fluvial |

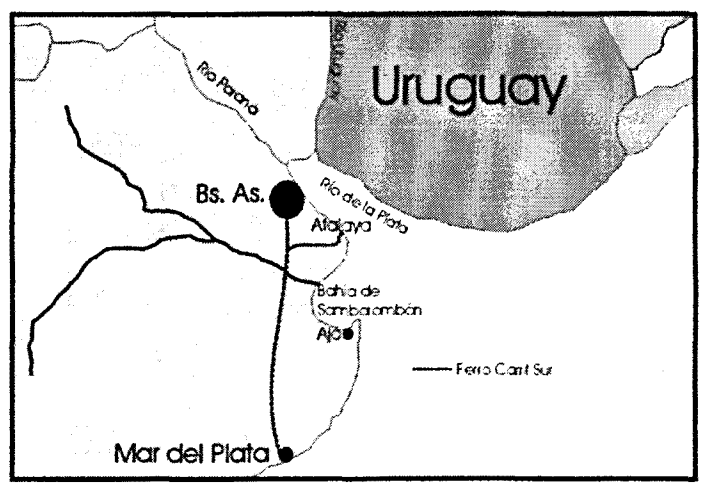
Existían en el país 39 centros o estaciones pesqueras. De ellas 24 eran fluviales, 10 eran marítimas y 5 eran lacustres. El recuento no incluyó la pesca de altura, porque en 1920 dicha actividad no se había realizado. Dos años antes del censo pesquero este tipo de pesca realizado por embarcaciones a

[81] Elaborado en base a Valette (1921a).

vapor y redes de arrastre (*trawlers*) había provisto 11.599 toneladas de pescado.

Hecha la compulsa de las restantes formas de obtención, sólo un puerto proveía más de 5.000 toneladas anuales (Mar del Plata); sólo 3 proveían entre 2.000 y 4.999 (Ajó, Bahía Blanca y Guaminí); 2 entre 1.000 y 1.999 (el Río de la Plata con la merma señalada y el Golfo Nuevo) y los 33 restantes menos de 500 toneladas anuales. Desde 1905 la pesca importada que se consumía en el mercado de Buenos Aires casi se había triplicado y el rubro "fresco" se había multiplicado por diez.

**Mapa 5. Vinculación ferroviaria de Mar del Plata y Atalaya con Bs. As. en 1920.**




Dentro del área fluvial se encontraban los dos grandes ríos mesopotámicos (Paraná y Uruguay), el Río de la Plata, y en tercer lugar el resto de los ríos, lagos y laguna interiores. En cuanto a los ríos Paraná y Uruguay, sólo en Rosario se pescaba todo el año y en San Nicolás y Campana se lo hacía con cierta regularidad en otoño. En 1920 la pesca en estos ríos alcanzó estimativamente las 585 toneladas, las cuales se distribuyeron en 550 toneladas para el Paraná y sólo 35 para el Uruguay, pero recordemos que este río es limítrofe con los Estados de Uruguay y Brasil, de cuya extracción no tenemos información. La especie más pescada era el patí (*Luciopimelodus pati*), seguida de la sardina de río (*Lycengraulis olidus*) el bagre (*Pimelodus clarias*)y el pejerrey (*Basilichthys bonariensis*).

En el Río de la Plata la pesca costera y de playa obtuvo ese año una captura aproximada de 2874 toneladas, teniendo su área más activa en la zona inferior del río en Atalaya, La Plata y Quilmes. Mientras que en el curso superior la pesca entró dentro de las actividades pluriactivas vinculadas a las

cosechas de fruta del Delta del Paraná. Desde Buenos Aires a San Fernando la pesca era escasa y las mismas embarcaciones eran utilizadas en diferentes trabajos según la época del año (pesca, transporte de frutas y hortalizas, comercios flotantes etc.).

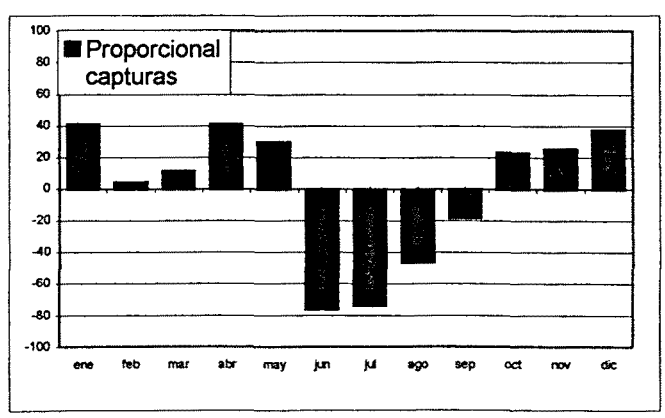
El centro más activo era el de Quilmes–Berazategui, donde se pescaba para el consumo y para la reducción. Para esto último la especie de mayor captura era el sábalo (*Prochilodus platensis*) con el cual se producían aceites y fertilizantes.

En Atalaya se capturaban especies fluviales (patí, lisa, pejerrey, boga, sábalo, surubí, dorado, bagre, armado, sardina de río) y algunas marítimas (lisa y corvina) que remontan la desembocadura del río. Atalaya estaba ya ligada a La Plata (capital de la provincia de Buenos Aires) por una red ferroviaria de 63 km.

En la tercer área de pesca fluvial, solamente las lagunas de Buenos Aires producían el 40% de la pesca continental con 2298 toneladas en 1920. De entre ellas el 71% provenía de Guaminí, el 14% de Chascomús, el 10% de Madariaga, el 4% de San Miguel del Monte y un 1% de otras lagunas.

En síntesis, la pesca fluvial que ascendió en 1920 a aproximadamente a 5756 toneladas, se distribuía en un 10% para los ríos mesopotámicos, un 50% para el Río de la Plata y un 40% para las lagunas bonaerenses.

**Gráfico 7. Pesca en Mar del Plata durante 1925.**[82]



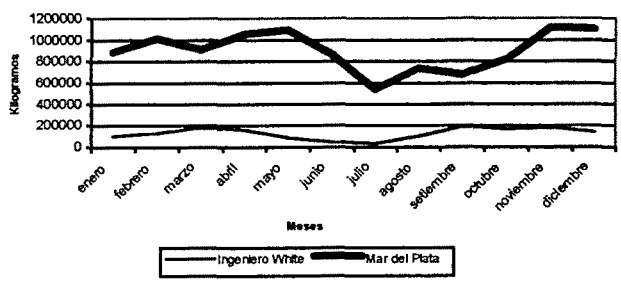

La zona marítima se puede dividir en las dos regiones tradicionales: Buenos Aires y La Patagonia. El área bonaerense era el principal abastecedor de pescados y mariscos frescos a los principales mercados, y sobre todo a la

[82] Fuente: BM Año 6 №29 1925.

ciudad de Buenos Aires. Bahía Blanca y Mar del Plata eran los principales proveedores. Además, Mar del Plata acentuaba el consumo local en la temporada veraniega. En el gráfico se puede apreciar la estacionalidad de la pesca marplatense, donde se observa el incremento durante los meses de verano y durante Semana Santa, y el declive durante los meses de invierno.

Mar del Plata había multiplicado varias veces el volumen de las capturas hacia 1920. Si bien no son cifras comparables, desde Mar del Plata se enviaron como promedio entre 1898 y 1905, 622 toneladas de pescado a Buenos Aires. La producción en 1920 había alcanzado 9279 toneladas. Sin embargo la estacionalidad de las capturas no había variado, tenía sus "picos" en verano y en las cercanías de la cuaresma. Del total de la producción marítima correspondía el 6% a la pesca de mariscos propiamente dichos, destacándose el langostino, el camarón y el mejillón.

**Gráfico 8. Captura estacional en Mar del Plata e Ingeniero White en 1920.** [83]




La producción en la zona de Bahía Blanca fue también importante, alcanzando cerca de las 2.000 toneladas contra las menos de 1.000 de 1910, casi en su totalidad desembarcadas en el puerto de Ingeniero White, que si bien presenta una estacionalidad similar a la de Mar del Plata sus contrastes estacionales eran menos marcados.

Las capturas correspondieron en Bahía Blanca a corvina, con el 63% y máxima producción en primavera; seguida de pejerrey, con el 18% y máxima producción en otoño; luego pescadilla, con el 7% y mayor afluencia en invierno; langostino, representando el 4% y mayor producción en invierno; camarón, con el 3% y máxima afluencia en invierno; y raya, con el 1% y mayor producción en la estación de otoño. Completan el 4 % restante otras diversas especies entre las que predominan el lenguado, el gatuzo, la brótola, y el besugo,

[83] Elaborado en base a Valette (1921a).

especialmente durante el otoño, y el mejillón, mayormente explotado en el invierno.

Se pescaba también regularmente en Ajó, y en menor escala en Quequén y aún en Miramar.[84] En Ajó, casi la totalidad de las capturas se destinaban a la salazón. En cambio en Quequén y Miramar, casi todo el producto era consumido localmente. Se consideraba por entonces que el sector de Ajó, es decir el límite entre el Río de la Plata y el océano Atlántico, era uno de los lugares más ricos de todo el litoral bonaerense. El estado del mar es allí más apacible que en Mar del Plata y la pesca es abundante en todas las estaciones del año.[85] Sin embargo mostraba deficiencias que no se saldaron en el transporte, seguramente debido al crecimiento constante de Mar del Plata en volúmenes de captura, en unidades de pesca y sobre todo de pescadores profesionales.

La explotación se limitaba nada más que a lo indispensable para la industria de salazón, pues, careciendo de ferrocarril, no era posible expedir el pescado fresco a los mercados de consumo. La corvina negra era allí objeto de especial atención y casi todos los pescadores la capturaban por medio de redes y aún con espíneles, particularmente en primavera cuando esta especie se introduce en la zona desde el norte, según afirman los pescadores locales. Dicen también que siempre es posible pescar la corvina negra durante el invierno unos kilómetros más al norte, en Punta Piedras. Se obtenían en Ajó ejemplares de 15 a 20 kilogramos, pero los compradores de conserva preferían los más pequeños, dado que tenían mayor aceptación entre los consumidores y se conservaban mejor, debido a una más perfecta deshidratación.

El tiburón en su variedad cazón era también un pez de regular abundancia antes del boom vitamínico del que hablaremos en el capítulo siguiente, y era frecuente pescar ejemplares de hasta uno tres metros de longitud de hasta 200 kilogramos. Sin embargo, los pescadores temían la presencia de este pez porque ahuyentaba mucho a la corvina de la que se alimentaba (Greco 1992). Otras especies del sector de Ajó eran pejerrey y pescadilla, obtenidos con red durante el otoño y el invierno.

De la zona patagónica los datos no eran muy precisos. Asimismo, por

---

[84] Localidad que no llegó a desarrollarse como terminal pesquera.

[85] Todavía en la actualidad los pescadores marplatenses se trasladan a esa zona para la pesca de corvina en los meses invernales.

una aproximada estimación se calculó que la producción había alcanzado las siguientes cantidades durante el año 1918:

**Cuadro 8. Captura estimada para 1918 en la costa patagónica.**[86]

| Provincia | Puerto | Capturas Tn./anuales |
|---|---|---|
| Chubut | Golfo Nuevo | 1000 |
| Santa Cruz | Puerto Santa Cruz | 150 |
| | Puerto Deseado | 125 |
| | Puerto Gallegos | 125 |
| | Puerto San Julián | 100 |
| Río Negro | Puerto San Antonio | 100 |
| | Total estimado | 1600 |

En resumen, tenemos para el año 1920 los primeros valores más o menos fiables de pesca marítima comercializada:

**Cuadro 9. Capturas totales estimadas según sector de costa marítima hacia 1920.**[87]

| Sector | Capturas Tn./anuales |
|---|---|
| Bonaerense | 14801 |
| Patagónico | 1600 |
| Total | 16401 |

Tomando ahora las cifras de la producción general de pesca, tanto de agua dulce como de mar, incluyendo los centros donde la explotación pesquera había sido solamente estimada, se llega al siguiente resultado:

**Cuadro 10. Capturas totales estimadas según origen hacia 1920**

| Producción de pesca de | Capturas Tn./anuales |
|---|---|
| Agua dulce | 5756 |
| Marítima | 16401 |
| Total general de producción | 22157 |

A estas cifras, las primeras de pesca comercial a escala nacional, se le sumaron las provenientes de la importación.

El pescado fresco importado, puede decirse que provenía de Montevideo, pues éste representaba, el 95% de la importación total. Durante 1920 se importaron en todas sus formas 1042,8 toneladas de las cuales 53,5 correspondieron a Brasil y el resto a Montevideo. Decrecía su introducción en los meses de verano (época de mayor producción propia como vimos) para llegar a su máximo límite en el invierno.[88] Las especies que periódicamente se

[86] Fuente DGG (1921).
[87] Fuente DGG (1921).
[88] Probablemente el menor costo de conservación en invierno puede haber efectuado

importaban del Brasil correspondían marcadamente a sardinas, pulpo y ostras. En dinero, se importaron del Brasil ese año por valor m$n 67.800 y de m$s 417.120 de Montevideo.[89]

Según datos de la entonces Dirección General de Estadística de la Nación referente la importación de conservas de pescado durante el primer semestre de 1920, las especies y cantidades con sus valores correspondientes fueron:

**Cuadro 11. Importación de alimentos marítimos en 1920.**[90]

| Especies | Kilogramos | Valor $ Oro |
|---|---|---|
| Anchoas en salmuera | 32587 | 4888 |
| Arenques ahumados en cajas | 114130 | 34230 |
| Arenques ahumados en cuñetes | 11611 | 2322 |
| Bacalao cortado | 41620 | 8324 |
| Bacalao entero | 2246977 | 314577 |
| Camarones secos | 2529 | 1264 |
| Caviar | 144 | 187 |
| Ostras conservadas | 37647 | 7529 |
| Pastas de anchoas | 3701 | 2221 |
| Pescado conservado en latas | 695973 | 243591 |
| Pescado en salmuera o aprensado | 1004654 | 150698 |
| Pez palo | 191828 | 26856 |
| Sardinas en aceite | 2276092 | 569023 |
| Totales | 6659493 | 1365710 |

Se observa que los renglones más fuertes de la importación de conservas se referían al bacalao y a la sardina en aceite, con el 34% de la importación total cada uno. Generalmente han sido estos dos productos los de mayor demanda en los mercados de consumo del país hasta que se desarrolló la industria de la salazón de la anchoíta y luego con los intentos de hacer bacalao de cazón en los años '40. En un lugar más atrás estaba el pescado en salmuera o aprensado, que figura con el 15%. El pescado conservado en latas estaba en el 10 %; el pez palo, en el 3%, y los arenques ahumados, en el 2%. Las conservas corrientes que representan el 2% restante estaban constituidas por ostras, anchoas en salmuera, pasta de anchoas, camarones secos y caviar.

En síntesis la representación según los diferentes orígenes de la producción e importación pesquera es la siguiente:

[89] Desde Chile también se introdujo, aunque en muy pequeña proporción, langosta, procedente de las islas de Juan Fernández.

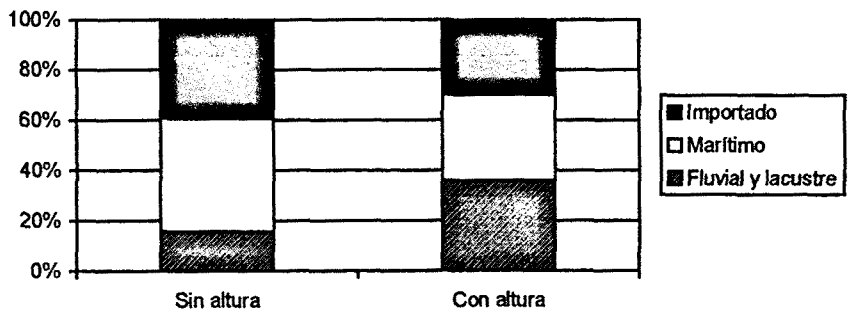
[90] Fuente DGG (1921).

