

## SEMBRANDO ANZUELOS PARA TIBURONES. LAS DEMANDAS VITAMÍNICAS DE LA II GUERRA MUNDIAL Y EL DESARROLLO DE LA PESCA COMERCIAL MARÍTIMA EN ARGENTINA (1943-1952)

JOSÉ MATEO\*

“Los altos precios despertaron en todas las colonias pesqueras ‘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.”<sup>1</sup>

La pesca comercial marítima en Argentina nació en Mar del Plata, sobre finales del siglo XIX, impulsada por la demanda culinaria de los turistas enriquecidos por la economía agroexportadora. Aquellos sectores de la sociedad que lucraban con cereales, lanas y carnes eran precisamente quienes conservaban entre sus pautas alimenticias el gusto por el consumo de pescados y mariscos;<sup>2</sup> y los exigían

\* UNMdP/CONICET. Museo del Hombre del Puerto. Agradezco los comentarios de Josep Fontana, Joan-Lluís Alegret y Ramón Garrabou así como a los árbitros anónimos que han contribuido notablemente a una mejor factura del trabajo.

<sup>1</sup> López, R. B., “La pesca en la República Argentina durante el año 1952”, en *Revista del Museo Municipal de Ciencias Naturales y Tradicional de Mar del Plata*, 1954, v. I, entrega 2, p. 33.

<sup>2</sup> En 1920 el Jefe de la oficina de Pesca del Ministerio de Agricultura de la Nación intentando influir sobre la política de estado acerca tanto de la explotación de los recursos marinos como de la dieta “tan tradicional de los argentinos” manifestaba en un informe que “Esas dos características destacadas deberán complementarse lógicamente si se observa que el pescado aun en la misma metrópoli es un alimento reservado casi solamente a las clases pudientes, en tanto que en las poblaciones interiores la cuestión adquiere mayores caracteres de privilegio. (Valette, L., “Observaciones sobre

en las mesas de los lujosos hoteles y restaurantes del balneario construido para el ejercicio de su ocio estival. Tal demanda de pescado promovió el establecimiento en Mar del Plata de una colonia de pescadores que, con dificultades, hizo llegar sus productos al mercado de Buenos Aires dotando a la actividad pesquera de una plaza que le posibilitaba operar a lo largo de todo el año.<sup>3</sup>

A pesar del impulso inicial de la actividad, recién medio siglo después de los primeros intentos la pesca marítima comenzó a competir con éxito frente la desarrollada en aguas interiores y a la importación. La “Gran Depresión” 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.

La pesca del tiburón vitamínico incentivó 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 nuevas terminales pesqueras, 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 internacional de derivados de la pesca. En tal sentido la coyuntura pivotó entre la extracción/producción doméstica y el desarrollo de una extracción/producción industrial y de escala.

La “fiebre del tiburón” originada en los años cuarenta por una demanda coyuntural del mercado exterior vinculada a la logística de la guerra tuvo también su cara luctuosa. El tiburón vitamínico no sólo fue la primera especie halieútica sometida a estrés de sobrepesca, sino que su captura produjo la mayor pérdida vidas humanas que recuerda la actividad pesquera en Argentina.

Para el análisis de este proceso, una serie de informes de biólogos y economistas vinculados a la actividad pesquera y estadísticas oficiales (fundamentalmente los Anuarios de Comercio Exterior) permiten medir y evaluar cualitativa y cuantitativamente el desarrollo de la industria extractiva y procesadora, y su realización económica. También un conjunto de publicaciones periódicas ilustran la percepción transmitida por los medios de información acerca de esta coyuntura. Por último, una serie de entrevistas a pescadores, industriales y dirigentes gremiales y monografías autobiográficas de pescadores, rederos, funcionarios, etc. permiten analizar la cotidianeidad y el alcance de la próspera actividad.

---

la industria pesquera nacional” en *Boletín del Ministerio de Agricultura de la Nación*, 1921 t. XXVI, <sup>1</sup> 1, enero-marzo, p. 214.)

<sup>3</sup> Para un análisis pormenorizado de este proceso ver Mateo, J., “La pesca en la argentina agroexportadora”, en *Nexos* 15, UNMDP, 2002, pp. 21-26.

