



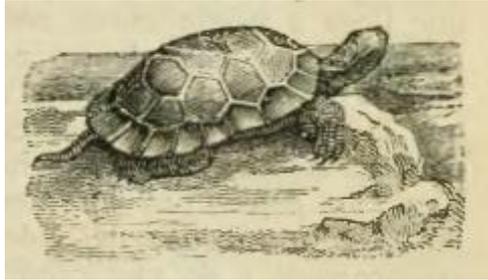
Marcos Sastre

Peces, tortugas *

Al oír hablar de tigres y panteras, la imaginación se transporta al centro de las fragosas selvas; ve las fieras que las pueblan, las víctimas que huyen despavoridas, o que lanzan con su sangre los últimos gemidos; oye los vientos que silban por entre el tupido ramaje, los troncos que rechinan en su roce, los rugidos lejanos de la pantera; y en medio de esa soledad, de esos riesgos y horrores, admira la noble y austera figura del rey de la creación, sobre el potro que ha sometido, acompañado de los leales mastines que van a compartir con él los peligros de la lucha con el más fuerte y altivo de los tiranos del bosque; todo lo que infunde pavor y tristeza se apodera vivamente del alma, la conturba, la acongoja.

Mas al nombrar los habitantes de las aguas dulces, los peces de nuestros ríos, sólo escenas apacibles y risueñas se ofrecen a nuestra reminiscencia; ríos sosegados que se deslizan mansamente por entre márgenes románticas; lagos encantadores colocados en valles pintorescos, embellecidos y animados por pajizas chozas que abrigan corazones buenos y sencillos. Un día templado y sereno nos [pág.]convida a disfrutar los tranquilos placeres de la pesca; vemos preparativos de redes, nasas, espineles y flexibles cañas armadas de un débil anzuelo, instrumentos todos que pueden ser manejados sin fatiga ni peligro por las manos delicadas de la mujer y del niño; reuniones placenteras como para una fiesta, un descanso después del trabajo, un objeto de grato pasatiempo; todo lo que en el seno de la hermosura de los campos y en el alborozo que inspiran, recrea el espíritu y dulcifica las penas del corazón ... Y a los que hemos nacido en la margen de esos ríos; a los que hemos frecuentado el laberinto de los canales de su delta;

a los que hemos experimentado desde la infancia el irresistible atractivo de una patria favorecida por la naturaleza, ¡qué agradables y puros recuerdos traen a la memoria!



[pág.]

Nos recuerdan los juegos de la niñez; los goces de la pesca en el arroyo inmediato al hogar paterno; la pacífica laboriosidad de la familia del pescador, cuya dulce quietud hemos envidiado en los días del infortunio... y todavía los ríos de la patria nos prometen para la vejez, quieta e inocente distracción, útiles solaces.

Hay variedad y abundancia de peces en todos los canales y arroyos del delta, como para satisfacer todos los gustos; tan distintos en formas, tamaño y color, como en sabores, con la particularidad de ser todos un alimento sano en todo tiempo y sin excepción. Sábese que en otros países hay pescados venenosos, por ejemplo en la Habana, donde se conoce [pág.] con el nombre de siguatera el envenenamiento producido no sólo por las especies conocidas como dañosas, sino por otros que, por causas ignoradas, suelen contraer el siguato o calidad ponzoñosa.

Entre el *manguruyú*, de más de cien libras de peso, el *zurubí*, de más de treinta, y la *mojarra* como una sardina, hay para formar un extenso catálogo; mas como no nos hemos propuesto sino dar una muestra de las riquezas del Tempe Argentino, sólo mencionaremos por su hermosura el *dorado*, que llega a veinte libras, todo recamado de oro y plata, tan brillante dentro como fuera del agua, mucho mayor en tamaño y más ricamente vestido que la *dorada*, pez doméstico de la Gran China, transportado con tanta solicitud en casi toda la Europa; los *pejerreyes*, enormes (comparados con los del Mediterráneo), de color plateado y cuerpo transparente y de una carne que jamás hastía; finalmente por su exquisito gusto, el *pacú*, también de veinte libras; todos escamosos y de agua dulce. Más de una vez éste y otros varios, salpresados por mí, han podido competir con el mejor bacalao; según el paladar de buenos gastrónomos.