**Cuadro 12. Abasto anual de productos pesqueros en Argentina según origen en 1920.**[91]

| Origen | Volumen en tn. | % |
|---|---|---|
| Pescado de agua dulce | 5757 | 16% |
| Pescado de mar | 16401 | 45% |
| Pescado importado fresco | 1043 | 3 % |
| Pescado importado en conserva | 13319 | 36% |
| Total | 36520 | 100% |

La pesca de altura tuvo muchas marchas y contramarchas por diversas razones hasta mediados del siglo XX, por lo que considerarla o no en el total es bastante aleatorio. Si la consideramos, notamos que las tres fuentes de la pesca se han equilibrado. Si no se la considera, lo destacable es el notable incremento de la pesca marítima en los 15 años posteriores a 1905, cuando alcanza el primer lugar. Lo que se puede apreciar más gráficamente en el siguiente gráfico:

**Gráfico 9. Distribución según el origen de la pesca total registrada en el año 1920.** [92]




La conclusión evidente para estos primeros años del siglo pasado es que el pescado de origen marítimo de producción nacional comenzaba a posicionarse pero aún no alcanza al 50% en ninguno de los casos. La segunda, el rol aún importante que juega la pesca fluvial. Y la tercera, pero no menos importante, es el papel que cumplía la importación –mayormente de sardinas y bacalao– que colocaba a esta fuente en segundo lugar como fuente de provisión.

A pesar de que la población del país, sesgada socialmente, gastaba anualmente varios millones de pesos en productos conservados de la pesca extranjera, todavía en 1920, y salvo algunos intentos de elaboración de conservas alimenticias sin mayores resultados, no se había afirmado en el país la industria derivada de la pesca. En el puerto de Mar del Plata se inició la

[91] Fuente DGG (1921).
[92] Fuente Valette (1921a).

instalación de la fábrica de conservas alimenticias ya mencionada "La Marplatense", que dio a la industria conservera de pescado un fuerte impulso. Allí se aprovechaban todas las especies de la fauna local, preparando todas las variedades corrientes de conservas en latas.

Tres fábricas en el Golfo Nuevo, en Puerto Madryn y Bahía Cracker, fueron el mayor polo conservero durante la Primera Guerra Mundial –y la oportunidad de sustituir importaciones– pero se interrumpió con el fin de ésta. Se preparaba allí el pejerrey en aceite, en escabeche y en salmuera; el filete de esta misma especie y también el de anchoíta. También se realizaban conservas de anchoa, en salmuera y en pasta. Los productos tuvieron plena aceptación del consumidor local (Engelbeen 1955).

Como decíamos, en Ajó casi toda la cosecha de la pesca obtenida en el año se industrializada Los pescadores se dedicaban particularmente a la conserva tipo bacalao utilizando la corvina, la raya, el pejerrey, etc. Llegaban a obtener más de 250 toneladas de conserva salada y deshidratada al año con procedimientos muy primitivos dado el nivel tecnológico de la época (Valette 1921a):

> *"Procédece, al efecto, a la decapitación del pescado con hacha de mano y después a la descamación, en forma un tanto deficiente, terminando por «charquear» las piezas, separando al propio tiempo la columna vertebral, siempre que se trate de sujetos muy desarrollados. Las piletas de lavado y de salazón son de madera. En las primeras, llenas de agua, permanece el pescado ya preparado, varias horas para desangrarlo, renovando el agua a medida que es necesario. Realizada esta operación, el pescado pasa a las cubas de sal, donde queda alrededor de 48 horas, en general, después de cuyo tiempo se le extrae, colocándolo en secadores de alambre de púa o de esqueletos de madera con clavos, dispuestos en forma tal que la conserva quede «enganchada». Se disponen estos secadores a la acción del sol y del aire y después de ocho o diez días las piezas quedan deshidratadas y se quitan de los secadores para prensarlas entre tablones, siempre en contacto con el aire atmosférico."* (P.334).

También los pescadores de Ajó se ocupaban de una industria que ha prácticamente desaparecido en el país como era la preparación de huevas de corvina, especialmente en los meses de septiembre y octubre, poco antes de iniciarse el desove de esta especie, según la misma crónica:

> *"Se prepara este producto con abundante esmero. Se extraen los ovarios con sumo cuidado y se lavan ligeramente, para ponerlos, luego, en sal durante una hora aproximadamente. Acondiciónense después sobre tablas expuestas al sol para deshidratarlas y prensarlos. Se refiere que esta clase de conservas tiene muy buen mercado."*

La última frase muestra el cambio en las pautas alimenticias sobre todo de los inmigrantes aunque se diga que una sociedad cambia antes de dioses que su alimentación tradicional.

También se preparaba la lisa en salmuera, dado que esta especie muy aceitosa la desecación era muy difícil con los procedimientos que se utilizaban en Ajó. Y finalmente se hacía un preparado de tonina (*Tursiops truncatus*)[93] que los pescadores denominan "musame" (probablemente se trate una derivación de "mojama") que no consistía más que en separar prolijamente el tocino y desangrar luego la carne lavándola perfectamente, después de lo cual se colocaba en sal por espacio de dos horas, más o menos. La operación final consistía en arrollar y liar esta carne exponiéndola a la acción del aire y del sol hasta su completa deshidratación. Es éste otro sub–producto de la pesca que ha desaparecido del consumo de los argentinos.

En otro orden de actividad industrial, los pescadores de Ajó se dedicaban a la fabricación de aceites, especialmente como vehículo de pinturas con las cuales conservan sus embarcaciones, extraído del hígado de chucho (*Myliobatis goodei*). Extraían el aceite por la acción sola del tiempo y la consiguiente fermentación de la materia prima. A la fabricación de aceite de pescado se dedicaron también seis fábricas instaladas en la costa del Río de la Plata. Las especies empleadas a este efecto fueron el sábalo (*Alosa alosa*) y los bagres, produciéndose alrededor de 450 toneles de aceite obtenidos solamente con la pesca de los meses de octubre, noviembre y diciembre. Aunque con menor producción existían también algunas pequeñas fábricas de aceite ubicadas en Esquina (Río Paraná), en Bahía Cracker (Golfo Nuevo) y en Ajó, provincia de Buenos Aires.[94]

## 2.2 – Los medios de producción.

¿Quiénes y con qué medios se llevaban a cabo las capturas? El censo pesquero nos permite apreciar otros cambios que se han ido produciendo desde el informe de Lahille. En 1920, 1792 personas declararon en el país ser "pescadores" de oficio y 205 personas dedicarse a actividades relacionadas

---

[93] También llamado "delfín mular", no confundir con la voz catalana.

[94] Existieron otros pequeños industriales conserveros de productos de la pesca cuyas operaciones no tuvieron una importancia significativa. Por ejemplo, un industrial de la margen del Río Uruguay, cerca de Colón, que ha preparado con regularidad el sábalo salado, artículo de mucha aceptación entre los colonos de Santa Rosa, Ubajay y San Antonio, en la provincia de Entre Ríos.

con la pesca en tierra. De ellos, 338 eran argentinos nativos y 1454 extranjeros. La pesca fluvial y lacustre concentraba a la mayor parte de los pescadores (950 personas) de los cuales el 75% eran extranjeros. El puerto de Rosario reunía a la mayor parte de los extranjeros, 600, es decir el 84%. La región de Ajó, sobre el Río de la Plata, agrupaba a la mayor parte de los nativos, 60, es decir el 25%. Estas cifras muestran la fuerte relación entre el proceso inmigratorio y la actividad pesquera en nuestro país, la concentración de los extranjeros y la dispersión de los nativos.

Estas características se acentúan al considerar la pesca marítima. La desarrollaban 842 personas, de las cuales 743 (88%) eran extranjeras. Mar del Plata era el lugar de residencia tanto de la mayor cantidad de pescadores locales como de inmigrantes: 580 (69%) personas eran los pescadores de Mar del Plata, de los cuales 552 eran extranjeros (95%) y 28 nativos (5%). Esta era la composición de los pescadores luego de casi 40 años de pesca comercial en Mar del Plata (por lo que incluso algunos nativos podrían ser de primera generación).

Por último, el censo permitió que evaluáramos la composición y distribución del capital fijo (embarcaciones y artes de pesca). Las artes de pesca se clasifican en "redes móviles", trasmallos para pesca costera o arrastre "a la pareja", y "espineles", nombre local del palangre como hemos dicho. El capital a precios de mercado de este instrumental era de m$n 204.826 (o 75.303 dólares estadounidenses al cambio de la época). Pero más interesante que su valor es obviamente su distribución.

El 59% lo concentraba la pesca fluvial y lacustre (sin considerar los *trawlers*) y el 41% restante, la pesca costera. La red era el instrumento de pesca característico de la pesca costera y el espinel el de la pesca fluvial y lacustre. Rosario agrupaba la mayor parte de ambos en aguas interiores. En la costa marítima, Mar del Plata aglutinaba tanto a la mayor cantidad de redes (118) como de espineles (40) pero era superado en ambos equipos por Ajó (160 y 100 respectivamente) que eran utilizados en la Bahía de Samborombóm y en la desembocadura del Río de la Plata.

En cuanto a las embarcaciones, las existentes al momento del recuento se distribuían en 157 con motor, 349 embarcaciones con vela y 318 botes. En conjunto, conforman un capital teórico de m$n 860.314 (316.292 dólares) el

83% del valor total del esfuerzo de pesca (m$n 1.028.100). Mar del Plata reunía 118 embarcaciones a motor, 25 a vela y 10 botes. Medidos en sus valores, estos equipos correspondían a m$n 563.500, el equivalente al 65,5% del total del capital en embarcaciones.

Toda la zona marítima patagónica contaba sólo con 58 pescadores propiamente dichos, de los cuales, escasamente el 2 % era de nacionalidad argentina. Por otra parte, había 25 personas ocupadas también en trabajos inherentes a la pesca, pero que permanecían constantemente en tierra, en las fábricas de conservas.

La Patagonia tenía el 9 % del capital invertido, que se elevaba a $ 142.445, correspondiendo sólo el 18% al valor de las embarcaciones lo que nos da una idea de lo reducido de su porte. Tres de éstas eran a motor –con un total de 17 toneladas–; 11 a vela, con 19 toneladas (todas estas a motor y vela se encontraban en el Golfo Nuevo) y 10 botes menores.

En el siguiente cuadro sintetizamos la distribución del capital fijo y variable según el tipo de pesca:

**Cuadro 13. Distribución de capital y fuerza de trabajo según tipo de pesca en 1920.**[95]

| Pesca | Embarcaciones | | Artes de pesca | | Total | | Pescadores y trabajadores en tierra |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | m$n | % | m$n | % | m$n | % | |
| Fluvial | 96964 | 11,3 | 120651 | 57,9 | 217615 | 20,4 | 980 |
| Marítima | 762550 | 88,7 | 87825 | 42,1 | 850375 | 79,6 | 1017 |
| Total | 859514 | 100,0 | 208476 | 100,0 | 1067990 | 100,0 | 1997 |

La pesca fluvial estaba representada por un capital total del 20% aproximadamente del total y la marítima por el 80% restante, siendo las embarcaciones el elemento desequilibrador. El personal de pescadores ocupado en la pesca fluvial 980, contra los 1017 empeñados en la explotación marítima, la relación era del 49 % para la primera y 51% para la segunda. Y en artes de pesca había un leve predominio de la pesca fluvial. Correspondía, pues, la pescador fluvial el 26% de la cosecha, conseguida con un capital que representaba el 20% del invertido total. Medido por individuo, la pesca fluvial contaba con $252,7 por pescador y la marítima con $1.010,9.

Así pues, si se toma la producción fluvial del año 1920, calculada en 5.756 toneladas resultaba que cada pescador fluvial capturó 5.873 kilogramos

[95] Elaborado en base a DGG (1921).

de pescado en el año. Por otro lado, habiendo llegado la producción marítima a 16.401 toneladas, cada pescador marítimo pescó durante el año 1920, 16.126 kilogramos de pescado. De lo expuesto se deduce, por un lado, que la capacidad de producir estaba en relación directa con el capital disponible y de ningún modo con la pesca fluvial fuera, menos productiva que la marítima. Por otro, dado que cada tonelada de pesca fluvial equivalía a m$n 37,8 de capital invertido en ella y que cada tonelada de pesca marítima a m$n 51,8 no debe extrañar que esta diferencia se hiciera presente en los precios finales del producto. Sin embargo, el valor final del pescado obedecía a múltiples factores y como veremos esto no siempre ocurrió.

## 2.3 – Los mercados.

Más de la mitad de la producción de la pesca era absorbida por la población de la ciudad de Buenos Aires, principal consumidora por los motivos obvios ya mencionados. Se introdujeron en ese mercado durante el año 1920 las cantidades enunciadas en el cuadro siguiente[96]:

**Cuadro 14. Entrada de pescado y mariscos en la capital federal en 1920.**[97]

| Procedencia | | | | | Totales |
|---|---|---|---|---|---|
| Marítima | Lacustre | Fluvial | Extranjera | Mariscos | |
| 7.497.780 Kg | 1.163.985 Kg | 2.166.540 Kg | 1.042.800 Kg | 571.335 Kg | 12.442.440 Kg |

Respectivamente correspondió el 60% a pescado de mar fresco de captura nacional; 17% a pescado de procedencia fluvial; 9% al de origen lacustre; 8% a importación (en su mayoría de Montevideo) y el 6% restante a una variedad de mariscos de orígenes diversos. Por consiguiente –y considerando que muchas especies fluviales eran bien aceptadas por los consumidores– la entrada fue de 26% de pescado de agua dulce contra 74% de producción marítima, una proporción casi idéntica al total de capturas de cada origen.

Este consumo mayoritario de especies marinas demuestra que el mayor consumo correspondió a productos procedencia distante a las plazas de mercado con el correlativo recargo al costo por transporte. Teniendo así en cuenta que solamente el 17% provino del Río de la Plata, se deduce que la zona de pesca inmediata a la ciudad de Buenos Aires es la que menor cantidad

[96] Las especies de mar más comunes en el mercado eran brótola, congrio, corvina de Montevideo, lisa, pescadilla de Mar del Plata y raya. Siendo los mariscos más vulgares, mejillón, langostino y camarón. Las especies fluviales más corrientes fueron: bagre, dorado, patí, pejerrey sábalo.

[97] Fuente DGG (1921).

proveyó. El pescado de mar, procedente de 200 y más kilómetros de distancia sufría un considerable recargo en el costo y un deterioro equivalente en su conservación.

De las entradas totales habidas en 1920 fueron re–expedidas a pueblos suburbanos porteños y localidades del interior 1.276.890 Kg, quedando líquidamente, para el consumo local de la capital 11.165.550 Kg. Los precios corrientes de venta que se obtuvieron en la Capital Federal fueron en promedio de m$n 0,65 el kilogramo para el pescado de mar de toda especie y de m$n 1,30 para el marisco en general (desde el en ese entonces "valioso" calamar hasta el modesto mejillón).

Otro precio regía para el pescado de agua dulce de procedencia fluvial. Como la producción lacustre estaba casi exclusivamente constituida por el pejerrey, su promedio de venta por kilogramo alcanzó a m$n 1,02. Los precios del pescado de origen fluvial eran muy elevados debido seguramente a los costos del transporte ferroviario y la conservación desde las lagunas bonaerenses que se encontraban a distancias que iban desde un centenar a miles de kilómetros.[98]

Por disposición municipal la concentración de estos productos en Buenos Aires se realizaba en el mercado Intendente Adolfo Bullrich, lo cual no satisfacía las necesidades de una distribución eficiente y, por ende, no respondía ampliamente a los intereses de los productores. El espacio era adecuado y cómodo para el contralor de la inspección sanitaria municipal pero no para la industria pesquera, ya que por caso carecían de una cámara frigorífica. Esta carencia obligaba a distribuir los productos dentro de un plazo máximo determinado bajo pena de confiscación de toda la mercadería, una vez espirado el termino estipulado.

Había razón suficiente para movilizar esta mercadería con rapidez. El mercado de intenso consumo de la Capital Federal no se hallaba muy favorecido, ya que se encontraba muy alejado de los mejores centros pesqueros marítimos y las consecuencias de la distancia se traducían en la demora de los viajes, con el perjuicio de la conservación de los productos y los recargos en el transporte.

---

[98] La pesca requiere rápida y fácil distribución de los productos de naturaleza tan perecedera y de valor escaso en relación con su peso, el cual era aumentado por el aditamento de hielo, por el envase y por las vísceras.