## 1. DE LA PESCA ARTESANAL A LA PESCA INDUSTRIAL

“En aquellos años la pesca era abundante pero el poco valor que tenía el pescado no permitía a quienes poblaban la villa un despegue de la pobreza, así se llega a la década del '40, y se produce el ansiado paso hacia el progreso...”<sup>4</sup>

El tránsito de una pesca artesanal,<sup>5</sup> a una pesca orientada por la industria procesadora,<sup>6</sup> ha requerido en la casi totalidad de los casos estudiados<sup>7</sup> la incorporación de capitales provenientes de inversores externos a la actividad extractiva, que intentan penetrarla y desplazar a los pescadores de su control o del apoyo crediticio o subsidiado del Estado. Este fenómeno suele explicarse por la propia naturaleza de la actividad pesquera,<sup>8</sup> la cual impondría límites a la acumulación posible por parte de las unidades pesqueras denominadas artesanales.<sup>9</sup> Los factores que impedirían una acumulación propia de la actividad pesquera artesanal serían:

- a) En primer lugar, que el mar no reditúa derechos de propiedad que puedan generar una forma de renta como la tierra.
- b) En segundo lugar, la movilidad del recurso impide, sobre todo en una actividad pesquera limitada tecnológicamente para abarcar áreas de pesca extensas ni establecer derechos de propiedad sobre el hábitat de la mayor parte de las especies comerciales.
- c) En tercer lugar, como el valor de la pesca no se encarna en el tiempo de trabajo requerido para extraer/producir el pescado sino en el volumen de producto extraído puesto en relación con un mercado generalmente inelástico, con costosas (y a veces inexistentes) instalaciones de conservación, las fluctuaciones en los niveles de ganancia suelen ser elevadas lo que no estimula el asumir riesgos de inversión.

<sup>4</sup> Prólogo del pescador José Moscuza en Ibáñez, J., *El puerto que conocí (en la década del 40)*, ed. del autor, 1988.

<sup>5</sup> Con una captura variada, obtenida con diferentes sistemas de pesca y una diaria, local, directa y personal realización de las capturas.

<sup>6</sup> Que sea selectiva, que implique grandes volúmenes o calidades, artes de pesca específicas, mercados más elásticos y sistemas de comercialización más complejos.

<sup>7</sup> Faris, J. C., “Primitive Accumulation in Small-Scale Fishing Communities”, en Smith, M. E. (comp.), *Those Who Live from the Sea: a study in Maritime Anthropology*, Sant Paul, West Pub. Co., 1977, p. 235 y *pass.*

<sup>8</sup> Firth, R., *Malay Fishermen. Their Peasant Economy*, Nueva York, The Norton Library, 1975, p. 296.

<sup>9</sup> Entendidas como el conjunto de embarcaciones, artes de pesca, armador y una tripulación reclutada dentro de un universo de vínculos primarios (ver Acheson, J., “Anthropology of fishing”, en *Annual Review of Anthropology*, 1981, '10, pp. 275-316).

- d) Un cuarto aspecto relacionado con el punto anterior es que el crédito, ya sea que 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 actividad, tanto en la regularidad de sus ingresos como en la precariedad de sus garantías, ya que los medios de producción están expuestos diariamente al riesgo del naufragio y la pérdida total del capital e incluso del deudor con ellos.<sup>10</sup>
- e) Por último, otro rasgo diferencial en los modelos de acumulación de la pesca artesanal, costera o de bajura, es que a diferencia de la producción agraria, una embarcación y sus artes de pesca no se pueden dividir en herencia, como la tierra, incrementando el capital de los causahabientes.

En suma, los recursos económicos que requiere el desarrollo de las fuerzas productivas en la actividad pesquera en el caso y período estudiado<sup>11</sup> no podían provenir de la renta del suelo (en este caso del mar), de la que producían los derechos de extracción exclusiva de determinadas especies, de la asunción de inversión de riesgo de capital propio o crediticio o adquiridos por herencia.

Los fondos para el desarrollo de la actividad pesquera suele darse regularmente, como hemos dicho, por la inversión de capitales privados externos a la actividad extractiva o por la percepción privilegiada de préstamos o subsidios del Estado. En algunos, muy pocos casos, se logra por la propia acumulación de los agentes. La pesca comercial marítima argentina fue uno de esos casos excepcionales. 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.