Entre los pescados sin escama merece particular mención el *armado*, por su carne sabrosa, alimenticia, sana, sin espinas, y de una consistencia y blancura que la asemeja a la carne de algunas aves. Es animal omnívoro y voraz, que se pesca con la mayor facilidad, poniendo en el anzuelo aunque sea un pedazo de naranja agria o una flor de seibo. Llega a tener hasta una arroba de peso. En las islas me he regalado con él repetidas veces, guisado con un poco de grasa de vaca y mucho agua, sin más

condimento que la sal. Todas las personas que han [pág.]tomado este plato, lo han hallado apetitoso. De su caldo gelatinoso se hace una succulenta sopa, que tal vez llegaría a competir con la famosa de tortuga, si el arte culinario acertase a prepararla con las especias convenientes.

La vitalidad del *armado* es tan poderosa, que fuera del agua está un día entero sin morir; y aun después de destripado, desollado, dividido en postas y salado, continúa su carne palpitante dando señales de vida. Algún día la industria sabrá sacar partido de la prodigiosa fuerza vital de los *armados*, para transportarlos a grandes distancias, y conservarlos vivos en los mercados, como se practica en Europa con la *carpa* y en las islas Filipinas con un pescado de laguna llamado *dalag*, que, rociándolo con agua diariamente, se mantiene muchos días vivo fuera de su elemento.

Al observar que el *armado* abunda en las lagunas que suelen secarse en el verano, y que cuando vuelven a tomar agua sin tener comunicación con los ríos, vuelve también a aparecer el *armado*, me inclino a creer que este pez viaja por tierra como la anguila y otros peces que hacen esas emigraciones; a no ser que pueda esperar dentro del fango, en estado de inedia, la vuelta de las aguas, como también sucede con otros peces y reptiles.

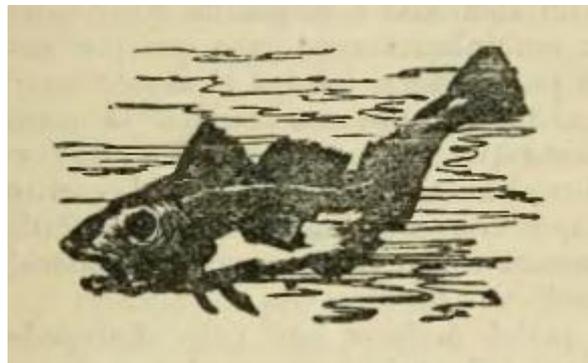
En los pueblos decaídos de la prístina civilización de la familia humana, la pesca y la caza fueron y son aun las primeras industrias que les proporcionan el sustento y una ocupación agradable. Pero hay la diferencia entre la caza y la pesca, de que esta última conviene a los pueblos más civilizados, y que, lejos de oponerse a los progresos de la agricultura, del comercio y de las artes, multiplica sus felices resultados. [pág.]La labranza como la pesca son los veneros más productivos de riqueza y de vigor para las naciones, y así como deben cultivarse las plantas útiles exóticas, para obtener mayores beneficios del suelo, así también deben importarse, para que se propaguen en las aguas, las especies más estimadas de pescados que se encuentran en otros países.

Los últimos progresos de la piscicultura hacen sumamente fácil, por medio de la fecundación artificial de los huevecillos, la traslación y aclimatación de las especies de los climas más remotos. Entre tantas que pudieran centuplicar la riqueza de nuestros ríos, sólo citaré la *carpa*, por la circunstancia de ser un pez que, alimentándose de insectos y restos de animales y vegetales, sería muy útil para la limpieza de los cauces y arroyos del delta, que han de necesitar una prolija policía cuando se aumente la población. Es además un pescado de tanta estimación por su sabrosa carne, que desde el medio de la Europa ha sido introducido y multiplicado en Inglaterra, Dinamarca, Holanda y Alemania. Su fecundidad es prodigiosa, pues en una *carpa* mediana, según el cálculo de M. Petit, se han encontrado 342.000 huevos. Vive siglos, adquiere grandes dimensiones, y un peso que llega a cuarenta libras. La *carpa* es un buen alimento, de

fácil digestión; su lechada (*laitance*) es un bocado delicado y sustancioso. El paladar, conocido en el comercio con el nombre de *lengua de carpa*, es muy apetecido y bien pagado.