Otra cuestión de importancia fue la proposición de algunos sectores sociales "progresistas" de que la Municipalidad se encargara de la venta del pescado. El propósito se fundaba en un mejoramiento de cooperación comercial que obviamente no fue seguido ya que el liberalismo reinante veía tal procedimiento como opuesto a los intereses propios de la industria que buscaba sus satisfacciones financieras.

> *"Los principios económicos que consagran la libertad del mercado han de lograr por sí solas el abaratamiento de un producto abundante como es la pesca, siempre que se mantenga la libre competencia, pues, si ésta llega a extinguirse quedarán de inmediato comprometidos los intereses del consumidor."* (Valette: 1921a).

Para este funcionario sólo era aceptable en los casos de una crisis accidental y transitoria –como había ocurrido durante la Guerra– que la administración pública tomase a su cargo la economía del abasto, pero en los tiempos de absoluta normalidad no debía alterarse el régimen de comercio establecido legalmente. Sin embargo el pescado era caro y era asumido por todos que su carestía se debía en buena parte a la especulación extrema, apoyada unas veces por el desequilibrio existente entre la oferta y la demanda, y otras, quizá por los excesos de la intermediación entre productores y consumidores. El intermediario, como vimos, es un clásico de la literatura referida a la pesca y cuyos conflictos con los productores suelen resolverse mediante la conformación de algún tipo de asociación de pescadores.[99]

Otro problema que se sumaba a la comercialización era la dificultad de lograr una demanda regular y continuada. La desconfianza, generalmente fundada, del consumidor fue un obstáculo difícil de vencer. El pescado se encajonaba generalmente en los lugares de producción, sin ninguna limpieza previa, salvo un ligero lavado, lo que persistió hasta la difusión de los cajones de plástico al menos en la década de 1970. El traslado se realizaba con el pescado sin desviscerar, con el perjuicio para el producto y para la salud de los consumidores como era sabido desde hacía siglos.[100] Es decir, la calidad se subordinaba al costo final y a la velocidad pero éste aún así no cautivaba a la demanda.

El acceso a los mercados de pescado tampoco era sencillo. No existían

---

[99] Hubo varios intentos infructuosos de organizarse para afrontar colectivamente la intermediación. Analizamos estas cuestiones con detenimiento en los capítulos siguientes.

[100] El pescado no inficiona primero por la cabeza, como reza el dicho popular, sino por sus vísceras.

permisos especiales para la venta al menudeo ni para la venta en locales o puestos estables. Tampoco se requería la habilitación de vehículos apropiados ni existía un registro de vendedores en la Capital Federal. Trasladarse en transportes públicos, a distancias respetables como las que se daban en Buenos Aires, un día de calor y con pescado en el cesto de las compras, existiendo otras alternativas más cómodas, de hecho no seducía demasiado. Y la oferta de vendedores ambulantes como el de la foto, seguramente tampoco.

**Foto 2. Vendedor ambulante de pescado (ca. 1890).**

Por estas cuestiones los mercados del interior estaban prácticamente privados de la pesca marítima. En todos los mercados importantes del interior, la pesca no alcanzaba a cubrir las necesidades del abasto debido, sobre todo, a la dificultad para hacer llegar a los centros mediterráneos el pescado en condiciones sanitarias y económicas aceptables.

En los mercados de Córdoba y Tucumán era común encontrar corvina y pescadilla, como especies marítimas, y dorado, surubí y pejerrey, como pescados fluviales. La influencia de la relativa cercanía del Río Paraná era evidente sobre estos mercados sobre todo en la regularidad de provisión. Naturalmente, el dorado y el surubí procedían del río Paraná, expidiéndose desde Rosario y Santa Fe. Los precios promedio según origen en las ciudades

de La Plata, Córdoba y Tucumán fueron los siguientes:

**Cuadro 15. Precios de mercado promedio del pescado en 1920 según origen.**[101]

| Ciudad | Pesca fluvial (m$n) | Pesca marítima (m$n) |
|---|---|---|
| Buenos Aires | 0,55 | 0,65 |
| La Plata | 0,39 | 0,42 |
| Córdoba | 0,65 | 0,75 |
| Tucumán | 1,25 | 0,80 |

Recordemos que La Plata es ciudad portuaria y adyacente a los caladeros del sur de la cuenca del Río de la Plata, eso probablemente explique que los valores sean menores incluso que en la ciudad capital del Estado. El aumento de precios hacia el interior es claro. La mayor regularidad del pescado de río en Tucumán parece haber sido compensada con un mayor precio promedio.

### *3 – Sustituyendo importaciones marinas.*

> "...ya sea porque nuestros productos, anualmente en aumento, van ganado mercado interno, ya por el elevado costo de producción extranjero, lo cierto es que vamos camino de cesar con estas importaciones dando amplitud de mercado al producto nacional"(Rossani 1933:88).

Arrastrado por la realidad más que por política económica, la relación de Argentina con el mercado mundial comenzó a transformarse luego de la Gran Guerra. Durante los años '20 la capacidad de obtener divisas para importar fue crecientemente deficitaria, ya fuera vía arancelaria o vía empréstitos. Se intentaron una serie de medidas fiscales en función de aliviar las arcas del estado que como correlato fue generando una industrialización sustitutiva de la importación que fue cubriendo algunos nichos de demanda dejados por la disminución de la posibilidad de obtener productos importados.

Cuando confluyeron las dificultades de abastecimiento con la crisis del modelo agroexportador y el desarrollo de una incipiente industrialización de la pesca, –a finales de los '30–, las pocas empresas que habían sobrevivido[102] se

---

[101] Fuente DGG (1921).

[102] Entre ellas una legendaria para la población local: "La Marplatense" de Galo Llorente e Hijos.

beneficiaron de la disminución de la importación (por la Gran Depresión primero y luego por la Guerra Civil Española y la II Guerra Mundial) y pasaron a abastecer al mercado interior con conservas de pescado, pero aún con niveles de captura muy modestos. Además, por esos años, a la venta en los mercados y a la venta ambulante se sumaron las de las "pescaderías" distribuidas en algunas ciudades. Las cifras recopiladas por el biólogo Argentino Rosanni (1933) muestran claramente la disminución en la importación de pescados y otros productos de origen marino que podían ser reemplazados por su similar nacional (los valores están dados en kilogramos anuales):

**Cuadro 16. Importación de productos pesqueros de 1929–1933.**[103]

| Año | Arenques ahumados | | Bacalao | | | Sardina | Anchoa | Camarón |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cajas | Barriles | Entero | Cortado | Aceite de hígado | | | |
| 1929 | 92.719 | 18.273 | 6.292.346 | 337.121 | 233.313 | 7.362,4 | 9.339 | 18.055 |
| 1930 | 87.641 | 1.916 | 5.306.400 | 444.269 | 153.261 | 8.005,4 | 4.576 | 12.403 |
| 1931 | 94.419 | 105 | 3.795.228 | 220.130 | 194.949 | 4.822,8 | 4.052 | 4.169 |
| 1932 | 25.148 | 6.735 | 3.807.984 | 198.818 | 150.267 | 1.553,6 | 2.020 | 216 |
| 1933 | 15.272 | 6.934 | 4.099.254 | 259.391 | 143.165 | 2.518,9 | 2.531 | 139 |
| Reducción | 83,5 | 62,1 | 34,9 | 23,1 | 38,6 | 65,8 | 72,9 | 99,2 |

El propio Rossani hizo la siguiente reflexión:

> *"No es de extrañar esta disminución por cuanto los similares del país ya empiezan a hacerse sentir en plaza y a precios más ventajosos; el público los prefiere a los importados, sin que hasta ahora el gobierno haya hecho nada que pueda cerrar la entrada del producto extranjero"* (p.81).

Como puede observarse la mayor caída de las importaciones se dio en los arenques ahumados, sardinas y en las anchoas coincidentemente con un mayor desarrollo de la conserva. Esto seguramente se debió tanto a las dificultades para importar como al desarrollo de la industria conservera en Mar del Plata. Desde la instalación en 1919 de La Marplatense, la primera fábrica de conservas de pescado del puerto, ubicada junto a la escollera sur, se fueron instalando algunos saladeros de anchoas familiares. El más popular fue el de Julio Spina:

> *"En 1918 mi padre puso un bolichito y al lado un saladero pequeño que producía 10 ó 15 cajones diarios de anchoítas, luego se fue agrandando, la firma era «Julio Spina». Después hicieron 50 cajones diarios y, conservas de toda clase entonces registraron la firma «Julio Spina e hijos». También tenían un despacho de*

[103] Elaborado en base a Rossani (1933).

> *bebidas, en la esquina de la subcomisaría, luego se mudaron a Padre Dutto."*[104]

**Foto 3. Puesto de venta en la banquina de pescadores del Saladero Spina en los años '30.** [105]

Como se puede apreciar la salazón de anchoas era una actividad complementaria a otras formas de renta, otro testimonio nos refiere que "...Spina primero tuvo una pensión y después el saladero."[106]

La década de 1930 se inicia con el auge de los saladeros de anchoitas organizados principalmente emprendedores de apellidos marquellanos, sicilianos y napolitanos: Pisani, Panebianco, Gentile, Romeo, Belfiore, Santagati, Spoto, Buono, Di Meglio, Carbone, Pellegrino, Di Scala, Sinagra, Rua, Speranza, Greco Puglisi.[107] Algunos de estos saladeros devinieron en fábricas de conserva.

> *"Panebianco puso un saladero de anchoíta. De las fábricas de conserva primero fue la «Panebianco», después se instaló «Cascabel».*[108]

La fábrica que hegemonizó la conserva fue "La Campagnola" de la familia Benvenutto.

> *"En 1935 la apertura de la fábrica «La Campagnola» incrementó notablemente la demanda de pescado y la situación de los trabajadores del Puerto comenzó a cambiar."*[109]

---

[104] Entrevista №44.
[105] Gentileza MHP.
[106] Entrevista №54.
[107] Entrevistas varias.
[108] Entrevista № 52.
[109] Entrevista № 40.

Unos años más tarde se instalarían otras también relevantes como "Macchiavello y Cía.", "Mares del Sud", "Pulgar Hnos.", "Giacomo S.A.", "Molfeta", etc. [110] A principios de la década de 1940 "La Campagnola" empleaba a 500 operarios, La Marplatense" ocupaba a 300, "Mares del Sud", a 150 y Pulgar Hnos a 150.

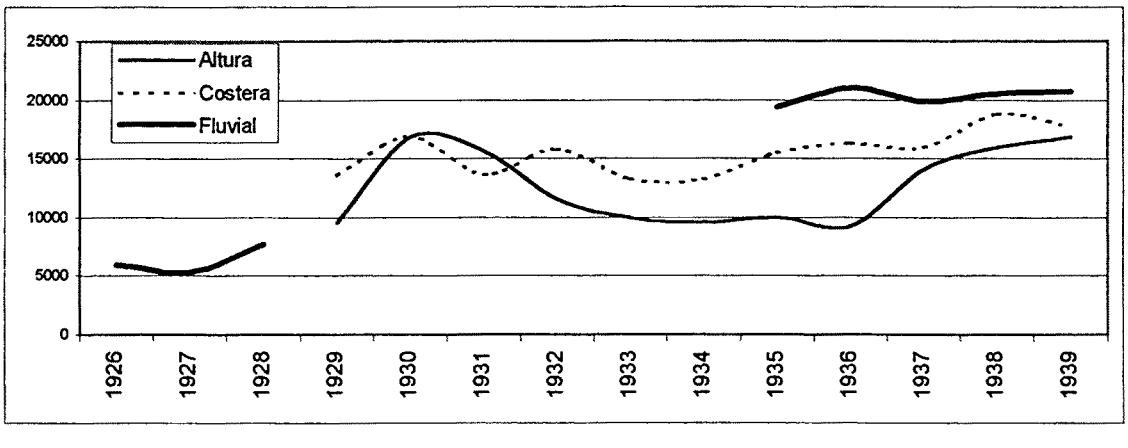
Todo un símbolo del fin de una época. Sin embargo algunos derivados pesqueros no pudieron ser sustituidos, pero su importación disminuyó de todas formas considerablemente.[111] Las importaciones de ostras se redujeron un 23% entre 1929 y 1933 y la de caviar un 41%. A propósito señala Rossani (1933:83):

> *"El caviar es otro de los productos que va cayendo lentamente de nuestra importación a pesar de ser un manjar preferido en los grandes hoteles. Su disminución en estos cinco años supera el 50%, de la cantidad introducida en 1928, que fueron 5.349 kilos."*

Sin embargo la langosta aumentó su importación probablemente por su introducción desde Chile, más al alcance de un intercambio regional (al igual que las ostras).

Como se puede apreciar en el gráfico que hemos construido sobre la base de información fragmentada, la pesca continental de ríos y lagos fue de importancia medular por muchos años luego de 1920, colocándose, con una producción constante de 20.000 toneladas, por encima de las flotas costera y de altura tomadas individualmente hasta 1940.

**Gráfico 10. Capturas 1929–1940.[112]**




[110] Entrevistas varias y periódico *El Puerto*.

[111] Recordemos que por esos años las divisas eran reguladas por una "Comisión de Control de Cambios" que establecía las prioridades del destino de aquellas ingresadas por exportaciones "tradicionales".

[112] Fuentes: Valette (1921[a]), Rossani (1933) y Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación (1960).

La producción local de pescado muestra una recuperación de la pesca fluvial seguramente por la participación de varias empresas en la pesca en el Río de la Plata con embarcaciones de gran porte a vapor: Granda & Cía., Industria Pesquera Argentina S.A., Manuel Rodríguez Giles –entre otras– y la destacada labor de la empresa Ángel Gardella Ltda. (Talamoni 1994:14).

La difusión del arrastre y la pesca de altura se ha tomado como una constante histórica de la introducción de formas de producción "modernas" a la actividad pesquera. (ver Alegret 1996, Giráldez Rivero 1996, López Losa 1997). Sin embargo como hemos visto estas empresas no prosperaron en Argentina hasta al menos los años '50 mediante una combinación de capitales privados locales y algunos externos (principalmente belgas) atraídos merced a la política inmigratoria del gobierno peronista a partir de la pos II Guerra Mundial (Masid 2000).

En 1936 y 1937 ingresaron en el país dos unidades de *trawlers*, el "Jimedi Marú", que salió del Japón en mayo de 1936 (rebautizado "Presidente Mitre"), y el "Kushilo Marú", que zarpó del Japón en julio de 1937 (rebautizado "Presidente Roca") que integraron la Compañía Argentina Comercial e Industrial de Pesquerías, S. A. (C.A.C.I.P.), con capital japonés y argentino. Bien equipados y tripulados con pescadores japoneses los dos barcos solos produjeron más de la mitad de la cantidad total traída por los trece barcos de la Compañía Gardella (Videla Dorna 1937 y entrevista №61).

> *"Puedo asegurar que en estos momentos una poderosa compañía extranjera se ha introducido en nuestro país con objeto de monopolizar esa industria. Japón, país progresista, de tendencias imperialistas, ha extendido ya su influencia en nuestros mares, pletóricos de riquezas. Enhorabuena si con sus barcos, sus aparatos modernos, sus hombres, sus métodos y su administración nos deja una enseñanza y una orientación, a la vez que obtiene, como es lógico, una amplia compensación pecuniaria; pero tengo motivos para pensar que todos estos beneficios van a costarnos, sobre todo a los argentinos del futuro."*(P.543).

A pesar de los temores de Videla Dorna esta empresa también fracasó y ambos barco fueron vendidos.

El economista y empresario pesquero flamenco Karel Engelbeen nos comenta otro intento (s.f.:6) escribió: "En 1949 una dupla española, creó un sistema de navegación de dos barcos donde tiraban ambos de una sola red y batió todos los records logrando capturar en una sola redada ¡1.020 cajones

(51.000 kilos)!"[113]

Esta frase tiene varias aristas interesantes. En primer lugar el asombro de los pescadores de altura europeos –que continuó hasta años muy recientes con cada contingente– por el volumen de capturas posible en las aguas suratlánticas con los mismos equipos utilizados en el Viejo Mundo. En segundo, la aplicación de un sistema de pesca practicado en el Mediterráneo desde hacía por lo menos cuatro siglos, y que se difundió a las costas gallegas hace más de dos: el "arrastre en pareja". Los gallegos de la empresa "Pesquería Atlántico" y el armador Agustín Velasco trajeron esta modalidad de pesca en 1948, que la empresa explotó con mucho provecho con los vapores "Costa Mediterránea" y "Costa Atlántica", con cascos de hierro de 43 metros de eslora. El sistema nunca fue visto con buenos ojos dado que su capacidad de captura era muy poderosa, tanto que "...los Gobiernos canadiense y estadounidense, en cierto momento, temían el agotamiento de los bancos bacaladeros de Terranova y del Labrador por los españoles." (Engelbeen 1955:177).