<sup>10</sup> A esto se suma, cuando los hay, un complicado sistema de seguros que requieren de un tiempo de búsqueda de la embarcación siniestrada que dilatan su pago a veces por años.

<sup>11</sup> En el cual la actividad pesquera no estaba regida por permisos de pesca restringidos a un número finito de embarcaciones ni a un sistema de cuotas individuales –transferibles ni intransferibles– como fuera regulado en la última década del siglo pasado.

## 2. SUSTITUYENDO IMPORTACIONES MARINAS

“...ya sea porque nuestros productos, anualmente en aumento, van ganando 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”.<sup>12</sup>

Arrastrado por la realidad más que por política económica, la relación de la Argentina con el mercado mundial comenzó a transformarse luego de la Gran Guerra. Durante las décadas de 1920 y sobre todo de 1930 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 años 1930—, las pocas empresas que habían sobrevivido se beneficiaron de la disminución de la importación y pasaron a abastecer al mercado interior con conservas de pescado, pero aún sustentada en 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 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):

<sup>12</sup> Rossani, J. A., *La pesca en la República*, Ediciones ALBA, 1935, p. 88.

Tabla 1: Importación de productos pesqueros de 1929–1933.<sup>13</sup>

Año	Arenques ahumados		Bacalao			Sardina	Anchoa	Camarón
	Cajas	Barriles	Entero	Cortado	Aceite hígado			
1929	2.719	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.”<sup>14</sup>

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 local. 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 del puerto de Mar del Plata, se fueron instalando algunos saladeros de anchoas familiares, donde la salazón de anchoas era una actividad complementaria a otras formas de renta. La década de 1930 se inició con el auge de los saladeros de anchoitas organizados principalmente por emprendedores de apellidos marquellanos, sicilianos y napolitanos: Pisani, Panebianco, Gentile, Romeo, Belfiore, Santagati, Spoto, Buono, Di Meglio, Carbone, Pellegrino, Di Scala, Sinagra, Rúa, Speranza, Greco Puglisi. Algunos de estos saladeros devinieron en fábricas de conserva.

La fábrica que lideró la industria conservera fue “La Campagnola” de la familia Benvenuto. Unos años más tarde se instalarían otras también relevantes como “Macchiavello y Cía.”, “Mares del Sud”, “Pulgar Hnos.”, “Giacomo S. A.”,

<sup>13</sup> Elaborado en base a Rossani, J. A., *La pesca en la República Argentina...*

<sup>14</sup> *Op. cit.*, p. 81.

“Molfeta”, etc. 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 y comienzo de otra. Aunque algunos derivados pesqueros no pudieron ser sustituidos —como las ostras y el caviar—, su importación disminuyó considerablemente. Este desarrollo, que parecía sostenerse e incrementarse en el tiempo, sufrió el sacudón de una demanda coyuntural que en principio lo puso en riesgo para más tarde potenciarlo.

### 3. 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”.<sup>15</sup>

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<sup>16</sup> que reemplazó al extraído del hígado de bacalao.

Algo similar ocurrió también en el Brasil. Cuando la escasez de aceite de hígado de bacalao se tornó aguda, los pescadores locales comenzaron a extraerlo del hígado de tiburón y algunos laboratorios intentaron purificar el producto. El gobierno de San Pablo 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.

En los Estados Unidos, uno de los principales países 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

<sup>15</sup> Alfredo Zitarrosa, “Nene patudo”.

<sup>16</sup> Del cual los uruguayos pasaron de ser importadores a productores como sugiere el cese de exportaciones de hígado de tiburón desde Argentina.

tecnológicos. La presión sobre el tiburón fue intensa, pero así y todo, Estados Unidos no alcanzó a satisfacer sus necesidades y debió recurrir a la importación.<sup>17</sup>

¿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, Mar del Japón y del Mar del Norte, caladeros históricos del bacalao, que eran por entonces teatro de operaciones bélicas. 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 sus necesidades.

Álvaro Díaz de la Paz<sup>18</sup> señaló los efectos de la guerra para la flota hispana privándola del acceso a los caladeros tradicionales de bacalao en el Mar del Norte Europeo. El gádido, un artículo de consumo básico para las tres penínsulas mediterráneas europeas durante siglos, tuvo que ser reemplazado por el secado y salado de especies alternativas que pudieran satisfacer su demanda. Para ello los pescadores españoles debieron –al menos, coyunturalmente–, explorar y experimentar la pesca en aguas saharianas.