Con los huevos de carpa se hace una salazón conocida con el nombre *decaviar*, muy buscada como manjar exquisito y succulento. La vejiga de la hiel de estos peces proporciona una tinta verde de que [pág.] se hace uso en la pintura; de sus escamas se hace una cola piscis de superior calidad; y se atribuyen virtudes extraordinarias para la curación de algunas enfermedades a una pequeña eminencia del fondo de su paladar, denominada *pedra de carpa*.

Este pescado puede vivir muchos días en la atmósfera. Por consecuencia de esta extraña facultad,



[pág.]

se puede llevar vivo a lejanos mercados, también lo ceban teniéndolo colgado fuera del agua, envuelto en musgo, rociado con frecuencia, y haciéndole tragar pan con leche. Bien que en general los peces estén dotados de una fuerza vital muy enérgica, porque en ellos la vitalidad de los diversos órganos no depende tanto de uno o muchos centros comunes como en los de sangre caliente y organización semejante a la de los mamíferos, las carpas gozan en grado supremo esa facultad de resistir a las contusiones y heridas, y por eso pueden sufrir la castración, sin más resulta que engordar más que antes; para lo cual, sean machos o hembras, les abren el vientre, les quitan los órganos sexuales y les cosen en seguida los bordes de la herida, de que muy pronto sanan. [pág.] La carpa no puede ser más aparente para nuestros ríos, pues es de clima templado, de agua dulce, y se cría en los estanques, en las lagunas y en los ríos de poca corriente. Es utilísima para limpieza de las aguas, pues se nutre con insectos y sustancias animales y vegetales. Críase también en las lagunas y en las ciénagas.

Este pez, de que se sacan tantos provechos, y que ofrece un abundoso e inagotable lucro por su portentosa multiplicación, al paso que por sus hábitos y raras propiedades, inspira el mayor interés al físico y al filósofo, merece también la atención del economista que se preocupa del bien de los pueblos. ¡Dichoso el hombre de Estado y el escritor

influyente, que con sólo emitir una idea útil, pueden abrir nuevas fuentes de riqueza y prosperidad a las naciones!

“¿Y podrá dudarse hoy (dice Lacepede) de la prodigiosa influencia que una inmensa multiplicación de peces tiene en la población de las naciones? Fácilmente debe verse como sostiene esta maravillosa multiplicación, en el territorio de la China, a la innumerable cantidad de habitantes que hay allí, por decirlo así, amontonados. Y si de los tiempos presentes nos remontamos a los antiguos, se puede resolver un gran problema histórico; se explica como mantenía el antiguo Egipto la gran población, sin la cual los admirables e inmensos monumentos que han resistido a la acción devastadora de tantos siglos y aún subsisten en aquella tierra célebre, no hubieran podido levantarse, y sin la cual Sesostris no habría conquistado ni las márgenes del Eufrates, del Tigris, del Indo y del Ganges, ni las riberas del Ponto-Euxino, ni los montes de la Tracia. [pág.] Conocemos la poca extensión del Egipto. Cuando se levantaron sus pirámides, cuando sometieron sus ejércitos una parte del Asia, estaba casi tan limitado como ahora por los estériles desiertos que lo circunscriben por oriente y occidente; y, sin embargo sabemos, por Diodoro, que mil y setecientos egipcios nacieron en el mismo día que Sesostris! Deben pues suponerse, en el Egipto, en tiempo de aquel famoso conquistador, a lo menos treinta y cuatro millones de habitantes. Pero ¿qué gran número de peces no contendría entonces el río, los canales y los lagos de una región en donde el arte de multiplicar estos animales era uno de los principales objetos de la solicitud del gobierno y de los cuidados de cada familia? Fácil es calcular que solamente el lago Meris^[1] podía mantener más de un billón y ochocientos mil millones de peces, de más de diez y ocho pulgadas de largo.”

También hay en nuestras islas varias especies de tortugas que ponen en gran cantidad sus exquisitos huevos, que tienen cáscara fuerte, y los hay esféricos y elipsoides. Suelen huevar cerca de las casas, como no ha mucho lo hizo una, a diez pasos de mi habitación y a la luz del día, en San Fernando. Por [pág.] manera que, aun en este reptil, cuya estupidez es proverbial, se verifica lo que he observado en la generalidad de los cuadrúpedos y las aves del bajo Paraná y río de la Plata, y es, que aquí son de índole más suave, más familiares y más susceptibles de la domesticidad que en otras comarcas. En nuestras ciudades sería muy útil este galápago para librar de sabandijas los jardines, como sirve ya para la limpieza de los aljibes y pozos de balde.