Una colisión del "Costa Mediterránea" con un petrolero en el Río de la Plata en septiembre de 1950 produjo su hundimiento y con él el final de este tipo de pesca en nuestras costas. La empresa trató de formar una nueva "pareja" pero desistió por dificultades de divisas, y continúo sus actividades con el único barco que le quedó.

La pesca fluvial –con estas incorporaciones que desarrollaban sus actividades en el Río de la Plata– llevaron a que en el trieño 1926–1928 fuera este origen de la pesca el que más se desarrollara, como podemos apreciar en el cuadro.

**Cuadro 17. Origen de la pesca entre 1926 y 1928.[114]**

| Región | 1926 | 1927 | 1928 | Incremento relativo | $r_{(1926-1928)}$ |
|---|---|---|---|---|---|
| Río Uruguay | 45,00 | 49,00 | 50,00 | 11,1% | 5,41% |
| Río Paraná | 1126,32 | 1155,30 | 1219,48 | 8,3% | 4,05% |
| Río de la Plata | 2463,54 | 1954,19 | 3755,64 | 52,4% | 23,47% |
| Lagos y lagunas | 2301,82 | 2147,03 | 2641,75 | 14,% | 7,13% |
| Marítimo | 21481, 76 | 24453,40 | 27068,15 | 26,0% | 12,25% |

Las especies fluviales y lacustres más consumidas era todavía el pejerrey, al que se le sumó la trucha que había sido sembrada en gran cantidad

[113] Este texto estaba dirigido a atraer a sus compatriotas, en una versión más "científica" del mismo autor la cifra aportada es de 42.000 Kg.

[114] Elaborado en base a Rossani (1933).

de lagunas y ríos a los que arribaba el ferrocarril.

> *"El «pejerrey» argentino es pura y exclusivamente nacional, no halla en otra parte con las mismas características, y de ahí la inteligente comprensión de las autoridades de la materia, en aprovechar la especie poblando cuanta agua vacía había y laguna desocupada, llegando algunos hacendados del interior de la República, a construir tanques artificiales, del sistema llamado australiano, donde han realizado buenas siembras y cosechas de «pejerrey»"* (Rossani 1933: 27)

Si comparamos el origen de la entrada de pescado en 1926 y 1932 a la ciudad de Buenos Aires podemos ver los efectos de la depresión sobre la pesca, en función de la importación de pescado fresco.

**Cuadro 18. Pescado ingresado al mercado de Buenos Aires en 1926 y 1932.**[115]

| Origen | Zona | Cantidades (en t). | |
|---|---|---|---|
| | | 1926 | 1932 |
| Marítimo | Mar del Plata | | 8.443 |
| | Bahía Blanca | | 375 |
| | Otras terminales | | 5.773 |
| Total de pescado marítimo | | 11.557,4 | 14.591 |
| Interior | Pescado lacustre | 1.158,0 | 594 |
| | Pescado fluvial | 2.463,5 | 1.162 |
| Total pescado | | 15.179.1 | 16.347 |

Podemos ver que la pesca fluvial y marítima decayeron ambas en torno del 50%. Como contracara de esto, la pesca marítima ha crecido un 26% aun cuando una parte importante de ella está siendo progresivamente consumida por la industria de la conserva y la salazón. Como nos comentaba un testigo "...en el ´39 los saladeros se empezaron a hacer más grandes y la pesca de la anchoíta era muy importante."[116] Sin embargo la guerra iba a traer consigo una demanda coyuntural que nadie soñaba y cuyos efectos serán una bisagra en el desarrollo de la actividad pesquera argentina.

[115] Elaborado en base a Rossani (1933).
[116] Entrevista №53.

# Capítulo 4

# Sembrando anzuelos para tiburones.

# La industrialización sustitutiva y el desarrollo de la pesca comercial marítima en Argentina (1943–1947).

# La fiebre del tiburón.

> "Los altos precios despertaron en todas las colonias pesqueras la «la fiebre del cazón», lo que dio lugar al abandono momentáneo de los lugares habituales de pesca para dirigirse al Sur, completándose muchas de esas tripulaciones con gente ajena a la profesión; yates lujosos fueron transformados de la noche a la mañana en cazoneros y era frecuente ver por las carreteras costeras a flotillas de embarcaciones transportadas en camiones, porque su porte no les permitía afrontar la travesía por mar a esas localidades del sur." (López 1952:33).

La pesca comercial marítima en Argentina nació en Mar del Plata, sobre finales del siglo XIX, a solicitud de los turistas enriquecidos por la economía agroexportadora argentina. Paradójicamente, aquellos sectores de la sociedad que lucraban con cereales, lanas y carnes, eran los principales consumidores de frutos marinos y los exigían en las mesas de los lujosos hoteles y restaurantes del balneario construido a su medida. Con el tiempo se fue estableciendo en Mar del Plata una colonia de pescadores que con dificultades hacía llegar sus productos al mercado de Buenos Aires. Sin embargo, recién medio siglo después de los primeros intentos, la pesca marítima comenzó a competir con éxito frente a sus dos competidores: la pesca interior y, sobre todo, la importación. La "Gran Depresión", la Guerra Civil Española y sobre todo la II Guerra Mundial, fueron el aliciente que necesitó la pesca marítima para dar un salto adelante tanto cualitativo como cuantitativo. El desarrollo de una industria conservera sustitutiva y, sobre todo, la demanda coyuntural de aceite de hígado de tiburón fueron los vehículos de ese cambio.

A pesar de su trascendencia, este fenómeno ha quedado prácticamente sólo en el recuerdo de ciertos contemporáneos a los hechos y en algunos pocos informes y estadísticas. Requiere entonces un trabajo de reconstrucción el cual abordé desde la perspectiva de la extracción y primera venta, ilustrando, hasta donde me fue posible, el proceso de transformación y exportación del producto.

Analizaré a continuación la particular configuración suscitada por la pesca del tiburón vitamínico y su incentivo a la expansión de la pesca comercial en Argentina. Tal estímulo se expresó, entre otras cosas, en el incremento del número de pescadores, en la conformación de una flota más numerosa,

moderna y potente, en la incorporación de nuevos puertos pesqueros, en el descubrimiento de caladeros de diferentes especies, en el mejoramiento de las artes y métodos de pesca, en el impulso a la industria conservera y en los inicios de la exportación de derivados de la pesca.

Esta "fiebre" como todas ellas tuvo su cara luctuosa. El tiburón vitamínico no sólo fue la primera especie sometida a estrés de sobrepesca, sino que su captura produjo la mayor cantidad de vidas humanas pérdidas que recuerda la actividad pesquera en Argentina.

He utilizado como fuentes una serie de informes de biólogos y economistas vinculados a la actividad pesquera que permiten medir y evaluar cualitativa y cuantitativamente el desarrollo de la industria extractiva y procesadora, y su realización económica. También con un conjunto de publicaciones periódicas de la época que ilustran la percepción transmitida por los medios de información de la coyuntura. Por último, he utilizado una serie de entrevistas a pescadores, industriales y dirigentes gremiales y monografías autobiográficas de pescadores, rederos, funcionarios, etc. que permiten analizar la cotidianeidad y el alcance de la próspera actividad.

### *1 – Los modelos de acumulación en la pesca.*

> "Parece paradójico afirmar que los peces, por ejemplo, sean un medio de producción en la industria de la pesca. Pero hasta ahora nadie ha descubierto el arte de atrapar peces en aguas que no contengan ninguno" (K. Marx 1967:181n).

El tránsito de una pesca artesanal, con una captura variada, una realización diaria, local, directa y personal de las capturas, a una pesca industrial, selectiva, que implique mayores volúmenes o calidades, mercados más elásticos y sistemas de comercialización más complejos suele ser muy dificultoso. La propia naturaleza de la actividad impone límites a la acumulación necesaria para que una unidad de producción doméstica pueda devenir en una empresa pesquera (aunque conserve rasgos de organización familiar) (Firth 1975:296). Existe un relativo consenso entre los investigadores en que los fondos de reserva inicial raramente proceden de la propia acumulación o ahorro de las unidades pesqueras.

La acumulación en este tipo de pesca se ve entorpecida por varios factores (Faris 1977:235 y pass.). En primer lugar, el mar no reditúa derechos

de propiedad que puedan ser percibido y acumulado en forma de renta como la tierra. En segundo lugar, la movilidad del recurso también impide, sobre todo en una actividad pesquera limitada tecnológicamente, establecer derechos de propiedad sobre el área que habita a guisa de bosque.[117] En tercer lugar, como el pez es la materia del trabajo, el valor no se encarna en el trabajo extractivo (al igual que en la cacería, por ejemplo) sino en el producto extraído, lo que dificulta o hace más descarnada la apropiación de plusvalor (sobre todo dada las particulares relaciones sociales de producción presentes en la pesca a las que no referiremos más adelante). Un cuarto aspecto diferencial en los modelos de acumulación de la pesca artesanal, costera o de bajura es que a diferencia de la producción agraria, una embarcación, sus artes de pesca, su permiso de pesca, etc. no se pueden dividir en una herencia como la tierra. Por último, el crédito, ya provenga de parte de instituciones financieras, de los compradores de pescado o incluso de las organizaciones de pescadores suele ser evitado, difícil de conseguir, o ruinoso ante la incertidumbre propia de la de la actividad, tanto en la regularidad de sus ingresos como en la precariedad de sus garantías de medios de producción expuestos diariamente al riesgo del naufragio.

El cambio suele darse regularmente o por la inversión de capitales privados externos a la actividad extractiva, o por la percepción privilegiada de préstamos o subsidios auxiliados por el Estado. En algunos, muy pocos casos, se logra por la propia acumulación de los actores. La pesca comercial marítima argentina fue uno de esos casos. La demanda inusual de un derivado de tiburón tuvo lugar en momentos en que, desde el Estado, se impulsaba la exportación de productos no tradicionales, los cuales gozaban de una divisa de conversión en el mercado libre en momentos de control de cambios, lo cual interesaba a un conjunto de inversores privados. Coyuntural en sus causas, la industria del tiburón fue estructural en sus efectos sobre la pesca y los pescadores marítimos argentinos.

---

[117] Esto está siendo revertido trágicamente por el incremento depredador del esfuerzo de pesca que pobremente intenta ser controlado por el sistema de cuotas.

## *2 – El tiburón y las vitaminas.*

"Miren a la mar.
Los barcos de pescar.
Van a levantar,
cien trompas de cristal
Eso le va a gustar."[118]

En esta estrofa, el poeta se refiere a los agricultores uruguayos que cruzaron los arenales del departamento de Rocha –hasta Punta del Diablo y Cabo Polonio–, para dedicarse a la pesca del "trompa de cristal." Se trata de una especie de tiburón, cuya solicitud creció a partir de la demanda de las vitaminas que se obtienen del aceite de su hígado.[119] Las mismas reemplazaron a las más populares extraídas del aceite del hígado del bacalao.

Algo similar ocurrió también en el Brasil. Cuando la escasez de aceite de hígado de bacalao se tornó agudo, los pescadores locales comenzaron a extraerlo del hígado de tiburón y algunos laboratorios intentaron purificar el producto. El Gobierno de São Paulo estableció una pequeña planta extractora en Santos, preocupándose además por mejorar los métodos utilizados por los pescadores. En marzo de 1943, ya había 2.120 pescadores con 67 barcos matriculados en Santos, organizados en diez cooperativas, dedicados a esta pesca (Soeiro de Brito 1960:59).

En los Estados Unidos, uno de los principales consumidores de vitaminas, no se alcanzaba a abastecer las necesidades a pesar del destacadísimo incremento de la extracción de tiburones en California. En esta costa de Norteamérica y estimulados por la creciente demanda, la pesca produjo importantes cambios tecnológicos, adaptándose redes y palangres o espineles (como se los denomina localmente) especialmente para este tipo de pesca. Se determinaron también los lugares, los tipos de fondo y las profundidades en las cuales abundaban los tiburones y se estableció un calendario de la estacionalidad del ciclo vital y las migraciones de esta pesquería (McGoodwin 1990:15). La presión sobre el tiburón fue intensa, pero así y todo, Estados Unidos no alcanzó a satisfacer sus necesidades y debió

---

[118] Alfredo Zitarrosa, "Nene patudo"

[119] Del cual los uruguayos pasaron de ser importadores a productores como sugiere el cese de exportaciones de hígado de tiburón desde Argentina.

recurrir a la importación.

¿A qué se debía esta demanda inusual y frenética? Tal aproximación a la pesca intensiva del tiburón tuvo su origen en dos coyunturas particulares. En primer lugar, la II Guerra Mundial interrumpió la pesca en los "Grandes Bancos" de Terranova y en el Mar del Norte, caladeros históricos del bacalao, que era por entonces teatro de operaciones bélicas. Como señala Álvaro Díaz de la Paz (1988:435) para España:

> *"El conflicto bélico había privado a la flota hispana del acceso a sus tradicionales caladeros del Norte Europeo y, por tanto, al principal artículo de consumo básico de españoles, portugueses, griegos e italianos, el bacalao. Había que buscar especies alternativas que pudieran satisfacer esta demanda y, al menos, coyunturalmente, ésta se encontraría en las aguas saharianas: el «bacalao español»"*

En segundo lugar, la misma logística de la guerra incrementó la necesidad de los complejos vitamínicos extraídos de este gádido. En el intento de hallarle un sustituto al tradicional *cod liver oil* se descubrió que la concentración de unidades vitamínicas A en el aceite del hígado de algunos tiburones era incluso varias veces superior a la del bacalao.

Se había demostrado que la vitamina A era esencial en la vida de los mamíferos, aves y reptiles y que el síntoma característico de la avitaminosis A en el ser humano era, generalmente, "un largo umbral visual", es decir, una adaptación muy lenta a la oscuridad. En grados más agudos se produce una desecación de las glándulas sebáceas y la piel se hace escamosa, produciéndose así muchas infecciones locales, especialmente en los ojos, pudiendo llegarse a una ceguera definitiva.[120]

El complejo vitamínico del aceite de hígado de tiburón permitía combatir la "preceguera nocturna". De ahí su importante aplicación en tiempo de guerra para aumentar la capacidad visual en la oscuridad, cuya carencia era uno de los primeros síntomas que afectaba a los aviadores y a los conductores de automotores y lanchas de asalto en la Segunda Guerra Mundial.

Hasta 1937, salvo para el arte culinario de Asia Oriental –dónde las aletas de tiburón son un plato muy apreciado–, la extracción con fines comerciales de esta especie no mereció mayor importancia. Pero por esos años, y debido a la necesidad de las altas concentraciones vitamínicas de su hígado –175 veces más elevada que la del bacalao del hemisferio norte–, en

[120] Además, la vitamina A reduce la susceptibilidad al resfrió y tiene también efectos sobre el sistema nervioso.

las variedades A y D, se estimuló ferozmente esta pesca.

Estados Unidos se transformó en un demandante colosal de este producto, traduciéndose esta solicitud urgente en unos valores impensables para la tonelada de ese género. Ya en los años anteriores a la guerra, y de acuerdo con la creciente popularidad de los productos vitamínicos, Estados Unidos había aumentado sus importaciones de aceite de hígado de bacalao. En esa época, los principales proveedores fueron Noruega, Islandia, Inglaterra y Japón, países que, por razones de la guerra, quedaron en situación de no poder continuar el normal abastecimiento del producto. Se hizo imperativo determinar nuevas fuentes de producción de aceites vitamínicos, fueran ellas locales o extranjeras, dado que el total de aceite de hígado de bacalao producido en aquel país alcanzaba a cubrir solamente el 10% de las necesidades.