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

Las investigaciones en biología humana habían 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.<sup>19</sup>

<sup>17</sup> McGoodwin, J. R., *Crisis in the World's Fisheries: people, problems, and policies*, Stanford, Stanford University Press, 1990, p. 15.

<sup>18</sup> Díaz de la Paz, Á., “Las pesquerías canario-africanas a la luz de los estudios sobre el banco sahariano (1940-1975)”, en *Aula Canarias y el Noroeste de África*, 13, 1988, p. 435.

<sup>19</sup> Además, la vitamina A reduce la susceptibilidad al resfriado y tiene también efectos sobre el sistema nervioso.



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 A y D de su hígado —175 veces más elevada que la del bacalao del hemisferio norte—, se estimuló ferozmente esta pesca.

Los Estados Unidos se transformaron en un demandante colosal de este producto, traducándose esta solicitud urgente en unos valores impensables para la tonelada de ese género.

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. 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. Así, 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 informes sobre la naciente industria del aceite de hígado de tiburón, con el propósito de colaborar con quienes habían “creado una nueva 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”.<sup>20</sup>

¿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 (fundamentalmente 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”<sup>21</sup> del 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

<sup>20</sup> Archivo General de la Nación, Documentación del Consejo de Posguerra, legajo 1563, Presidencia de la Nación, Ministerio de Asuntos Técnicos. (Agradezco a Mirta Masid esta documentación.)

<sup>21</sup> Decreto Ley 90.235 del 9/2/41 publicado en el *Boletín Oficial* el 29/5/41.

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”.<sup>22</sup>

A corto plazo la CPI fracasó debido a la falta de transportes y a la selectividad negativa creciente de los 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.<sup>23</sup>

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 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 obtención del aceite y su refinación posterior y el aprovechamiento de cueros y carne, etc. Este material, a juzgar por el rápido desarrollo que alcanzó la actividad debió ser cabalmente aprovechado. Por fin se encontraba un producto, modesto es cierto, pero que contribuía a vencer el trágico paralelismo entre la economía norteamericana y la argentina. Un producto estratégico para el cual la región, se veía favorecida por ventajas comparativas de producción.

#### 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”.<sup>24</sup>

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> Llach, J. J., “El plan Pinedo de 1940, su significado histórico y los orígenes de la economía política del peronismo”, en *Desarrollo Económico*, v. 23, 1984, '92, p. 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, del calzados y frigorífica.

<sup>24</sup> Vanoli, P., “La industria del tiburón: fuente viva de riqueza en nuestro país”, en *Neptunia*, '2, 1946, p. 109.

Hasta su demanda febril, 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 al 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, sobre todo la ultravioleta, al calor, a la oxidación y a diversos reactivos. Esta sensibilidad tiene como efecto una reducción de la potencia vitamínica, que varía considerablemente, no sólo entre especies, sino también dentro de cada una, según edad y sexo del pez, 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 aprendieron 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. [...] 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”.<sup>25</sup>

La industrialización de hígados de tiburón adquirió una importancia de magnitud en la 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

<sup>25</sup> Luis Solimeno, pescador.

aceites en algunos casos de más de 200.000 USP,<sup>26</sup> potencia que sólo es superada por el “soughin” 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 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 dado lo económico del método de conservación.

“Cuando no había bacalao se pescaba tiburón, se lo cortaba en *filet* se lo secaba y se lo vendía como bacalao.”<sup>27</sup>

A pesar de su objetable calidad, gracias al bacalao de cazón se construyeron en los años 1940 numerosos secaderos artificiales de importancia en Necochea y Mar del Plata,<sup>28</sup> no obstante las deficientes condiciones climáticas de estas costas a diferencia de Islandia, Noruega o Terranova para el secado natural de carnes. Hacia mediados de esa década varias empresas se instalaron a propósito para su transformación. Las más importantes dedicadas a la salazón y secado fueron en primer lugar la israelita Gavemar (tanto de tiburón como de abadejo), seguida por Macchiavello y Cía., La Marplatense y más tardíamente Abreumar y algunas otras.<sup>29</sup> Solamente en Mar del Plata funcionaron 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 aceite.<sup>30</sup> El refinamiento lo realizaba el laboratorio “Washington”, instalado en la ciudad.

