

En el conocido mercado barcelonés de La Boquería, un kilo de merluza cuesta doscientas veinticinco pesetas; uno de calamar, más de trescientas; las pelayas se acercan a los cincuenta duros por kilo, y el salmónete los vale como mínimo. Hay pescado de menor precio, naturalmente, lo cual no quiere decir que sea barato. Y lo hay también mucho más caro, pero aquí no vamos a hablar de langostinos o cigalas, sino de lo más usual, lo que consumen la mayoría de las familias.

¿Es buen negocio la venta de pescado? Si uno pregunta a los comerciantes al detall, los que tras sus paradas unen al bullicio general del mercado su especial cantilena que intenta atraer al cliente, obtendrá respuestas ambiguas. «Van tirando», y eso es todo. Pero con esos precios... Bueno, el coste de la vida alcanza por momentos altitudes alarmantes. El proceso de comercialización del producto es caro. Los intermediarios...

Hubiese querido preguntar a alguno de esos famosos pero casi inaccesibles personajes por los motivos de la carestía del pescado. Si uno se acerca a la Lonja, donde todas las tardes se procede a la subasta del género, puede verlos ocupadísimos en el tráfico comercial. No están para conversaciones, desde luego. Uno mira el espectáculo y luego da media vuelta y se va. No son los intermediarios quienes le interesan, sino los hombres que hacen posible su existencia y la de los vendedores del mercado, los hombres que día tras día extraen del mar sus valiosos habitantes. Parece lógico, a juzgar por el precio de las piezas expuestas en las pescaderías, que quienes se dedican profesionalmente a su captura pudieran vivir con cierta holgura. Pero, no, a ellos no les alcanza la breva. No es exagerado afirmar que uno de los oficios peor pagados es el de pescador. Y para comprobarlo basta con pasar un día en el mar, viendo cómo faenan estos trabajadores.

Las embarcaciones pesqueras de Barcelona se dividen en cuatro formatos básicos. Las más pequeñas desplazan unas seis toneladas. Las mayores, sesenta toneladas. Para efectuar esta inspección sobre el terreno he elegido una barca de tipo medio. Desplaza catorce toneladas y mide doce metros de eslora. Tiene capacidad para cinco o seis tripulantes. Sin embargo, sólo son tres



Este hombre lleva cuarenta años de oficio. Hoy nadie aguanta más allá de unos meses... El trabajo es demasiado duro y el dinero demasiado escaso.

LOS TRABAJADORES DE LA MAR

los hombres que la tripulan. Es una embarcación de las llamadas de «explotación familiar», y el beneficio sería muy bajo si la dotación estuviese completa: el incremento de los gastos no compensaría el aumento de la ganancia debido a una mayor captura. El concepto de explotación familiar se refiere a que el dueño es uno de los tripulantes. En una embarcación tan pequeña, la división del trabajo no está rigurosamente delimitada. El patrón suele efectuar trabajos que en un pesquero de mayor envergadura

sólo realizan los marineros, y viceversa. El rigor, en todo caso, queda para la hora de hacer las cuentas.

Esta embarcación se dedica a la modalidad de arrastre. Es el arte más antiguo (en la jerga pesquera se denomina «arte» a cada sistema distinto de captura). A diferencia del de «cerco» o «luz», que se practica por la noche, el arrastre se efectúa durante el día. La nave zarpa hacia las seis de la mañana y se encamina hacia el Sur, sin separarse demasiado de la línea costera. En

Jorge Fibla

la pequeña cabina de la proa, charlo con el propietario, mientras el resto de la dotación repasa los cables del aparejo.