La tortuga es muy fecunda; hay especies en que cada hembra pone anualmente cuatrocientos huevos. Excava un hoyo somero, en paraje limpio donde no alcancen las crecientes; en pocos minutos hace allí su postura hasta sesenta huevos; en seguida los tapa con barro que hace con su orina, y los abandona para que se empollen con el calor

del sol. Las tortuguillas, desde que salen del cascarón, se dirigen por instinto al arroyo o depósito de agua más inmediato, y cada una tira por su lado a buscar la vida.

He aquí un ser completamente desvalido. Abandonado por sus mismos padres desde antes de nacer, inerme y estólido, parece destinado a perecer prematuramente. Pero no, la Providencia suple por todo para con él; desde su misteriosa incubación, confiada a la acción solar, lo provee ya de una casa ambulante, que le sirve también de fuerte coraza para su defensa; lo hizo apto para vivir en la tierra y en el agua; le acordó larga vida y lo dotó además de una vitalidad extraordinaria; lo ha eximido de la necesidad premiosa del alimento, pues no hay animal más sobrio y que pueda pasar años enteros sin comer, como se asegura de la tortuga; y finalmente, si no participa de los placeres de la maternidad, tiene en compensación los de otro goce más [pág.]vivo, aunque sensual, de una duración sin ejemplo entre los demás seres que se unen por el instinto de la propagación. Así, este huérfano prohiado por la naturaleza, se encuentra en condiciones de existencia más favorable que los otros que ha confiado a la solicitud de una madre, y dándoles armas y sagacidad. No es extraño, pues, que sea la tortuga uno de los animales más numerosos en todos los climas que le convienen; ni debe sorprendernos el cálculo que hace Humboldt del resultado de la cosecha de huevos y preparación del aceite que sacan de ellos los Indios del Orinoco, en un corto espacio de terreno y durante tres semanas.

Para obtener en nuestros ríos dentro de pocos años una cosecha tan rica, bastaría transportar una pequeña cantidad de huevos de la fecunda especie del Orinoco, puesto que para la cría de los galápagos como para la de los peces, no se necesita el concurso de las madres después de la huevación.

Conocidos son los usos medicinales de la tortuga, cuán apetitosos son los huevos y la carne de algunas especies, notablemente de la *tortuga franca* de mar, que suministra un alimento agradable y saludable a los navegantes. En Jamaica se conserva este quelonio en parques para ser vendido en los mercados, siendo la especie que se remite a Londres, en donde es un manjar gustado y de lujo. El caldo de tortuga tiene la fama de ser un poderoso restaurativo de las fuerzas enervadas por los excesos de la sensualidad.

Con todo, es preferida por los gastrónomos como un excelente manjar la tortuga de agua dulce, llamada *trionice feroz*, de algunos ríos y lagunas de la América, análoga a la *trionice de Egipto* que se encuentra en el Nilo y presta grandes servicios en [pág.]aquella región, devorando los pequeños cocodrilos al salir del huevo. La especie americana tiene la concha flexible, y la cabeza prolongada con el hocico parecido al del cerdo. Su propagación en nuestras aguas dulces, al paso de aumentar los beneficios de la pesca, nos presentaría un nuevo succulento plato con que variar los placeres de la mesa.



1. ↑ “Meris” era un gran lago artificial que comunicaba con el Nilo por un canal, y tenía 70 leguas de circunferencia; extensión que próximamente tendrá la parte dulce del estuario del río de la Plata. Cuando el Nilo, creciendo excesivamente, hacía temer algunos estragos, se abrían esclusas que llevaban al lago las aguas sobrantes: y cuando, por el contrario, la inundación no era suficiente, se sacaba del lago, por medio de sangrías, la cantidad de agua necesaria para regar las tierras.

* Tomado de El Tempe Argentino

2010 - Reservados todos los derechos

Permitido el uso sin fines comerciales

Sútese como [voluntario](#) o [donante](#) , para promover el crecimiento y la difusión de la [Biblioteca Virtual Universal](#). www.biblioteca.org.ar

Si se advierte algún tipo de error, o desea realizar alguna sugerencia le solicitamos visite el siguiente [enlace](#). www.biblioteca.org.ar/comentario



editorial del cardo