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

<sup>26</sup> Las vitaminas se contaban en USP, iniciales de *United States Pharmacopeia*.

<sup>27</sup> Luis Solimeno, pescador.

<sup>28</sup> Cordini, J. M., *La pesca en el mar argentino*, Buenos Aires, Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, 1962, p. 39.

<sup>29</sup> Molinos, P. J., *50 años de aprovechamiento industrial de los recursos pesqueros*, Mar del Plata, ed. del autor, 1992, p. 23.

<sup>30</sup> Vanoli, P., “La industria del tiburón...”, p. 109.

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; otro de decantación de poco diámetro y de una altura de 2 metros y una centrifuga como las usadas en cremerías.

Básicamente, el proceso de obtención de aceite 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 centrifuga; otras, se decantaba la mezcla y luego se pasaba la parte líquida emergente por la centrifuga. 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 a abrasivos tales como la lija y la tela de esmeril.

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

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 tiburón, 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 1½/2 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”.<sup>31</sup>

No fue solamente el aprovechamiento integral de las capturas lo que movilizó la demanda del tiburón, sino también toda la tecnología de la industria de las artes de pesca como fue la fabricación de hilados, corchos, plumadas, 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 industrializaban– eran: “cazón”, “bacota”, “palomo”, “pez perro”, “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 alimentan a su vez los tiburones. También se alimentan de anchoíta, calamar, pulpo y langostino.

La zona de pesca al inicio de la temporada quedaba a noventa o cien kilómetros de distancia del puerto de Mar del Plata,<sup>32</sup> distancia que se cubría en pequeñas

<sup>31</sup> Salvador Izzo, pescador.

<sup>32</sup> Greco, F., *Chicho Mazzacristo*, Mar del Plata, ed. del autor, 1992, p. 146.

lanchas que navegaban a 5 o 6 nudos por hora, lo que significaba unas diez horas de marcha hasta el caladero. 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 el mar en lugar de la acostumbrada salida diaria. 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 o espineles, esperar a que los tiburones mordieran los anzuelos cebados, recoger el arte de pesca y acondicionar los tiburones pescados.

Este sistema de pesca rompió la rutina acostumbrada de los pescadores que solían hacer una jornada de pesca diaria, saliendo de madrugada 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.<sup>33</sup> Tenían que dormir a bordo, 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 hacían 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 y una cuestión de valor afrontarla, y los pescadores que la practicaban eran conscientes de ello:

“No todos se dedicaron 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 incrementaba el número de lanchas que salían a pescar, pero haciendo una marea de un día de duración”.<sup>34</sup>

Algunos inversores y laboratorios intentaron controlar la extracción ofreciendo embarcaciones, artes de pesca, cebos, a pescadores contratados como asalariados,<sup>35</sup> 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 quedaban con las hembras y trasladaban los machos más valiosos.

<sup>33</sup> El sistema “a la parte” es el método ecuménico de distribución de las ganancias en la pesca costera o artesanal (Cif. Mateo, J., “Cosechando el mar en lanchas amarillas. La expansión de la pesca costera marplatense (1939-1963)”, *Anuario del IEHS “Prof. Juan C. Grosso”*, UNICEN, Tandil, 2004, pp. 305-335).

<sup>34</sup> Ídem, pp. 146-147.

<sup>35</sup> Vanoli, P., “La industria del tiburón...”, p. 110.

“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.”<sup>36</sup>

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

La temporada de pesca duraba algo más de 7 meses, desde mediados de junio hasta enero, ya que durante dicho período debido a la época de celo la potencia de los aceites era más alta. No existiendo al 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 palangres o espineles, de 500 a 700 anzuelos, ordenados en canastos o cofas encarnados con pescadilla, caballa o anchoa.<sup>37</sup> Los anzuelos se colocaban sobre líneas “madres” de algodón 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.

Por regla general, los pescadores salían del puerto alrededor de las 3 o 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 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.<sup>38</sup>

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 dónde 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 (aproximadamente 60 metros) de profundidad.

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 o “trasmallo”,<sup>39</sup> que si bien no requería cebos implicaba una mayor inversión en equipos y transformar las embarcaciones para adaptarlas a su uso.