Argentina no permaneció indiferente al estímulo y por los años '40 del siglo pasado muchos para quienes el mar era una abstracción se transformaron en pescadores, y hasta incluso en prósperos pescadores seducidos por la fiebre del tiburón. Como correlato de esta incipiente industria, las exportaciones de productos químicos pasaron de un modesto 0,10% del total de las exportaciones argentinas en 1939 a un 11,3% en 1943 (Llach 1984:532). En 1942–43 y en 1944 el aceite de hígado de tiburón de procedencia argentina fue cubriendo, a medida que se intensificó la producción, parte del mercado estadounidense. En efecto, la Argentina exportó a Estados Unidos en 1943 aceite de hígado de tiburón con un contenido aproximado de 1½ billón de unidades USP de vitamina A. Los altos precios, llevaron a neófitos e iniciados a abandonar su actividad habitual y dedicarse con fruición a esta pesquería, de lejos la más lucrativa.[121]

A partir del año 1943 la pesca del tiburón comenzó a cobrar una gran importancia en la zona de Mar del Plata con una masiva adhesión espontánea hacia 1945. En ese año y haciéndose eco de las posibilidades de esta actividad la *Corporación para la Promoción del Intercambio* (en adelante CPI) difundió un conjunto de informaciones sobre la naciente industria del aceite de hígado de tiburón, con el propósito de colaborar con quienes habían "creado una nueva

[121] Ya en su artículo de 1895 Fernando Lahille había observado que "...podría al mismo tiempo prepararse un aceite excelente con los hígados del cazón, producto que tendría una venta asegurada" (Lahille 1896:160).

fuente de recursos" y una actividad útil para numerosas personas dedicadas a la pesca, quienes, "inesperadamente" ante las necesidades de la guerra, hallaron un "más provechoso empleo de su capacidad, su energía y de sus implementos de trabajo" (CPI 1945).

¿Qué era esta Corporación? La experiencia de la Gran Guerra generó la idea en los referentes de la economía argentina de mediados del siglo XX (Federico Pinedo y Raúl Prebisch) de que el problema fundamental en la II Guerra Mundial serían los "excedentes invendibles de productos agrarios." A la inversa, era la oportunidad para iniciar la exportación de artículos nuevos de origen industrial. En este sentido, la única medida que se llevó a la práctica del plan de Federico Pinedo fue la autorización a "un núcleo de hombres de negocios estrechamente vinculados al comercio argentino–norteamericano"[122] el monopolio de la venta de divisas producidas por la exportación de productos no tradicionales a quienes deseaban adquirir productos importados sujetos a restricciones. Con esto se procuraba promover la exportación de origen industrial y fomentaba la compra de productos en los Estados Unidos.

Los directorios de esta Corporación –que en la práctica adquirió la forma de una sociedad anónima– estuvieron ocupados por altos directivos de las empresas norteamericanas con filiales en el país, por banqueros y por empresarios industriales tradicionales con "aptitud exportadora".[123]

A corto plazo la CPI fracasó debido a la falta de transportes y a la selectividad negativa creciente de Estados Unidos con respecto a los productos provenientes de la Argentina. La institución se abocó a realizar estudios "con vistas a las actividades a desarrollar en el futuro" integrados en el Informe Armour (Llach 1984:528). El informe proponía líneas de producción con mejores ventajas comparativas tales como la elaboración de cemento y cal, ganado porcino, lácteos, cereales, lana, algodón, madera, plomo y zinc y químicos (soda cáustica y ácidos). También algunas industrias más elaboradas como la bodeguera, papelera, calzados y frigorífica.

Por intermedio de sus sucursales en los Estados Unidos, la Corporación observó el interés creciente de ese mercado por el aceite de hígado de tiburón

---

[122] Decreto Ley 90.235 del 9/2/41 publicado en el *Boletín Oficial* el 29/5/41.

[123] Entre los primeros se destacan los presidentes del City Bank, General Electric, General Motors, Ford Motors, Banco de Boston y Cámara de Comercio Estadounidense entre otros. Entre los miembros nativos figuran los apellidos Bemberg, Tornquist, Bunge & Born y Braun Menéndez.

como fuente de vitamina A en reemplazo del de bacalao. Promovieron entonces la creación de negocios de exportación hacia los Estados Unidos apoyada en material bibliográfico referido tanto a la pesca misma, como a la captura, la obtención del aceite y su refinación posterior y el aprovechamiento de cueros y carne, etc., proveniente tanto en los Estados Unidos como en otros países donde esta industria alcanzó cierto desarrollo. Este material, a juzgar por el rápido desarrollo que alcanzó la actividad debió ser cabalmente aprovechado. Por fin se encontraba un producto para vencer el trágico paralelismo entre la economía norteamericana y la argentina... algo qué venderles a los americanos.

### *4 – La "tasa de utilidad" del tiburón.*

> "Del mismo modo que la ballena, el tiburón es íntegramente aprovechado por la industria. La carne es utilizada como alimento humano, siendo vendida fresca en algunos mercados. En nuestro país es salada y seca, preparándose con ella una conserva tipo bacalao. También se elabora harina de pescado. El cuero ofrece un excelente material para la confección de calzado, carteras, etc. Además, del tiburón se extraen colas y gelatinas de apreciable valor comercial" (Vanoli 1946:109).

El tiburón era considerado por los pescadores una plaga que competía con ellos en la captura de las especies mercantiles habituales. Sin embargo la extracción intensiva en busca de su hígado generó un incremento en los derivados aprovechables, por lo que pasó a tener una tasa de utilidad comparable casi a la del ganado bovino.

Esta pesca, que se transformó en hegemónica al menos por unos años, fue motora de varias vertientes industriales, no desperdiciándose prácticamente nada de cada unidad. Pero el aceite extraído del hígado era el producto central por el cual se lo capturaba. Su utilización con fines medicinales se realizaba hacía décadas ya en la India y en Islandia. En 1937 comenzó a utilizarse en los Estados Unidos y luego de esos años, otros países iniciaron la industria del aceite de tiburón, entre ellos Australia y Sudáfrica, donde esta actividad comenzó a desarrollarse alrededor de 1940. Finalmente, en esa década la

industrialización del tiburón alcanzó su difusión a Brasil, Uruguay y la Argentina.

Se denomina "aceite de hígado de tiburón" al conjunto de las materias grasas extraídas de su hígado, que debían ser frescos y elaborados sin tardanza una vez extraído al tiburón de su medio natural. La fase extractiva era muy importante dado que la vitamina A es sensible a los efectos de la luz solar y más aún a la ultravioleta, al calor, a la oxidación y a diversos reactivos. Esta sensibilidad tiene como efecto una reducción de la potencia vitamínica. Esta potencia varia considerablemente, no sólo entre especies, sino también dentro de cada una, según edad y sexo del individuo, zona y época en que fue pescado, temperatura del agua, etc. Asimismo, varía sensiblemente la proporción del hígado con respecto al peso total del cuerpo. Eran preferidos, por ejemplo, los machos en edad fértil a las hembras, como sabían los pescadores:

> *"Era la época de la Segunda Guerra Mundial y la pesca atravesaba un muy buen momento, había un comprador americano, el tiburón se compraba para hacer aceite que se mandaba a Norteamérica, el que servía era el tiburón macho –la hembra tiene el hígado muy blando."*[124]
>
> *"Lo que más se vendía era el tiburón macho por el hígado para los aviadores por la vitamina E [sic] les mejoraba la vista, los compradores más grandes eran norteamericanos. El tiburón lo cocinaban y después lo mandaban en tambores con el aceite."*[125]

La industrialización de hígados de tiburón adquirió una importancia de magnitud en Argentina siguiendo a la resonancia universal del éxito de ventas de las empresas que lo elaboraban empleando tecnología de avanzada.

Las primeras extracciones de aceite de la industria del tiburón en la Argentina recién comenzaron a efectuarse en julio de 1943. Algunas variedades de tiburones argentinas, y en especial la llamada "cazón" (*Galeorhinus galeus*), pueden dar aceites en algunos casos de más de 200.000 USP,[126] potencia que sólo es superada por el "souphin" que se pescaba en la costa de California.

En los inicios de esta pesca los pescadores "despanzaban" los tiburones en alta mar y le extraían el hígado, que colocaban en cajas con hielo, y tiraban el resto al agua. Esto ocurrió durante un cierto período en el que se vendían

---

[124] Entrevista №35.

[125] Entrevista №35.

[126] Las vitaminas se contaban en USP, iniciales de *United States Pharmacopeia*.

por separado el tiburón vacío y el hígado, pero este tipo de comercialización desapareció al dedicarse la mayoría de las compañías a trabajar tanto los hígados como la carne, el cuero y aún las vísceras.

Aunque la finalidad principal de la industrialización del tiburón fue extraer el aceite de su hígado, su carne salada y seca, constituyó un alimento humano sucedáneo del bacalao. Al margen de su pobre calidad, esto lo hacía un producto apto para su consumo en lugares alejados de los centros de pesca.

> *"Cuando no había bacalao se pescaba tiburón, se lo cortaba en filet se lo secaba y se lo vendía como bacalao.*[127]

A pesar de su objetable calidad, gracias al bacalao de cazón se construyeron en los años '40 numerosos secaderos artificiales de importancia en Necochea y Mar del Plata (Cordini 1962:39). No obstante las deficientes condiciones climáticas de estas costas –a diferencia de Islandia o Noruega– para poder proceder al secado natural de las carnes saladas (del tiburón o de cualquier otro pescado).

Ante la brusca caída de la pesca de tiburones por sobrepesca, esos secaderos fueron destinados para otras especies como fundamentalmente el pez ángel (*squatina argentina*), y también el salmón de mar (*pseudopercis semifasciata*), la merluza, (*merluccius hubbsi*) y la corvina (*pogonias cromis*). Finalmente se optó por el abadejo (*genypterus blacodes*), el pez de mejor calidad que puede obtenerse para tal fin en el mar argentino pudiendo competir con ventaja con el bacalao del norte –cuando se trata de ejemplares de gran tamaño– por la exquisitez de sus carnes, que son sumamente digeribles.[128]

Volviendo al tiburón, hacia mediados de la década de 1940 varias empresas se instalaron a propósito para su transformación. Las empresas más importantes dedicadas a la salazón y secado fueron en primer lugar la israelita Gavemar (tanto de tiburón como de abadejo), "la que por otra parte y al margen de ese reconocimiento, era de una gran responsabilidad por la bondad de esos artículos"(Molinos 1992:23), seguida por Macchiavello y Cía. La Marplatense y más tardíamente Abreumar. Solamente en Mar del Plata funcionaban 24 fábricas que se dedicaban a la elaboración de productos derivados del tiburón, y 15 de ellas contaban con instalaciones apropiadas para la extracción de

---

[127] Entrevista №35.
[128] Entrevista №62.

aceite (Vanoli 1944:109). El refinamiento lo realizaba el laboratorio Washington.

De acuerdo con la información aportada por la CPI, la faena del tiburón comenzaba por un lavado en agua salada. Luego, se extraía el hígado, que se separaba en toneles por especie y sexo. Inmediatamente, se procedía a cortar las aletas, la cabeza y la cola del animal y se extraía el cuero, guardándose los útiles y desechándose los inservibles. Finalmente se removía la columna vertebral. La extracción del aceite de hígado se llevaba a cabo en instalaciones rudimentarias que generalmente comprendían:

- Una máquina de picar carne del tipo de las usadas en las carnicerías;
- Un tanque de cocción o digestión que variaba entre los 300 y 500 litros;
- Un tanque de decantación de poco diámetro y de una altura de 2 metros;
- Una centrifuga como las usadas en cremerías.

Básicamente, el proceso era el siguiente: se introducía el hígado ya molido, en el tanque digestor. Se calentaba la masa hasta más o menos 60° C, agitándola continuamente, durante una hora. Se continuaba a dicha temperatura hasta que se producía la separación del aceite de las partes sólidas. Algunas veces, se efectuaba un rápido filtrado antes de pasar la mezcla por la centrífuga; otras, se decantaba la mezcla y luego se pasaba la parte líquida emergerte por la centrífuga. En este último caso la decantación duraba entre 36 y 48 horas. De la centrifuga el aceite pasaba directamente a los envases definitivos.

Como puede verse no se requería una tecnología con demasiada elaboración ni se debían realizar operaciones excesivamente complejas. Algunos fabricantes, como un detalle de sofisticación, llenaban el espacio libre que quedaba en los envases con anhídrido carbónico, con el objeto de evitar que el aire oxidase el aceite provocando la destrucción de las vitaminas.

Los cueros, convenientemente curtidos, daban una piel suave y de buena apariencia utilizada en varios países para la fabricación de zapatos, carteras, cinturones, etc. Incluso se trabajaba el cuero del tiburón para la confección de impermeables. La piel del tiburón posee en su superficie pequeños sedimentos calcáreos duros y agudos, que la hacían apta también para pulir madera, marfil, etc., reemplazando en los trabajos delicados

abrasivos tales como la lija y la tela de esmeril.

La aleta caudal y parte de la cabeza del tiburón proporcionaban una pegamento sumamente fuerte para numerosas aplicaciones. También se obtuvo del páncreas del tiburón gran cantidad de insulina considerando el reducido tamaño de aquel.

Del residuo de la fabricación del aceite quedaba la llamada "harina de hígado" que podía utilizarse como alimento para aves, pues conservaba un remanente de vitaminas; y de los residuos no aprovechables podían obtenerse buenos fertilizantes.

Como puede observarse, tras el estímulo de la demanda de su hígado, lo que había sido un obstáculo, una molestia para la actividad pesquera, se transformó en la materia prima para una multitud de actividades manufactureras y cada una de ellas con su propio mercado y costos de oportunidad.

### *5 – La pesca del tiburón.*

> "Primero se pescó tiburón con espineles y después empezaron a salir los trasmallos. Son redes de altura de 1 ½ / 2 metros, llevan boya y plomo, antes se usaba piedra. Se tira a la correntada va todo en hilera se deja un día y al otro día se levanta." [129]

No fue solamente el aprovechamiento integral de las capturas lo que movilizó la demanda tiburón, sino también toda la tecnología de la industria de las artes de pesca como fue la fabricación de hilados, corchos, plomadas, anzuelos, etc. También estimuló la construcción naval de nuevas embarcaciones (se instalaron más de una docena de astilleros o carpinteros de ribera) y se modificaron o adaptaron las existentes. La extracción del tiburón fue, como veremos ahora, también una escuela para experimentar nuevas formas de pescar.

Las denominaciones corrientes que reciben los tiburones en Argentina por parte de los pescadores –y que también eran las aceptadas por las compañías que lo industrializan– eran: "cazón", "bacota", "palomo", "pez perro",

---

[129] Entrevista №51.

"pez gato", "pez martillo" y "scalandrún de fondo". Esta última variedad es la que alcanza mayor tamaño de todos, llegando a medir hasta más de 2 metros con un peso alrededor de 170 Kg. La variedad más apreciada, era la llamada "cazón". Los animales de esta especie son relativamente chicos, ya que en su estado adulto tiene un promedio de algo más de 1½ m de largo, con un peso máximo algo superior a 15 Kg.

Sin embargo, era bajo el porcentaje de "cazones" de ese tamaño que se obtenían, considerándose que en las buenas épocas el promedio de peso de cada ejemplar era de 10 Kg. Esta variedad era la más codiciada por los productores, porque su hígado es el que rinde el mayor porcentaje de aceite y la mayor potencia vitamínica, tratándose, repito, de los hígados de cazón macho y preferentemente durante la época de celo. Las hembras dan aceite de muy baja unidad vitamínica, así como los cazones que no han alcanzado el estado adulto, llegando los más pequeños a desecharse totalmente, al menos su hígado.

Según cuentan los pescadores, el área de pesca del cazón desde la terminal de Mar del Plata se iniciaba a la altura de la actual Villa Gesell. Allí se producía un segmento de la cadena trófica a partir de las almejas, que allí existían en gran cantidad, las cuales eran el alimento de corvinas y pescadillas de las cuales se alimentaban a su vez los tiburones. Según cuentan los También se alimenta de anchoíta, calamar, pulpo y langostino (Cousseau & Perrota 2000:33).

La zona de pesca al inicio de la temporada quedaba a noventa o cien kilómetros de distancia del puerto de Mar del Plata (Greco 1992:146), puerto base de esta pesca; distancia que se cubría en pequeñas lanchas que navegaban a 5 ó 6 nudos por hora, lo que significaba unas diez horas de marcha. Eso obligaba a aquellos pescadores que estaban dispuestos a arriesgarse a cambio de una buena diferencia en dinero, a estar al menos tres días consecutivos en alta mar, o al menos sin volver a sus hogares. La pesca del tiburón se hacía más amigable cuando los cardúmenes se acercaban a Mar del Plata.