—El negocio es pequeño— me dice— porque los gastos son cuantiosos. Yo saigo al mar desde hace muchos años, y aún ahora, que soy demasiado mayor, tengo que hacerlo porque no se encuen-

LOS TRABAJADORES DE LA MAR

tra fácilmente personal. ¿Los problemas? Mire, hay armadores que nunca salen al mar, que disponen de varias barcas o de un pesquero de gran tonelaje, que manejan muchos números desde sus despachos, y con los cuales no se puede competir, como se po-

nignos y la producción diaria está asegurada. Pero luego se van. Hay que llevar el mar muy adentro para aguantar sus pesadas bromas en los días tormentosos, en el invierno, o para perdonarle que no quiera dar sus frutos con la regularidad que un hombre de-

jos, aletean las colas de los peces pequeños, que intentan escapar por los agujeros. Y el producto es depositado sobre la cubierta: mármoles, salmonetes, pelayas, merluzas, rayas, sepias, boquerones, pulpos, calamares, escarchos, galeras, cintas, algún langostino cogido por sorpresa, alguna ostra despistada...

Un libro de don José María Gironella lleva el curioso título *El Mediterráneo es un hombre disfrazado de mar*. Sería más exacto decir: el Mediterráneo es un mar disfrazado por los hombres. Y escarnecido. Lo han disfrazado de vertedero, de escondrijo de los pecados sociales cometidos por la industrialización. Es difícil describir la sensación de repugnancia y de pena que se experimenta al ver el producto recogido por las redes: sobre las tablas, una

muestra de la fauna todavía rica que conserva nuestro mar... Pero es desolador ver a un pulpo que extiende sus tentáculos sobre los cascotes de las botellas y los envases de plástico; los peces que colean contra las latas de cerveza y los cangrejos que arañan las bolsas de parafina o de plástico e intentan refugiarse en los vasitos que contuvieron helados...

—Cada año sacamos más porquería —dice un pescador.

Y cada año sacarán más. Claro, que, es de suponer, también habrá más estaciones depuradoras, las cuales seguirán dando a la superficie marina una prestancia que oculta la contaminación del fondo.

El pescador no da ninguna importancia a esta proliferación de desechos. Con manos hábiles empieza inmediatamente la clasifi-



El producto ya está a bordo. Hay que manipular la red con destreza, porque las mallas son delicadas.

día hace unos años, cuando todas las embarcaciones eran más o menos del mismo tonelaje y había pesca abundante para todos... Los armadores potentes y los intermediarios, sobre todo éstos, son los que han arruinado el mar. Ellos son la causa principal de que la vida del pescador sea tan difícil.

Son ya muchos los pescadores que opinan que su situación mejoraría notablemente con la supresión de los intermediarios: ellos podrían controlar entonces el mercado y equilibrar los precios. Podrían organizarse en forma de cooperativa y obtener de su trabajo un rendimiento digno. Hace unos meses, Darío Vidal recogió varias opiniones de los pescadores, que fueron publicadas en el diario barcelonés *«La Vanguardia Española»*, el 16 de marzo pasado. Muestro el recorte al armador y le señalo el pasaje en que un pescador define con certeza la función de los intermediarios: «... Cuando va barato, compran barato, meten el género en el frigorífico y luego, cuando no hay pesca y sube, lo sacan y lo venden».

Pero el propietario de la barca se muestra pesimista. Duda de las dotes asociativas del personal pesquero. Los auténticos profesionales son los viejos, y éstos ya no están para aventuras. Los pescadores de ahora —me dice— son esencialmente temporeros. Es difícil —cada día mucho más— encontrar profesionales que sepan estar a las duras y a las maduras. Los jóvenes sólo quieren trabajar durante la temporada estival, cuando los elementos son be-

dicado a esta faena necesita. La gente joven se dedica a cualquier otra cosa: siempre ganará más en un trabajo de tierra que en el mar. El propietario de la barca no atisba ninguna solución. La cooperativa, según él, es una utopía. El personal pescador, cada vez más deficiente. El, por su parte, seguirá saliendo a pescar mientras el cuerpo aguante...

