

Mares y pesquerías de Canarias

Sección a cargo del Centro de Tecnología Pesquera de Gran Canaria

NOTAS SOBRE EL SALMONETE

El salmonete es una especie comestible altamente apreciada desde los tiempos antiguos. Los romanos pagaban muy bien a los pescadores por buenos ejemplares, constituyendo además un entretenimiento antes del banquete, ya que colocados en una vasija servían como espectáculo para sus huéspedes los rápidos cambios de color del pez agonizante.

Es muy conocido en todo el archipiélago por su característico color rojo y unas suaves bandas amarillas a lo largo de sus flancos. Goza además de una gran aceptación por el consumidor por la exquisitez de su carne. A los mercados llega sólo ocasionalmente, por ser su venta rápida y en la misma orilla a la salida de las embarcaciones del mar.

Pertenece a la familia *Mullidae*, en la que el carácter común más sobresaliente es la posesión de un par de barbillas largas en la parte inferior del extremo de la mandíbula inferior, articuladas en su base y movibles, que pueden alojarse en estado de reposo en un surco longitudinal, desapareciendo a la vista. Tiene dos aletas dorsales y una anal cortas y aproximadamente del mismo tamaño, las espinas de la primera dorsal y la anal están bien desarrolladas siendo de 6 a 8 en la primera y 1 ó 2 en la anal, boca pequeña y protráctil, los dientes son finos y pueden existir en las dos mandíbulas o en una sola, sobre el vómer y sobre los palatinos, el número de vértebras es de 23 ó 24.

El salmonete pescado por nuestra flota artesanal con nasas y trasmallos es la especie *Mullus surmuletus* designado así por Linneo en 1758 cuya traducción sería "barbo muy rojo"; su área de distribución son las aguas costeras del Atlántico Este desde las Islas Británicas al Senegal y en toda la costa del Mediterráneo; forma parte de los denominados peces demersales por estar muy relacionado con el fondo, en el que encuentra su alimento y sobre el que desarrolla su vida, hasta una profundidad de unos 80 a 90 metros.

Los múlidos son peces costeros de mares tropicales y templados. Se alimentan de pequeñas presas que capturan en el fondo después de haberlas detectado por medio de sus barbillas, órganos a la vez táctiles y gustativos. Muy coloreados sobre todo los que habitan arrecifes colarinos, siempre en tonalidades rosas o rojas. La puesta

es en el fondo. Sus huevos y larvas son pelágicos. Esta familia agrupa a unos cinco géneros y unas cincuenta especies, la mayoría representadas en la zona indo-pacífica.

EL SALMONETE PESCADO EN LAS COSTAS CANARIAS

El salmonete (*M. surmuletus*) presenta un cuerpo oblongo de músculo firme, propio de un habitante de fondos rocosos; el rostro es alargado con su perfil frontal oblicuo; los flancos del cuerpo pueden tener tres o cuatro bandas longitudinales amarillas; las escamas son grandes y caedizas; la aleta dorsal primera tiene bandas amarillas transversales y una mancha negra cerca de la parte superior; la talla máxima puede llegar a 40 centímetros; los dientes son diminutos, no existiendo en la mandíbula superior pero sí en el vómer y los palatinos.

La velocidad de crecimiento es distinta según el sexo, siendo las hembras las que crecen más rápido. Acumulan la grasa en el hígado, no teniendo grasas entre vísceras.

No se conocen movimientos migratorios durante el día, aceptándose que se desplazan poco de su zona, soliendo formar grupos numerosos en manchones de arena entre fondos rocosos.

En cuanto a su comportamiento, se le encuentra nadando ligeramente despegado del fondo rastreando con las barbillas la arena en busca de pequeños crustáceos, poliquetos o moluscos que constituyen su alimento, o completamente inmóviles sobre el fondo

de arena con las barbillas recogidas.

Su movimiento migratorio conocido es anual hacia fondos mayores para efectuar el desove, hacia donde se encaminan los machos y hembras adultos. La fecundación coincide con la primavera, quedando los huevos fecundados en el fondo; progresivamente van subiendo a la superficie, donde ya aparecen larvas. El alevín tiene coloración pelágica típica, azul en el dorso y blanco en el vientre formando bandadas en septiembre cerca de la costa, el paso siguiente es su establecimiento en el fondo, tomando la coloración típica de la especie, roja con bandas amarillas en los flancos, y a partir de este momento el fondo será su hábitat durante toda su vida.

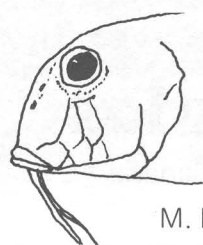
OTRAS ESPECIES DE LA FAMILIA MULLIDAE

Pertenecientes también a esta familia, y frecuentes en los mercados de Las Palmas de Gran Canaria, están las especies *Mullus barbatus* y *Pseudupeneus prayensis*, recibiendo las tres especies la denominación común de "salmonete".

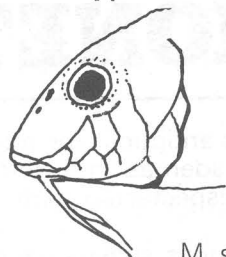
El *Mullus barbatus* es el llamado "salmonete de fango" por vivir en fondos fangosos y a más profundidad que el *Mullus surmuletus*. Es pescado con artes de arrastre en otras zonas de pesca en gran número siendo una pesca de tipo industrial.