Los pescadores de oficio y las embarcaciones que utilizaban no estaban acostumbrados a este tipo de actividad. Al viaje de ida y vuelta, que prácticamente les insumía un día, debían agregarle el tiempo para desplegar

los palangres, esperar a que los tiburones mordieran los anzuelos cebados, recoger los palangres y acondicionar los tiburones pescados.

Este sistema de pesca rompió la rutina acostumbrada de los pescadores que acostumbraban a hacer una jornada de pesca diaria, saliendo de madrugara y regresando temprano por la tarde. Los gastos y suplementos de combustibles, la carnada para los palangres y el sistema de partes debían calcularse de otro modo. Tenían que dormir abordo en unas embarcaciones poco apropiadas para ello, sin cama, con la ropa húmeda, y soportando el rolido y cabeceo permanente.

Las distancias a que estaban del apostadero los hacía totalmente indefensos ante cualquier temporal, mar fuerte o simplemente una avería en el casco o en el motor, dejando sus vidas libradas a la suerte, sin posibilidad de recibir ayuda. Era realmente riesgosa esta pesca, era una cuestión de valor afrontarla, y los pescadores que la practicaban eran conscientes de ello:

> *"No todos se dedicaran a este tipo de pesca. Eran pocas las lanchas que salían en busca de los tiburones. En rigor lo hacían los patrones que hablando bien claro, tenían los cojones bien puestos. Además éstos iban en busca de pescar grandes cantidades, para hacer una gran diferencia monetaria. En épocas en que los tiburones se acercaban al puerto, se incrementaban el número de lanchas que salían a pescar, pero haciendo una marea de un día de duración."*(Greco 1992: 146–147).

Los laboratorios intentaron controlar la extracción ofreciendo embarcaciones, artes de pesca, cebos, a pescadores contratados como asalariados (Vanoli 1944:110), sin considerar que el sistema de salario ha fracasado sistemáticamente en la actividad pesquera costera. La picardía de los pescadores llevaba esta dificultad al extremo ya que –confiesan décadas después– pasaban tiburones a otras lanchas de "socios" en el mar, o se quedaran con las hembras y trasladaban los machos que como hemos visto eran más valiosos.

> *"... la empresa Washington compraba todo el tiburón. Esa empresa se fundió porque compró ocho lanchas y esas lanchas les pasaban los tiburones a otras lanchas particulares y esas se las vendían a la Washington. Con la misma mano de obra se cobraba dos veces"*[130]

De esta forma cobraban el sueldo y por los tiburones traspasados a sus socios. Mientras los réditos eran altos, esto funcionó o quedó disimulado, pero

[130] Entrevista №10.

al caer los precios devino en el quebranto de los laboratorios que no conocían la idiosincrasia de la pesca.

La experiencia recogida indicaba que los tiburones se retiraban de la costa que rodea Mar del Plata en el mes de diciembre, siendo la época de mejor pesca la comprendida entre los meses de julio y noviembre. Desde el punto de vista de la industria aceitera, se podía considerar una temporada de algo más de 7 meses, o sea desde mediados de junio hasta enero, ya que durante dicho periodo debido a la época de celo la potencia de los aceites era más alta.

No existiendo en principio una técnica perfeccionada para la pesca del tiburón, ésta se efectuaba con los sistemas en uso para otras variedades de peces. Cuando se inició la pesca del tiburón se pescaba con espineles, de 500 a 700 anzuelos, ordenados ya encarnados en grandes cofas con pescadilla, caballa o anchoa.[131] Los anzuelos se colocaban sobre líneas "madres" cada 4 a 5 metros, pendiendo de ellas "brazoladas" de unos 2 metros, y distanciados de manera que los tiburones no se tocaran. Se pescaba en profundidades de 7 a 8 brazas.

**Foto 4. Armando una cofa con espinel encarnado.[132]**

Por regla general, los pescadores salían del puerto alrededor de las 3 ó 4 de la mañana, por lo cual comenzaban a preparar la lancha una hora antes para llegar a las llamadas "zonas de pesca" al amanecer. Inmediatamente

131 Entrevista №57.
132 Gentileza MHP.

comenzaba la tarea de arrojar los espineles al agua, colocando una boya cada más o menos 700 metros de espinel. Cuando un palangre se terminaba, se ataba su extremidad al comienzo de otro y así se continuaba hasta calar la totalidad.

De esta forma, resultaba un solo palangre entero, sujetado por varias boyas con banderas o "gallos" que identificaban al propietario. Esto por lo menos al comienzo de la temporada ya que el agua y el sol iban decolorando y dando a todas las banderas un color similar.

Las boyas cabeceras iban semi–ancladas, aunque algunos pescadores las anclaban totalmente, colocándose en la madre del palangre la cantidad de corcho necesario para que flote a una determinada profundidad, que dependía de donde se hallaran los tiburones. Este sistema denominado "entre aguas" permitía tener anzuelos colocados prácticamente a toda altura, desde casi la superficie del agua hasta 35 brazas (más o menos 60 metros) de profundidad. Lógicamente, todo tiburón, cualquiera sea la profundidad a que se hallara, tenía probabilidades de ser capturado.

La operación del tendido de un palangre de este tipo, llevaba unas 3 horas. Una vez colocada la última boya que indicaba el final del palangre, y la lancha retornaba a toda máquina a la primer boya y se comenzaba a recogerlo. De esta forma se puede calcular que cada anzuelo permanecía en el agua algo más de 3 horas. Este sistema tenía la desventaja de que no se podía seleccionar el tamaño del tiburón, destruyéndose así gran cantidad de tiburones pequeños que no habían llegado a su completo desarrollo.

A medida que la pesca se fue haciendo extensiva a los distintos puertos del sur las ventajas se restringieron por diversas razones. Hubo que cambiar los palangres por red de enmalle (Muollo s/f:36), que si bien no requería cebos implicaba una mayor inversión en equipos (ver capítulo siguiente) y trasformar las embarcaciones para adaptarlas a su uso.

La forma de una red de enmalle no difiere en nada de cualquiera de las conocidas para diferentes tipos de pesca marítima, fluvial o lacustre y se emplea casi invariablemente como red fija. En todos los casos es un paño rectangular de mallas iguales que lleva en sus bandas mayores relingas con corchos en uno y plomos en el otro que sirven para armar la red y tenderla en posición para pescar.

Aún siendo iguales en su forma las redes de enmalle ofrecían algunas variaciones en las distintas zonas, que obedecían al tamaño de las especies posibles de aprehender según el grado de madurez alcanzado por los tiburones en el momento de su migración y a las características y condiciones del medio en que se calaban. En Mar del Plata, por ejemplo las mallas tenían 12 centímetros de nudo a nudo y estaban tejidas con hilo de algodón retorcido №18 a 21 (Cordini 1962:104). Cada paño tenía 70 brazas de longitud por dos o tres de altura. Al tenderla, no quedaba completamente levantada y perpendicular al fondo como si fuere una pared, sino que la relinga superior caía más o menos, según el número de flotadores que tuviera. El paño formaba entonces una curva desde el fondo y podía inclinarse más o menos según la rapidez de la corriente en el lugar. A veces la altura total de la red calada no pasaba de 1½ metro. Aún así es un arte eficiente porque dado el hábito de los tiburones de desplazarse muy a fondo, la mayor parte de ellos se enmallaban en la mitad inferior de la red. Precisamente por esto algunos pescadores tejían la mitad inferior con hilo más grueso para darle mayor resistencia a la red.

Para las relingas se utilizaban cabos de sisal de sección entre 25 y 31 milímetros. Las "medias mallas"[133] superiores e inferiores eran de hilo doble y las armaduras[134] de hilo №27. Para armarla se tomaba una malla en cada armadura de aproximadamente 15 cm de extensión, en consecuencia el paño se acortaba. Algunos pescadores empleaban como flotadores, corchos de 90 mm de diámetro en cuyo caso iba uno cada 50 cm en todo el largo de la relinga superior. Si se usaban flotadores de vidrio se emplean 25 por paño, distribuidos en forma tal que quedaran todos a la misma distancia. En la relinga inferior iba un plomo cada dos metros o algo más según el tamaño. Puede estimarse de las descripciones que cada paño llevaba un total de entre 10 y 12 Kg de plomo. Además para aumentar el peso, cada 8 brazas se colocaba una piedra de aproximadamente 4 Kg. El tamaño de las mallas permitía una selección de tamaño, aunque no de especie.

Las embarcaciones con base en Mar del Plata empleaban los trasmallos desde mediados de julio hasta fines de septiembre y los calaban en la zona comprendida entre la punta norte del Cabo San Antonio y Claromecó evitando

---

[133] Con la que se comienza y termina el tejido de una red.
[134] Tramos cortos.

desde luego los fondos rocosos, principalmente entre el faro Punta Mogotes y Mar del Sur.

Prácticamente siempre se pescaba a la vista de costa pero ocasionalmente las embarcaciones se alejan hasta unas 30 millas. Al principio de la temporada calaban las redes en fondos que llegaban a 25 brazas, profundidad que iba disminuyendo a medida que avanzaba la estación hasta que en septiembre, vinculado con la reproducción, se lo hacía en aguas cálidas de no más de 4 o 5 brazas y a muy escasa distancia de la costa.

Para calar la red de enmalle o "trasmallo" se comenzaba arrojando un ancla cuyo cabo era de una longitud de por lo menos el doble de la profundidad del lugar. Se anudan a ese cabo tres o cuatro flotadores generalmente confeccionados con planchas de corcho y de inmediato se ataba a los mismos un banderín. Acto seguido, con la lancha a considerable velocidad se iba dejando caer la red a la que previamente se le habían colocado los corchos de un lado y los plomos del otro. Cada tres paños arrojaban un ancla atada a un cabo de tres brazas de longitud. Era costumbre que cuando se calaba a más de 15 brazas de profundidad se hacía un solo tendido con los 40 a 60 que llevaba cada embarcación. A menos de esa profundidad se calaban por tendido de 12 a 15 paños fijándolos con un ancla cada 120 brazas. Los distintos tendidos estaban por lo general muy cercanos entre sí y –a principio de temporada al menos– se los diferenciaba por el color de los banderines.

El pescador se regía simplemente por rumbo y horario, y llegaba al caladero sabiendo que, con su embarcación, tenía que navegar un tiempo dado en un rumbo determinado. No conocían el modo de operar un sextante y mucho menos la navegación astronómica. En la práctica esto era innecesario pues pescaban regularmente a la vista de la costa y siempre tomaban la ubicación mediante puntos de referencia en la misma, a la manera mediterránea. Sin embargo, las cambiantes condiciones del clima hacían peligrosa esta precariedad de medios.

La tarea de encontrar las redes no era siempre fácil. A veces se llegaba al supuesto lugar de ubicación y no se la localizaba. Cuando había viento de cierta intensidad luego de calarlas ya se tenía la certeza de los inconvenientes

que se tendrá para hallarlas.[135] Otras veces, lo dificultad era causada por las corrientes o simplemente por error de navegación, en forma muy especial al principio de temporada cuando se tendían más lejos, incluso a veces fuera de la vista de costa. Ocurría que después de navegar varias horas era necesario regresar a puerto sin las redes lo cual, como es lógico, produce gran desazón a los pescadores que perdían el día de pesca y quizás las redes de considerable valor.[136] En ese caso se volvía al día siguiente, e incluso dos o tres veces más, y casi siempre se terminaba por encontrarlas aun cuando algunas veces tan deshechas que solo podían volver a utilizarse las relingas con los plomos y corchos.

Para halar las redes de enmalle se colocaban dos pescadores, uno frente a otro casi siempre en la banda de estribor; a su lado otros dos y los demás se ubicaban como les era posible según el espacio que quedaba disponible. Los cuatro primeros iban cobrando la red tirando a mano y los siguientes ayudaban ya sea tirando también de la red o desenmallando el pescado. Para que la red no rozara sobre la borda se colocaba sobre la misma una especie de rodillo sostenido por dos horquillas. La tarea era muy pesada y el patrón trataba de colocar la embarcación en la mejor forma dando golpes de motor. Como consecuencia del duro trabajo, los pescadores –patrón incluido– periódicamente se alternaban en la ubicación.

La pesca se especializó y con tanta rapidez de tal manera que fue ésta especie el primer caso de sometimiento a estrés de sobrepesca.

> *"... ya no se pesca tanto tiburón como antes, hay que ir a buscarlos a Mar Chiquita, afuera de Mar del Plata. En aquel tiempo se veían ejemplares grandes, de 2 o 3 metros."*[137]

Por la demanda mercantil y ausencia de control de Estado y no por "tragedia de los comunes". Es más, fueron los propios pescadores quienes elaboraron el proyecto de ley para una veda de esta pesca que se estableció a partir del 30 de septiembre hasta fin de año.[138] El Ministerio de Agricultura se vio obligado a reglamentar la pesca del tiburón, prohibiéndola en ciertas zonas y limitando el tamaño del pescado por desembarcar.

---

135 Entrevista №57.

136 El costo de los trasmallos era muy alto. Se trataba recordemos de redes de fibras naturales tejidas manualmente.

137 Entrevista №51.

138 Entrevista №63.

### *6 – Realización de las capturas.*

> "Una tonelada de tiburón se pagaba en 1937 entre 40 y 60 dólares estadounidenses. Por igual cantidad llegó a pagarse en 1941, 2.000 dólares, vale decir un promedio de cuarenta veces más que los precios anteriores." (Siccardi 1949: 123).

La pesca ordinaria hasta la fiebre del tiburón estaba orientada a la obtención de pescadilla, corvina, besugo y otras especies similares para el mercado en fresco local y de Buenos Aires, y una demanda limitada pero creciente de la industria conservera. Para ésta última la forma de comercialización se realizaba "a tarifa", lo cual significaba que la demanda diaria era prorrateada entre las unidades de pesca, manteniendo un equilibrio entre esta y la oferta, lo cual redundaba en un abastecimiento regular y precios regulares, pero que no estimulaba el crecimiento de las capturas fuera de lo que propusiera la demanda.

El aceite de hígado de tiburón fue una de las pocas exportaciones industriales de la Argentina y seguramente una de las primeras de origen pesquero marítimo, salvo algunos intentos de exportar aceites industriales obtenidos del sábalo (Rossani 1933:85). Sin embargo, la demanda del tiburón sorprendió a principio de los '40, no contándose con equipamientos adecuados ni en las embarcaciones ni en tierra.

En las lanchas, una vez extraído el tiburón, se depositaba en un compartimiento abierto, ubicado en el centro de la embarcación, sin protección alguna contra el sol y sin refrigeración. Siendo el tiburón un animal fácilmente inficionado, se comprenden los perjuicios que ocasionaba este sistema. La venta en la banquina de Mar del Plata se efectuaba a un precio fijo por unidad, realizándose una clasificación prolija de los tiburones para su venta y separando los machos de las hembras. Se consideraba "unidad" al tiburón de más o menos 10 a 12 Kg de peso. Si los tiburones eran de menor tamaño, dos o tres de ellos se contaban como una "unidad". En el caso de tiburones de tamaño muy grande, podía llegarse a pagar por cada uno hasta el equivalente de seis unidades.

Los precios oscilaron enormemente desde su despegue, a fines de julio de 1943, comenzando a pagarse entonces solamente algunos centavos por

pieza hasta llegar algunas veces a m$n 5, lo que constituía un muy buen precio para los compradores. Sin embargo, un precio más o menos representativo era de m$n 7 por unidad para el macho y de m$n 1 para la hembra. A mediados del año 1944 el precio del tiburón llegó a un nivel extraordinario, a veces superior a m$n 20 por unidad. Se llegaron a pescar 3.000 unidades en un solo día desembarcados en el puerto de Mar del Plata (Vanoli 1944:109). Dado que los tiempos de la pesca y de la producción no estaban articulados, los tiburones permanecían amontonados en el suelo de las fábricas, sin refrigeración de ninguna especie hasta las 7 de la mañana del día siguiente al de la pesca en que comenzaba su procesamiento, con el deterioro previsible.