A una media milla de la costa se echa el arte al agua. La red dispone de un sistema de flotadores, las «bombillas», que sirven para formar una especie de jaula sumergida que es arrastrada sobre el fondo marino. Por la puerta de esta jaula van penetrando los peces, que quedan almacenados en el saco de la red. Cada operación de arrastre tiene una duración que oscila entre dos y tres horas. Durante una jornada normal de trabajo se realizan tres operaciones. Hay que darse prisa en el trabajo, porque a las seis de la tarde todas las embarcaciones deben haber regresado al puerto. Es una disposición de la Cofradía de Pescadores y quien la contravenga se expone a ser multado.

Unas dos horas después de haber echado la red, se levanta el aparejo. El arte es izado por medio de cabestrantes, con lentitud y cuidado porque las mallas son delicadas y un desgarrón inadvertido podría dar al traste con varias horas de labor. La bolsa del pescado es una masa palpitante de vida. Vибran entre las mallas las patitas de los cangre-



Es preciso reparar la red sobre la marcha: un desgarrón puede dar al traste con muchas horas de trabajo.



Unas dos horas después de su inmersión, el arte es izado. El pescador inspecciona la red por si hubiera alguna rotura.

cación. Todas las especies se separan según su calidad. La basura es devuelta al mar, y de este modo se cierra un ciclo vicioso: el plástico es indestructible, por más que viaje del fondo a cubierta, y viceversa. Pero el trabajo del pescador no le permite hacerse cargo de estas cuestiones. Además, no le competen. Es la gente de tierra, la que luego tiene «el morro fino» a la hora de comer pescado, la causante de la contaminación de las aguas.

Una vez clasificado, el pescado sufre una limpieza previa. Luego se le ordena en cubetas provistas de hielo, que son almacenadas en la bodega de la barca. Inmediatamente hay que limpiar la cubierta y disponer el aparejo para iniciar una nueva operación de arrastre. Todo ello le ocupa al pescador la mayor parte del tiempo que permanece en el mar: unas diez horas. Luego, cuando regrese al puerto, deberá aguardar a que se efectúe la subasta del pescado en la Lonja y más tarde dejar la barca bien limpia y dispuesta para la salida del día siguiente. Las horas de trabajo suman, pues, unas doce. Y no son raros los días en que es preciso trabajar hasta catorce horas.

La comida del mediodía corre de cuenta del armador, pero no puede decirse que sea un gasto excesivo: la materia prima la pone siempre el mismo mar. Mientras la dotación almuerza, la barca navega en círculo frente a las costas de Garrá, siempre arrasando la red, acompañada por el cortejo de gaviotas atraídas por los despojos.

A diferencia de lo que sucede en otras embarcaciones, los tripulantes de esta barca son todos

mayores. El patrón lleva ya cuarenta años en el oficio. El único pescador, o marinero de categoría profesional más baja, cuarenta y cinco. Después de comer, sentado en la proa, este marinero fuma un pitillo. Me acerco a charlar con él. Le pregunto qué piensa de su trabajo.

—Mire usted, yo estoy aquí porque ya soy viejo para dedicarme a otra cosa. Toda mi vida he hecho este trabajo. Y me gusta, aunque no esté pagado. Aquí, los que se forran son los pescateros. Esos, buenos coches y buenas joyas. Y casas, oiga. No como yo, que vivo en una leonera de Bellvitge. Y el amo también vive bien. Claro, tener una barca, aunque sea pequeña, como ésta, siempre da para vivir, si no se tienen pretensiones. Nosotros, ya ve, a trabajar de sol a sol para ganar casi nada. Y suerte que trabaja la mujer, que si no, no podríamos vivir.

Yo insisto en el asunto de la cooperativa, que me parece la solución más viable para solucionar los graves problemas del sector. El hombre sonríe y me señala un buque azul que navega rápidamente a tres o cuatro millas de nosotros.

—Mire ese pesquero: sesenta toneladas. En pocos momentos se planta en Vilanova. Esos lo cogen todo, hasta las madres que están a punto de criar. Poco a poco van despojando el mar. Entre éstos y las barcas de cerco están dejando el mar seco. Los faros potentes de las barcas que pescan por el sistema de luz hacen mucho daño. Esto ya no tiene remedio, con cooperativa o sin ella...