<sup>36</sup> Avelino Bertelo, pescador, dirigente del sector. Otros pescadores incluso cuentan que llegaron a coserle a las hembras el aparato reproductivo de los machos para venderlos como tales.

<sup>37</sup> Luis Piergentile, pescador.

<sup>38</sup> 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.

<sup>39</sup> Se trata de una especie de muro de red de tres mallas que se coloca en la deriva de la migración del pez objetivo el cual queda atrapado por las agallas al introducir su cabeza en la red (cf. Muollo, P. J., *Redero-pescador*, Mar del Plata, ed. del autor, s/f: p. 36).



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.

Las embarcaciones con base en Mar del Plata pescaban desde mediados de julio hasta fines de septiembre y en la zona comprendida entre la punta norte del Cabo San Antonio y Claromecó evitando los fondos rocosos, principalmente entre el faro Punta Mogotes y Mar del Sur. 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 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.

El pescador se regía para ubicarse en el mar simplemente por rumbo y tiempo de navegación. 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 tomaban el rumbo mediante puntos de referencia en tierra, a la manera mediterránea.

Las cambiantes condiciones del clima hacían peligrosa esta precariedad de medios y dificultaban la tarea de encontrar las redes. 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.<sup>40</sup> Otras veces, la 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. Cuando esto ocurría, y después de navegar varias horas era necesario regresar a puerto sin las redes lo cual, producía gran desazón a los pescadores que perdían el día de

<sup>40</sup> Luis Piergentile, pescador.

pesca, el combustible y quizás las redes de considerable valor.<sup>41</sup> 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 sólo podían volver a utilizarse las relingas con los plomos y corchos.

La pesca se especializó y con tanta rapidez que fue ésta especie el primer caso de sometimiento a estrés de sobrepesca.<sup>42</sup> Por la demanda mercantil y ausencia de control de Estado y no por lo conocido como la “tragedia de los comunes”.<sup>43</sup> 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.<sup>44</sup> 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.

## 6. LA FIEBRE DEL CAZÓN

“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.”<sup>45</sup>

La pesca ordinaria, hasta la demanda frenética 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 a una demanda limitada pero creciente de anchoíta y caballa para la industria conservera. Para ésta última la forma de comercialización se realizaba “a tarifa”,<sup>46</sup> lo cual significaba que la captura diaria era prorrateada entre las unidades de pesca, manteniendo un equilibrio entre ésta y la solicitud de las plantas de envasado, lo cual redundaba en un abastecimiento regular y a precios regulares, pero que no estimulaba el crecimiento de las capturas fuera de lo que propusiera la demanda.

La oportunidad surgida durante la guerra trastocó el normal devenir de la actividad pesquera. Sin embargo, la demanda del tiburón sorprendió a principio de los años 40, no contándose con equipamientos adecuados, ni en las embarcaciones ni

<sup>41</sup> El costo de los trasmallos era muy alto, eran redes de fibras naturales tejidas manualmente.

<sup>42</sup> Salvador Izzo, pescador.

<sup>43</sup> Hardin, G., “The Tragedy of Commons”, en *Science*, 1162, 1968, pp. 1243-48.

<sup>44</sup> Francisco Caravaca, pescador, dirigente del sector.

<sup>45</sup> Siccardi, E. M., “El problema del tiburón en la economía pesquera e industrial” en actas del *Primer Congreso Nacional de Pesquerías Marítimas e Industrias derivadas*, Mar del Plata, 1950, p. 123.

<sup>46</sup> Ver un desarrollo del sistema a tarifa en Mateo, J., “Cosechando el mar en lanchas amarillas...”.

en tierra, para satisfacerla. A modo de ejemplo, una vez extraído el tiburón, se depositaba en un compartimiento abierto de las lanchas, ubicado en el centro de la embarcación, sin protección alguna contra el sol y sin refrigeración. Siendo el tiburón un animal que inficiona fácilmente, 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 Kg a 12 Kg de peso.<sup>47</sup> Los precios por unidad oscilaron enormemente comenzando a pagarse solamente algunos centavos por pieza hasta llegar a m\$N 5 promedio, 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 importe 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.<sup>48</sup> 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 en que comenzaba su procesamiento, con el deterioro previsible.

El aceite extraído constituía un valioso insumo para el mercado interior y una exportación con relativamente buena cantidad de valor agregado –indispensable para la totalidad de los productos pesqueros– a un recurso renovable, pero agotable.