Existen diferencias muy claras de este salmonete con el pescado en nuestras costas: coloración más apagada, ausencia de bandas amarillas en los flancos y ausencia tam-

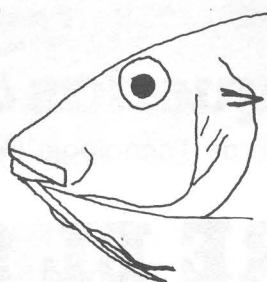
PERFIL DEL ROSTRO



M. barbatus



M. surmuletus



Pseudupeneus prayensis

bién de coloración en la primera aleta dorsal, no existiendo en ella las típicas bandas amarillas transversales ni la mancha negra cerca del borde superior; su perfil frontal no es oblicuo como en *M. surmuletus* sino casi vertical (como se observa en la figura).

El otro "salmonete" que aparece en los mercados es el "salmonete mauritano" (*Pseudupeneus prayensis*), siendo muy fácil su identificación porque además de tener una coloración más apagada que *M. surmuletus* posee una espina muy visible en el borde superior del opérculo que no existe en las otras dos especies aquí citadas. El área de distribución de esta especie es toda la zona costera africana desde la costa marroquí de Agadir hasta las costas de Angola, siendo principalmente abundante frente a las costas de Mauritania. El utilizado en el consumo local en Las Palmas aparece en los artes de arrastre bentónico encaminados a la pesca de cefalópodos en la vecina costa africana; estos artes van muy lastrados, prácticamente arando el fondo (ver figura).

Es curioso hacer resaltar que después de la apertura del Canal de Suez se han ido estableciendo en las costas orientales del Mediterráneo (Grecia, Chipre, Turquía,...) especies de la familia Múlidos, cuya área normal era el Océano Índico y el Pacífico, que progresivamente van aumentando sus zonas colonizadas desde el Mar Rojo hacia el Mediterráneo.

METODO DE PESCA

La pesquería del salmonete es clásica entre los pescadores artesanales, por ser un pez de carne muy estimada y porque su pesca es de

septiembre a enero, época en que la pesca de la "vieja" (*Sparisoma cretense*) es mínima ya que sus ejemplares no forman bandadas como en los meses de desove y tiene que limitarse a capturas ocasionales de ejemplares aislados (La época de desove de la "vieja" es de julio a octubre).

Las capturas se realizan con nasas y trasmallos, no saliendo en chinchorros por ser peces que viven en manchones de arena entre fondos rocosos y en estos fondos el chinchorro es impracticable. Ocasionalmente se ha observado la aparición en chinchorro de ejemplares de salmonete (*Mullus surmuletus*) de tallas comprendidas entre 5, 6 y 7 centímetros, que se podría decir, recién nacidos.

Dado el tipo de fondo donde vive sólo se le puede capturar con artes inmóviles, y por lo tanto nunca de gran rendimiento. Se usa un trasmallo de malla inferior que el usado para la "vieja" y las nasas son de poca altura.

Se considera que alcanza la madurez sexual a los dos años. Como sus pescas principales son en otoño, la posible reglamentación consistiría sólo en permitir extraer ejemplares que hubieran desovado en la primavera de ese año y en prohibir pescar los inmaduros que desovarían en la primavera del año siguiente, aconsejándose el tamaño ideal de malla que dejara pasar a los inmaduros para que desoven por lo menos una vez.

Se nota la aparición en las capturas de tallas pequeñas correspondientes a inmaduros, por lo que sería de desear dentro de un plan general de protección a la pesca el establecimiento de épocas de veda y mallas mínimas, evitando con esto el agotamiento de una pesca de mucha tradición en las islas.

EL PRIME

En 1860 aparecía en la Imprenta de Arrecife, a cargo de M. Miranda, el que iba a ser el primer periódico de la isla, "La Crónica de Lanzarote" Un semanario que salía los sábados y que combinaba la política nacional y extranjera con folletines y poesías y todo tipo de variedades, aunque prestando un valor predominante a los temas de interés para la isla: como el de la escasez de agua y la consiguiente búsqueda de soluciones para remediar el mal.

Pedro Medina Rosales era el editor responsable de esta publicación de tono moderado, contraria a toda polémica y que declaraba su voluntad expresa de no insertar "ningún remitido cuya tendencia sea lastimar personalidades y fomentar rencillas".

Semejante intención conciliadora no era, sim embargo, lo único positivo de "La Crónica" que informaba amplia y cumplidamente de cuantas actividades tenían lugar en la isla. La teatral era muy seguida por el semanario, así daba cuenta de las funciones que los jóvenes aficionados realizaban, como de los esfuerzos que se hacían por parte de los habitantes de la capital, a favor de la construcción de un teatro.

El lenguaje que se usaba se movía entre la sobriedad y cierto estilo grandilocuente, habitual en esos días. Veamos un ejemplo de ello en un artículo político: "La potente nación española, la señora de dos mundos a quién el sol, admirado de su grandeza, no quería ocultarle ni por un momento su ardiente mirada para con ella iluminar continuamente sus estados...". Pero donde más claramente aparecía la retórica decimonónica, era en las páginas de las habituales novelas de corte popular. De moda entonces la novela histórica, "La Crónica de Lanzarote" publicó títulos como "La monja enterrada viva" o "El convento de San Plácido": "A esta preciosa novela que es un reflejo de la corte de Felipe IV, además del mérito de su fondo, le ha dado el autor las formas más agradables, cuidando al propio tiempo de que nada en ella ofenda a la moral. Tanto la heroína como algunos otros personajes, aparecen a cada paso en la escena como el perfume