Las barcas grandes tienen una

potencia de 400 caballos y pueden batir el sector pesquero de una forma sistemática. El incremento de embarcaciones que hacen en un espacio muy reducido supone una excesiva competencia. El pescador apaga el pitillo y en dos zancadas se coloca en la proa. Pronto llegará la hora de manipular el aparejo para izar una nueva carga.

* * *

El pescado se divide en dos tipos básicos: el superior y el inferior. Tradicionalmente, la subasta de este último producía un pequeño beneficio, que se repartía entre la tripulación, a modo de propina para pequeños gastos personales. Era lo que se llamaba la **morralla**. Hoy, las cosas han variado. La vida no está como

parte para cada pescador y otra para la persona que se encarga de cuidar las redes en tierra. Hay que hacer notar, sin embargo, que la morralla de ahora no reúne las condiciones de inferioridad de la de antes. Actualmente no se recoge el pescado que hace años constituía este elemento. No es pescado de gran categoría, pero tampoco de una absoluta inferioridad. Es, desde luego, perfectamente comestible y alimenticio.

Si suponemos que una barca obtiene una ganancia global de diez mil pesetas diarias, su desglose se efectúa así: los gastos de entretenimiento ascienden a mil pesetas. De las nueve mil restantes, el cincuenta por ciento es para el armador, y el otro cincuenta por ciento para la tripulación. Esta se compone de patrón, motorista y pescadores. El patrón



Envases de plástico, latas de bebidas refrescantes, bolsas, vasos, envoltorios de parafina... La mar, cuando da sus frutos, devuelve también lo que no es suyo.

para depender de propinas y apenas hay diferencias entre gastos personales y cualquier otro tipo de gasto. Así que la cantidad recibida por el antiguo concepto de morralla entra hoy a formar parte del sueldo del pescador. En las barcas grandes, el armador deduce del llamado «monte mayor» (total de los beneficios obtenidos por la venta del pescado de calidad superior) un nueve por ciento, que se reparte entre la dotación de la nave: es el equivalente de la antigua propina. Pero en las viejas embarcaciones se sigue el antiguo procedimiento, y el beneficio que da la venta de la morralla —palabra que tiende a ser desterrada, puesto que la operación, aunque tolerada, no es legal— es repartido del modo siguiente: dos partes para el propietario de la barca, una

es un hombre avezado en la mar, que tiene la responsabilidad del buen éxito de todas las operaciones. El motorista se encarga de que el motor de la barca esté siempre en perfectas condiciones. Un fallo mecánico puede suponer la pérdida de un día o varios de trabajo. Y el día que no se trabaja no hay sueldo. Por ello el patrón gana dos veces más y el motorista una más que los pescadores. ¿Qué les queda a éstos? Muy poco realmente. Según el armador, contando con los beneficios de la morralla, suponiendo que no falte ningún día al trabajo y que la pesca sea buena de un modo continuo, un pescador viene a ganar cerca de catorce mil pesetas mensuales... Es una estimación alta, a mi juicio, porque ganar diez mil pesetas redondas en una jornada de trabajo no

Los "Hombres Nixdorf" COMPREDEN, COMPARTEN RESUMEN y RESUELVEN los problemas de USTED

¿No es eso, precisamente
lo que a Vd. le interesa
de una empresa de
Ordenadores?....



La formación técnica de cada uno de los 9.835 «Hombres Nixdorf» repartidos por el mundo entero nos ha costado mucho tiempo y mucho dinero. Creemos que ha sido una buena inversión. Porque gracias a esta formación técnica superior, nuestros hombres no han sido educados para «venderle máquinas» a usted, sino para resolverle los problemas de su empresa, por difíciles que estos puedan parecerles.

Esta vocación de servicio, unida a la técnica alemana fanáticamente perfecta de Nixdorf Computer, ha hecho que nuestra compañía tenga ya más de 11.000 usuarios en los cinco continentes.