El aceite extraído constituía un valioso insumo para el mercado interior y una exportación con buena cantidad de valor agregado –indispensable para la totalidad de los productos pesqueros– a un recurso renovable, pero agotable. El mercado internacional lo constituían, Bolivia, Paraguay, Ecuador, Venezuela, Chile, México e incluso Brasil y Uruguay. Pero el principal comprador fueron los Estados Unidos.

En Mar del Plata, puerto donde se focalizó esta industria, se establecieron numerosos técnicos extranjeros, fundamentalmente en el laboratorio Washington, filial de su central en Estados Unidos. El ingreso en divisas por dicho artículo fluyó incesantemente por el aumento constante de los pedidos durante aquellos memorables años. Hasta el *boom* de la demanda vitamínica el tiburón en algunas de sus variedades, sobre todo el "cazón" era salado como sustituto del bacalao del norte.

**Cuadro 19. Evolución del desembarco de tiburón en el puerto de Mar del Plata.**[139]

| Año | Captura tiburón en de kilogramos | Importación de bacalao en kilogramos |
|---|---|---|
| 1935 | 7.450 | 4.365.500 |
| 1936 | 27.650 | 4.537.000 |
| 1937 | 10.834 | 4.399.200 |
| 1938 | 7.515 | 4.656.900 |
| 1939 | 26.214 | 5.011.100 |
| 1940 | 41.285 | 2.587.200 |
| 1941 | 90.020 | 401.900 |
| 1942 | 94.835 | 257.400 |
| 1943 | 1.672.600 | 20.300 |
| 1944 | 7.822.000 | Sin datos |

[139] Fuente: Siccardi (1949).

El cuadro muestra un cruce de tijeras fundado en la tasa de utilidad de cada unidad de tiburón, destinado tanto a producir aceite de sus vísceras como un sucedáneo del bacalao de su carne, lo que se siguió realizándose por un tiempo hasta que se optó por el abadejo y el besugo como ya hemos dicho.

Las cifras son elocuentes. La industrialización del tiburón comenzó a declinar hacia 1950, lo que dejó el camino expedito para el ingreso al país nuevamente de la importación. Primeramente se autorizó el ingreso del llamado bacalao "verde" o sin terminar para mantener la operatividad de los secaderos pero aún así no pudo sostenerse por largo tiempo. La industria farmacéutica argentina continuó extrayendo los concentrados vitamínicos para el mercado local, dado el costo de las licencias de vitaminas sintéticas.

La determinación de los precios de los aceites que contenían vitamina "A" se hacía de acuerdo con la escala de precios máximos fijada por el Gobierno de los Estados Unidos. Variaba según el contenido de unidades de vitamina por gramo de aceite. Los precios correspondían a mercadería puesta dentro del territorio de los Estados Unidos. La base del sistema era el aceite de hasta 40.000 USP por gramo, cuyo precio se fijó en 14 centavos de dólar[140] por millón de unidades, aumentando un décimo de centavo de dólar por cada 1.000 unidades adicionales de potencia, y hasta un máximo de 30 centavos el millón de unidades cuando la potencia era de 200.000 o más unidades USP por gramo.

Así, por ejemplo, un kilogramo de aceite, de 50.000 USP por gramo, contenía 50.000.000 de unidades. Pagándose el millón de unidades a 15 centavos, se llegaba a un valor de 7,50 u$d (m$n 25,2) el Kg por esta mercadería puesta dentro de los Estados Unidos. Los valores durante la II Guerra Mundial eran al comienzo de la demanda dos y tres veces superiores que los que se obtenían en la preguerra.

Para hallar el precio que obtenía el fabricante argentino había que hacer los siguientes descuentos[141]:

---

[140] 1 dólar estadounidense era al cambio oficial 3,3582 pesos moneda nacional.

[141] Elaborado en base a las cifras del Boletín de la C.P.I.

| Descuentos | Condiciones de cálculo |
|---|---|
| a) Derechos de Aduana en USA | 0,015 u$d por libra, más 10% *ad valorem.* |
| b) Seguro | 2 a 2½% *ad valorem.* |
| c) Flete[142] | 20 u$d por tonelada, 43% y 2%, 1½% *ad valorem.* |
| c) Comisión del comprador | 7 a 10 % |

Con esta información y tomando como base una tonelada de aceite de 60.000 USP, la ganancia sería:

| | |
|---|---|
| Valor, al precio máximo establecido por los Estados Unidos | 9600 u$d |
| Derechos de importación 0,015 u$d por libra | 33 u$d |
| Derechos de importación *ad valorem*[143] | 864 u$d |
| Seguro medio | 216 u$d |
| Flete | 163 u$d |
| Comisión del comprador 10% | 960 u$d |
| Total descuentos | 2236 u$d |
| Ganancia neta por tonelada | 7364 u$d |

Es decir que el productor argentino recibía 7.364 u$d por tonelada que convertidos en pesos argentinos eran m$n 24.730.[144] La forma de pago era por regla general la siguiente: se efectuaba un análisis previo de una muestra de la partida a exportarse; sobre el resultado del análisis se calculaba el valor en dólares de la mercadería, y sobre esta suma se le entregaba al productor el 80% contra documentos de embarque. A la llegada de la mercadería a los Estados Unidos, se efectuaba un nuevo análisis por un laboratorio independiente, y sobre el resultado de dicho análisis se pagaba el remanente al productor.

Estas cifras estaban sujetas a pequeñas variaciones, pero si consideramos que en 1944 se exportaron más de 200 toneladas no extraña la popularidad del negocio, al debía sumarse el del resto de los subproductos obtenidos del tiburón.

Las exportaciones de aceite de hígado de tiburón a los Estados Unidos y demás países durante los momentos centrales de la actividad eran los siguientes:

---

142 El flete se calcula aplicando a la tarifa de 20 u$d , un recargo de 43% y 2%. A este total se suma el 10% en concepto de flete por tambor. Además debe agregarse recargo de 1½ % *ad-valorem*, calculado sobre el precio máximo menos los derechos de aduana.

143 Los derechos de importación que son del 10 % del valor se calcula en la práctica como equivalentes del 9 % del precio máximo.

144 Recordemos que se pagaba según la época 5, 7 y hasta 20 m$n por "unidad" de tiburón de 10 a 12 Kg. del cual el hígado era sólo uno de los subproductos aprovechables.

**Cuadro 20. Exportaciones de aceite de hígado de tiburón por países de destino en kilogramos.**[145]

| País de destino | Últimos tres meses de 1943 | Año 1944[146] | | 1945 (primeros 6 meses) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cantidad (kg) | Cantidad (kg) | Valor (m$n) | Cantidad (kg) | Valor (m$n) |
| Estados Unidos | 19.231[147] | 217.076[148] | 7.309.600 | 61.475 | 1.800.027 |
| Brasil | | 100 | 2.384 | – | – |
| Chile | | 99 | 3.959 | 2.492 | 29.575 |
| Uruguay | | 5.000 | 8.864 | – | – |
| Venezuela | | 100 | 3.045 | – | – |
| México | | – | – | 5 | 174 |

Teniendo en cuenta las cifras que anteceden, puede notarse el amplio campo que abrió la coyuntura, y del cual se trató de obtener ganancias rápidas. En ciertas ocasiones, junto a la precariedad de medios empleados las empresas manufacturaron y vendieron (o intentaron hacerlo) materias primas en malas condiciones y/o enviaron mercadería que no estaba de acuerdo con las especificaciones contratadas con el comprador. Otras veces se cotizó determinado precio por la mercadería, y al embarcarlas y presentar la factura, se cobró el tambor o barrica que la contenía. Cuando la renta rápida es el motor de una industria difícilmente ésta se desarrolle adecuadamente, al menos en Argentina.

### *7 – Un estímulo mercantil generador de pescadores.*

Las ganancias concretas de la pesca del tiburón vitamínico resultaron un estímulo poderoso para que los pescadores se dedicasen en forma exclusiva a la pesca de esta especie. El pescador de Mar del Plata, hasta la iniciación masiva de la captura de tiburón, no contaba con alicientes suficientes para continuar en esa actividad profesionalmente, salvo por una creciente demanda de la industria conservera como he dicho ya. Además, el hecho de habitar una ciudad turística en creciente auge generaba otros estímulos que progresivamente quitaba pescadores a la pesca. Todo varió de forma sorpresiva e impactante al suscitarse la demanda por los laboratorios, generándose una puja entre las firmas que para obtener dicho pescado casi decuplicaron los precios en poco tiempo. Esa constante pugna fue el factor que reportó beneficios económicos más que alentadores a todo aquel pescador

[145] Eelaborado en base a CPI (1945).
[146] Dirección General de Estadística.
[147] Boletín de la C.P.I.
[148] El 10% de las exportaciones argentinas a los Estados Unidos en valor (Cf. Rapoport 2000: 335).

interesado en participar de esta pesca. Aquellos que se dedicaron a esas actividades extractivas alcanzaron niveles materiales inesperados e impensados.

Las ventajas de la empresa eran tales que no sólo se aventuraban en ella pescadores avezados, sino que se hacían a la mar "gentes de tierra firme" y como afirma Elvira Siccardi (1949:134):

> *"...no sólo tripulantes incultos sino hasta jóvenes que interrumpen sus estudios universitarios para lograr en una sola temporada, sumas de dinero que con sus profesiones sólo hubieran conseguido con largos años de trabajo".*

Otro testigo de los hechos, fabricante de redes, confirma las apreciaciones de la bióloga (Muollo s/f:34):

> *"Recuerdo hubo yates, cruceritos de paseo que se convirtieron en buques pesqueros, también embarcaciones fuera de estructura con la sola idea de pescar tiburón."*

Un pescador que se inició en la actividad con el tiburón,[149] nos cuenta que a los trece años y luego de sus dos hermanos mayores, dejó su trabajo de mecánico para dedicarse a la pesca del tiburón con la que ganaba 10 veces más al mes con sólo un "cuarto de parte."[150] A los dos años, siendo todavía un joven adolescente ya ganaba "una parte" y al poco tiempo poseía una tercera parte de un pesquero.

Otro pescador (Greco 1992: 145 y pass.), cuenta sus contradicciones y angustias cuando al aparecer el *boom* del tiburón. Él ya se había retirado de la pesca. Había construido o comprado viviendas que le permitían percibir una renta, además de tener un saladero de pescado, pero fue tentado por la cantidad de dinero que se podía ganar. No tenía lancha, ya que su parte en la sociedad se la había vendido a sus hermanos y éstos no querían ir a pescar el tiburón, pues su lancha, la "¡Miren que linda!" no estaba preparada para ese tipo de pesca. La lancha que lideraba en ese momento la pesca de tiburón era la "San Antonino Abate", que pertenecía a Aniello Iácono. Por su capacidad como patrón pescador y su excelente tripulación, llevaba una considerable ventaja respecto a las otras lanchas en la cantidad de tiburones pescados. Nuestro pescador –un patrón de pesca costera retirado– decidido emplearse como marinero "a la parte". Embarcado a las órdenes de Iácono, tuvo la suerte

---

149 Entrevista №57.

150 El sistema "a la parte" es un método tradicional de distribución de las ganancias de la pesca (cf. Entre otros Acheson 1981).

que en la primer marea, pescaron ¡770 tiburones! Cuenta que la lancha venía a ras de agua. En ese viaje ganó 1.000 pesos y durante ese mes ganó 4.000 pesos, con los cuales empezó la construcción de una casa de 12 departamentos que le costó 54.000 pesos.

Si el pescador pudo acumular suficiente dinero como para generarse una renta suculenta, imaginemos la cadena de ingresos. Consideremos que el patrón multiplicaba el ingreso del pescador por 4 ó 5, que aquel siempre estaba en desventaja con el consignatario; y que este lo estaba con el laboratorio y el exportador.

Una actividad cuyos conocimientos eran trasmitidos generacionalmente, que no suscita el interés más allá de aquellos que la practican en su entorno familiar, se vio colmada de aspirantes a pescadores con desigual suerte. Muchos de ellos se capitalizaron e iniciaron su propia genealogía pesquera con el tiburón, otros la abandonaron al pasar el momento de bonanza, y otros murieron en el intento.

### *8 – La renovación y el incremento de la flota.*

> "En 1930 había cinco o seis lanchitas a motor el resto eran a vela y, algunas a remo. Con el auge de la venta del aceite de tiburón es cuando se compraron lanchas más grandes. Algunas empresas les prestaban dinero a los pescadores para la compra de lanchas más grandes, luego con el trabajo se lo devolvían."[151]

La explotación del tiburón, considerada en sus beneficiosos efectos crematísticos, adquirió una relevancia inusitada. Muchos Contemporáneos afirman que no se recuerda pesca alguna que haya creado un cambio económico tan favorable a las embarcaciones pesqueras que se dedicaron a su captura, las que mejoraron sus ingresos con las nuevas artes de pesca empleadas.

Fue una de las pescas que más influyó en el mejoramiento de la flota pesquera marplatense de aquellos años, como posteriormente lo fueron, aunque menos lucrativamente, sus herederas: la de la anchoíta y caballa, la del

[151] Entrevista №5.

bonito, durante breve lapso pero para un reducido número de barquitos la pesca del langostino en Rawson, y a fines de los 80 la del lenguado.

> *"Se construyeron nuevas lanchas. En el Pueblo los Pescadores se edificaron casas como por encanto, y muchas industrias deben su existencia a las ganancias de la misma pesca."*(Engelbeen 1955: 35).

Dicha pesca fue a la vez la que más impulsó la multiplicación de las embarcaciones y el mejoramiento de las mismas. La flota pesquera se incrementó fuertemente, y entre 1945 y 1950 se incorporaron 98 pesqueros costeros duplicando el número de unidades de la flota. Entre 1946 y 1949 se incorporan además 19 embarcaciones de "media altura" ("barquitos") a los tres que había registrados desde 1938 (Ghys 1972:7–8). Estas embarcaciones fueron en general adaptadas desde otras funciones o trasladadas desde otros puertos. Incluso a las existentes, al cambiar el espinel por la red de enmalle fue necesario cambiar la estructura de la popa de la lancha a "cola de pato" que se puede apreciar en las actuales.

**Foto 5. Lancha con popa recta o "cola de pato" para red de enmalle.**[152]

La pesca del tiburón en Mar del Plata se efectuó con un número variable de lanchas, de acuerdo con la mayor o menor abundancia del escualo. En 1944, en los meses de pesca más abundante, se registraron cerca de 60 lanchas que se dedicaban exclusivamente a la pesca del tiburón, reduciéndose este número a 5 lanchas en febrero, debido al alejamiento de los tiburones.

[152] Lancha pesquera "Fratelli Uniti", gentileza MHP.

Eran pequeñas embarcaciones de entre 8 y 12 m de largo con motores a gasoil de una potencia variable entre 40 y 50 Hp. Al alejarse el tiburón de la costa marplatense las lanchas que no se aventuraban a perseguirlo podían dedicarse a otro tipo de extracción haliéutica, menos lucrativa pero de todas formas redituable.

El puerto de Mar del Plata llegó a destinar 150 lanchas a esa pesca, las cuales se encontraban amortizadas y listas para operar cuando el estímulo del tiburón se acabó. Lejos de abandonar la actividad nuevos pescadores se sumaron o dieron el salto a patrones volcándose a otras especies que fueron un reemplazo muy digno de los escualos, cuando estos dejaron de ser demandados tan febrilmente.

### *9 – Nuevos puertos y caladeros.*

> "...otro paisano nos ofreció salir a pescar tiburón con su barco, así es que fuimos hasta Puerto Madryn, trabajamos bien, pero en Rawson el pescado era muy chico. Entonces fuimos a Bahía Camarones. Llegamos después de doce horas, al regresar se puso difícil porque no había puerto entonces fondeaban el ancla de popa y entraban con la proa, amarraban y cuando bajaba la marea entraban."[153]

Hasta el arribo de la coyuntura del tiburón, la pesca en el mar argentino se concentraba en Mar del Plata, con algunos pequeños focos en Necochea y Bahía Blanca y ciertos núcleos intermitentes en el sector patagónico. Todas las embarcaciones realizaban su pesca a la vista de la costa, sin internarse más allá de lo necesario dado que las capturas eran suficientes para el abastecimiento local o los mercados habituales.