(Aún no somos los primeros en volumen de instalaciones, pero la verdad es que nos estamos acercando mucho...) Nuestra **diferencia** es muy pequeña en máquinas, ya que los ordenadores Nixdorf son

iguales a los mejores del mundo, pero la **diferencia** es muy grande en los hombres que dirigen y preparan esas máquinas para que le produzcan **a usted** un beneficio.

Cuando usted tenga al otro lado de su mesa, a un «Hombre Nixdorf» y vea cómo se identifica inmediatamente con usted y sus problemas, comprenderá por qué Nixdorf Computer crece a esa velocidad endiablada...

NIXDORF
COMPUTER

Más de 36.000 computadores
instalados en todo el mundo.

Capitán Haya, 52 - Madrid 20
y en 26 países más.

LOS TRABAJADORES DE LA MAR

es usual para una barca de tipo medio, la cual obtiene una producción de pescado de calidad superior cuyo precio —promedio diario— es de unas seis mil pesetas. A ellas hay que añadir los ingresos de la morralla, que viene a ser igual al sueldo que percibe un pescador por la venta del pescado superior... En total, la ganancia obtenida por una barca de tipo medio oscila entre las siete y las ocho mil pesetas diarias.

El propietario deduce del «monte mayor» el precio del combustible y almuerzo de la dotación, así como los gastos de limpieza en el varadero. Al contrario de lo que se ha dicho alguna vez, el importe de las reparaciones no se deducen, sino que el propietario las paga de la parte que le corresponde de beneficio.

Las pagas extras del pescador son meramente simbólicas. En Navidad y 18 de julio percibe de 1.000 a 2.000 pesetas. Si deja su empleo voluntariamente, no recibe indemnización alguna, aunque haya pasado años trabajando para el mismo armador... Eso sí, el sueldo es limpio —dice el propietario—, porque el pescador tiene asegurada la comida del mediodía y todos los días se lleva a casa de uno a dos kilos de pescado fresco.

* * *

Cuando llegamos al puerto, unas diez horas después de haber salido, los tripulantes todavía están clasificando el producto del último arrastre. El patrón, con una astilla, extrae algo del buche de las merluzas.

—Es una sardina —dice—. Casi todas las merluzas se tragan enteras a las sardinas. En el vientre se deshacen y, a veces, las merluzas mueren atravesadas por las espinas. Son salvajes. Bueno, todos los peces lo son. Pero nosotros lo somos más. Ellos no tienen conocimiento, y nosotros, que no tenemos, somos peores... Cada día hay que sacar la sardina. Sin ella, este pescado se cotiza a más de doscientas pesetas. Y con ella no vale nada. La gente no lo quiere. Ya ve lo que son las cosas.

Cuando me marcho, los pescadores comienzan a transportar la carga hacia la Lonja. Hay una intensa actividad en el muelle. Ha ido un buen día de pesca y los sentadores trabajarán de firme para fijar los precios que, aún más elevados, usted y yo habremos de pagar si queremos comer un plato de pescado fresco. ■ J. F.



La selección del pescado se efectúa inmediatamente de su recepción a bordo.



La cubierta se limpia cuidadosamente tras cada operación.

mamá. no mamá.

(Predictor, si quiere saberlo)

Para la futura vida del bebé, es de vital importancia conocer, cuanto antes, si está embarazada o no. Científicamente se ha demostrado que las primeras semanas son cruciales para la vida del pequeño.

Al 9.º día de retraso menstrual, Predictor ya resulta eficaz, con una precisión igual al análisis realizado por un laboratorio.

Usted será la primera en saber si será mamá o no, en la intimidad de su hogar.

Con toda discreción, en su casa, por la mañana cuando se levante, y con 3 gotas de su primera orina, usted misma hará su propio test de embarazo. ¡Y después de 2 horas ya sabrá el resultado! Ha llegado el momento de visitar a su médico.

La experiencia internacional de Predictor (Inglaterra, Francia, Italia, Holanda, Alemania, etc.) garantiza un pronóstico fácil de realizar, rápido y seguro.


Predictor®



Sencillo y digno
de confianza

Sólo de venta en farmacias