Al comenzar la demanda intensiva de tiburón, y dado que las lanchas únicamente podían salir hasta distancias limitadas, se ignoraba si existía una mayor abundancia de tiburones mar adentro o en otros puntos de la dilatada costa atlántica. Tampoco se conocían todas las variedades de tiburones que habitan el mar epicontinental argentino. Como toda especie haliéutica, se trata de un recurso renovable pero agotable. Pero, como afirma Mark Kurlansky

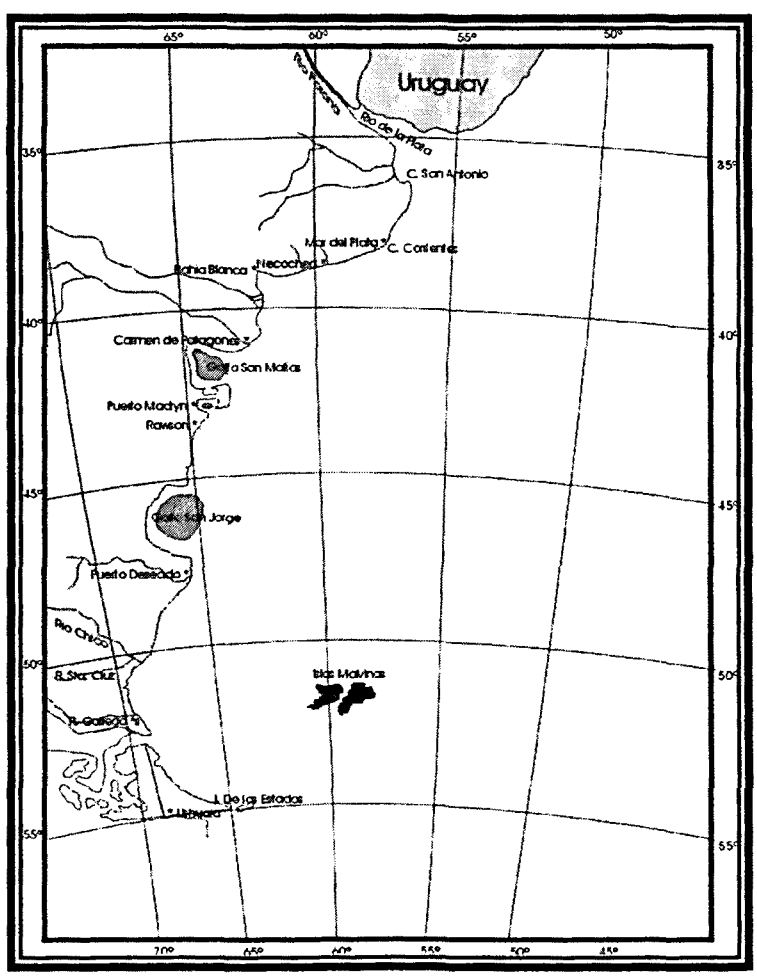
---

[153] Entrevista №35.

(1999:207) "Un tiburón no es un pez, y en vez de poner millones de huevos al año, el tiburón tiene cinco o seis crías cada dos años. No es biológicamente capaz de soportar el asedio sufrido por el bacalao."

Así el declinar la pesca del tiburón en las cercanías de Mar del Plata dio lugar a que se buscase capturarlo en nuevos puertos. Como cuenta Jorge Di Iorio (1951:23) novelando la vida de sus admirados pescadores, la escasez a menudo sufrida en las aguas cercanas obligó a buscar al tiburón cada vez más lejos: "...siempre se trae algo a tierra, porque se camina por mares que hace pocos años ni se soñaban." Debió salirse entonces "mar a fuera", y a medida que se avanza hacia el sur las costas se hacían más inhóspitas y el mar se embravecía.

**Mapa 6. Terminales pesqueras atlánticas durante la pesca intensiva de tiburón.**




Se improvisaron o perfeccionaron nuevas terminales pesqueras en Monte Hermoso, Patagones, Rawson, Comodoro Rivadavia y hasta más al sur. Incluso se instalaron puestos de compras de hígados cuya avidez de

adquisición no había disminuido.[154] La pesca del tiburón sirvió para descubrir en esos alejados puertos sureños caladeros de salmón, calamar, merluza, róbalo, y una gran variedad más de especies comerciales.

> *"El trabajo era duro porque los camiones no podían ir al lado del barco, entonces el camión paraba en un lugar y los marineros hacían una «cadena humana» para transportar el pescado. Se ganaba muy bien. Allí en el sur estuvimos dos meses. Dormíamos y comíamos en el barco. Cuando terminaron la cosecha fuimos a Puerto Madryn. De Puerto Madryn hasta la desembocadura tardamos cinco horas, entró un barco grande de tiburones, entonces decidimos volver a salir. Fue impresionante la cantidad de tiburones y salmones que sacamos, los salmones los teníamos que tirar al agua porque no había compradores. Al siguiente viaje no fui, era muy lejos y el barco muy chico."*[155]

Los pescadores determinaron, rápida y empíricamente, los hábitos migratorios del tiburón. Desde Rawson se dirigía al principio de la temporada hacia el norte aproximadamente hasta la boca del Río de lo Plata, desplazándose muy alejado de la costa, a 50 a 60 millas. Luego se acercaba cada vez más a la misma y bordeaba la provincia de Buenos Aires hasta Monte Hermoso. En Bahía Blanca se alejaba nuevamente para otra vez acercarse en la proximidad de la boca del Río Negro. Allí permanecían muy poco tiempo, a veces menos de un mes. Luego seguía hacia el sur, obteniéndose altos rendimientos en la zona de Rawson, que, según la experiencia, era uno de los lugares de la costa donde la pesca era mayor y más regular durante el año.

**Cuadro 21. Pesca del cazón por localidad en toneladas 1943–1952.**[156]

| Puerto | 1943 | 1944 | 1945 | 1946 | 1947 | 1948 | 1949 | 1950 | 1951 | 1952 | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mar del Plata | 1672 | 7822 | 4339 | 1663 | 479 | 387 | 215 | 102 | 165 | 653 | 17497 |
| Necochea | 118 | 1877 | 1923 | 570 | 137 | 168 | 264 | 132 | 240 | 433 | 5862 |
| Cnel. Dorrego y Tres Arroyos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 434 | 0 | 0 | 0 | 0 | 434 |
| Bahía Blanca | 0 | 43 | 557 | 610 | 478 | 495 | 37 | 49 | 37 | 36 | 2342 |
| San Blas y Patagones | 0 | 0 | 126 | 1171 | 2689 | 1072 | 617 | 7 | 120 | 44 | 5846 |
| San Antonio Oeste | 0 | 84 | 74 | 500 | 228 | 217 | 165 | 1 | 4 | 7 | 1280 |
| Madryn | 0 | 0 | 0 | 969 | 656 | 268 | 19 | 2 | 5 | 0 | 1919 |
| Rawson | 0 | 336 | 1298 | 2021 | 764 | 768 | 612 | 115 | 345 | 242 | 6501 |
| Santa Elena | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 117 | 0 | 0 | 0 | 117 |
| Cabo Raso | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 47 | 0 | 0 | 0 | 0 | 47 |
| Camarones | 0 | 0 | 0 | 0 | 305 | 332 | 34 | 0 | 0 | 0 | 671 |
| Comodoro Rivadavia | 0,06 | 0 | 0,12 | 10 | 102 | 73 | 86 | 0 | 0 | 4 | 293 |
| Totales | 1800 | 10303 | 8327 | 7521 | 6660 | 4875 | 2166 | 408 | 916 | 1421 | 44397 |

154 Entrevista №57.

155 Entrevista №35.

156 Fuente: López (1954). Se suman otras cifras menores que conforman los totales de allí que sean superiores a la suma de los parciales.

Como puede verse en el cuadro, es notable ver como los caladeros fueron trasladándose al sur a medida que la pesca se hacía cada vez más escasa cerca de Mar del Plata, siendo este puerto superado por otros más al sur en volumen de capturas.

Mar del Plata lideró las operaciones de pesca con un 41% en esta década, pero tres puertos patagónicos y uno en la frontera de la provincia de Buenos Aires, juntos alcanzaron una participación en torno al tercio del total. La pesca a partir de la fiebre del tiburón se expandió desde la latitud del entorno del puerto de Mar del Plata (37º 59' S) hasta el entorno del puerto de Comodoro Rivadavia (45º 50'S), ampliando enormemente el horizonte de esta actividad en Argentina.

En algunos de esos nuevos puertos se instalaron colonias de pescadores pero finalizada la coyuntura muchos desistieron de esa actividad, como por ejemplo aquellos pescadores de cazón de Puerto Madryn que fueron absorbidos por la construcción del gasoducto Comodoro Rivadavia–Buenos Aires (1700Km). Mientras tanto otros se dedicaron a una pesca artesanal propiamente dicha (Elias & Pereiro 1998:27).

***Algunas consideraciones acerca de esta coyuntura.***

Como hemos visto, la sobrepesca de tiburón en las costas de California y la demanda creciente por la guerra incentivó su extracción en las costas argentinas. Su período más favorable se ubicó entre los años 1943 y 1945. En esos años la demanda y los precios dieron un impulso vital a los capitales de la pesca marítima, tanto en la fase extractiva como de transformación.

La industria de la pesca del tiburón y la elaboración del aceite de hígado en unas plantas que se equiparon con este fin, conoció una coyuntura de prosperidad pasajera pero que dejó muy buenos réditos. Apareció con la guerra, y desapareció casi por completo una vez restablecida la paz y sintetizada la vitamina A por los laboratorios suizos Roche –aunque su calidad no podía oponerse a la excelencia de la vitamina natural del hígado de tiburón. Este corto tiempo bastó para crear pequeños fondos que se convertían en viviendas de pescadores, en lanchas pesqueras y en equipos industriales.

También afectó la forma de comercialización de la pesca. La producción de aceite de hígado de tiburón promovió tan fenomenal cambio en el

movimiento pesquero, que éste dejó de realizarse en la forma transaccional típica, para pasar de una operatividad rutinaria "a tarifa" con los pescados destinados para los saladeros y las fábricas, a una puja diaria del producido de sus pescas, incitándolos a extraer mayores volúmenes a la máxima brevedad ante los estimulantes precios de remate que las promovía.

La pesca costera saltó las barreras de las corporaciones locales, haciendo del negocio de la pesca una cuestión nacional en su fase extractiva e internacional en sus alcances comerciales.

Se conjugaron en esta oportunidad los intereses privados externos a la pesca a través de su participación en las fases de elaboración y comercialización y el impulso, aunque más no sea fiscal, del Estado. A estos se sumó una acumulación interna del propio productor que tuvo oportunidad de multiplicar sus fuerzas productivas (embarcaciones, artes de pesca, pescadores formados, puertos, conocimientos, etc.).

Cabe evocar ese pasaje de nuestro movimiento pesquero, fabril y comercial –incluso generador de divisas– como el que más ingentes beneficios económicos reportó a los propietarios y a los pescadores de las embarcaciones dedicadas a la pesca que con el tiburón impulsaron el desarrollo de la actividad en nuestro país, auspiciando un prometedor futuro pesquero.

La oportunidad surgida a partir de la industria sustitutiva del tiburón permitió un salto cualitativo que estimuló la actividad pesquera en su conjunto y muy probablemente fue la causa de que la industria de Mar del Plata pudiera absorber y contener, con un éxito notable, el nuevo impulso dado a la pesca al desaparecer el interés por el tiburón.

Este fue uno de los pocos casos conocidos en que la actividad pesquera logró acumular capital y desarrollar fuerzas productivas en función del valor de sus capturas, sin la inversión directa de capital ni crediticia de sectores ajenos a la pesca o del Estado.

### *Epílogo al capítulo: ¡Ay mar no más!*

"La tormenta agarró a todos los barcos que habían salido para el tiburón. Por lo general eran lanchitas chicas. La lancha grandecita era la 'Josefina', la "Quo Vadis" era más o menos pero no estaba preparada y en el 'Pumará' iba el vicepresidente de los marineros." [157]

Ninguna aproximación a la coyuntura de la fiebre del tiburón estaría completa si no nos refiriéramos a las vidas perdidas en su captura. Fue la fiebre del tiburón la que más vidas se llevó en una sola jornada en la historia de la pesca argentina. La tragedia perdura en el recuerdo como el más ingrato suceso que la pesca costera ha provocado en los hogares marplatenses.

Uno de los problemas que precipitó los hechos fue una prolongada huelga de petroleros. Al levantarse ésta, muchos pescadores, sobre todo los más neófitos, salieron a pescar haciendo caso omiso a los signos climáticos. Como comentó un testigo de ese día nefasto:

> *"Entonces salieron todos los barcos de pesca hasta algunos que hacía mucho tiempo que estaban parados, en ese entonces no había ningún tipo de control ni de las embarcaciones ni de la gente que salía en ellas. Se llevaban una canasta con una cebolla, un pan y un poco de agua o vino.* [158]

Sin embargo muchos advirtieron el peligro:

> *"Había una lancha que era propiedad de Rosario Celestino. Este hombre salía siempre, cuando salía la primera lancha él salía segundo. Ese día fueron sus pescadores preparados para salir a navegar y él los mandó de nuevo «hoy no salimos, no me gusta el tiempo. Pero había amanecido bien. Nadie pensó que luego iba a haber esa tormenta, a mí me avisaron algunos viejos pescadores y les hice caso. No me interesaba correr detrás del dinero y eso que en esa época se ganaba bien. Lo que pasó también es que el tiburón se pesca con espinel y cuesta mucho sacarlo, se tarda un día, una vez que se tira hay que esperar."* [159]

Las embarcaciones cercanas cortaron los espineles perdiendo todo el aparejo y pusieron rumbo al puerto al que llegaron después de luchar bravamente contra el viento y las olas que en la costa, al haber menos profundidad, son más violentas. Las embarcaciones que no eran regularmente

---

[157] Entrevista №10.
[158] Entrevista №16.
[159] Entrevista №31.

pesqueras fueron las más castigadas.

**Cuadro 22. Nómina de los pescadores desaparecidos o fallecidos en agosto de 1946.**[160]

| Lancha | Tripulante desaparecido | Nacionalidad | Estado civil | Edad |
|---|---|---|---|---|
| "Palma Grande" | Francisco Fernández | español | casado | 38 años |
| | José Fernández | español | casado | 41 años |
| | Miguel Fernández | español | casado | 56 años |
| | Antonio Méndez | español | casado | 45 años |
| | José Pastor Lozano | español | casado | 41 años |
| | Damián Oscar Miranda | argentino | soltero | 24 años |
| "Happy Days" | Enrique Costa | argentino | casado | 42 años |
| | Juan Provenzal | argentino | casado | 42 años |
| | Feliciano Pérez | argentino | soltero | 20 años |
| | Manuel Naldi | argentino | soltero | 19 años |
| | Carlos Félix Ruiz | argentino | soltero | 24 años |
| "Pumará" | Luis Felipe Diego Caporaletti | italiano | casado | 55 años |
| | Emilio Scalabroni | italiano | casado | 40 años |
| | Juan Scalabroni | italiano | casado | 55 años |
| | Luis Nocelli | italiano | casado | 43 años |
| | Luis Nocelli (primo del anterior) | italiano | casado | 36 años |
| | Antonio Bugliolacci | italiano | casado | 39 años |
| "El Halcón" | Vicente Todisco | argentino | casado | 36 años |
| | Felipe Maurizio | italiano | casado | 40 años |
| | Juan Skejic | yugoslavo | soltero | 31 años |
| | Carlos Modesto Rueda | argentino | soltero | 23 años |
| | Enrique Poli | argentino | soltero | 33 años |
| | Vicente Echeverría | argentino | soltero | 23 años |
| | Santiago Todisco | argentino | soltero | 32 años |
| | Tomás Todisco | argentino | casado | 34 años |
| "¿Quo Vadis?" | José Bonifacio Sánchez | argentino | casado | 32 años |
| | Leopoldo Domínguez | argentino | soltero | 25 años |
| | Natalio Fuertes | argentino | soltero | 28 años |
| | Eliseo Simón Sánchez | argentino | soltero | 33 años |
| | Justino Nadals | argentino | soltero | 38 años |

[160] Fuente *El Puerto* 30/08/1947

# Capítulo 5

# Cosechando el mar en lanchas amarillas.

# El período heroico de la pesca costera en Argentina.