Como correlato de esta incipiente industria, en 1944 el aceite de hígado de tiburón apareció como rubro diferenciado de comercio exterior. El mercado internacional era amplio, pero el principal comprador fueron los países “aliados”:<sup>49</sup> Estados Unidos, Francia y el Reino Unido, en ese orden.

Según los anuarios de comercio exterior, los volúmenes de las exportaciones de aceite de hígado de tiburón fueron las siguientes:

<sup>47</sup> 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.

<sup>48</sup> Vanoli, P., “La industria del tiburón...”, p. 109.

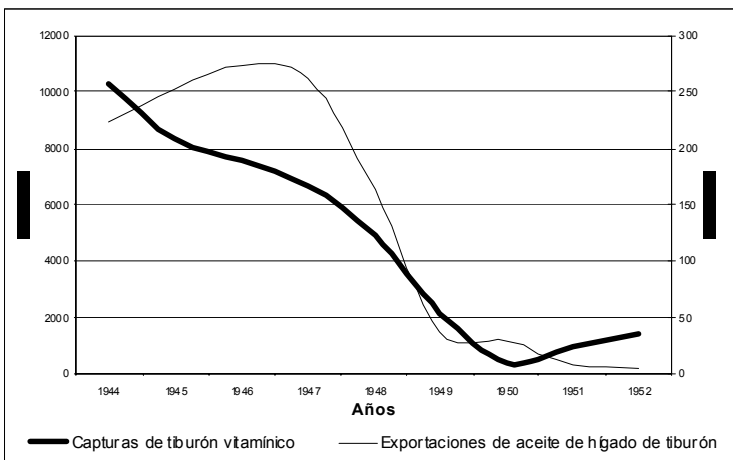
<sup>49</sup> Coincide este comportamiento con las apreciaciones de Mario Rapoport acerca de la “neutralidad” de Argentina durante la Segunda Guerra Mundial (Rapoport, M., *Aliados o neutrales. La Argentina y la Segunda Guerra Mundial*, Buenos Aires, Eudeba, 1987).

Tabla 2: Exportaciones de aceite de hígado de tiburón en toneladas métricas (tm.)

	1944	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951	1952
Alemania				1	1				
Brasil	100	100	565						
Chile	99	3.586	489	190					
Dinamarca			953	1.193	2.641				
EE. UU.	217076	249527	247847	86398	91999	15956	19234	3597	
Francia			0	73781	62976	20662	7235	4632	3813
Italia			3070						
México		5	10						
Noruega				3232			2468		
P. Bajos				575					
R. Unido		25	16430	93001	1712				
Suecia		179	3600		2820				
Suiza			4	3509					
Uruguay	5200								
Venezuela	100		217	90	244	140	150	130	50
Totales	222575	253422	273185	261970	162393	36758	29087	8359	3863

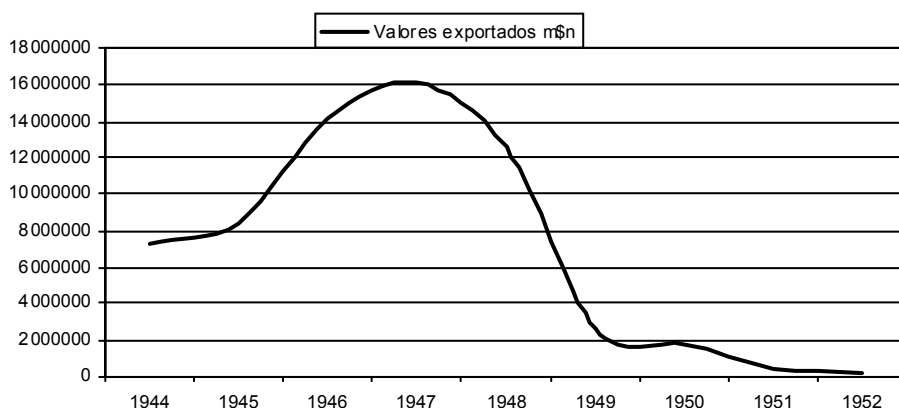
Comparando las capturas anuales con las exportaciones del aceite de su hígado queda claro el carácter coyuntural de la demanda y su estímulo a la extracción.

Gráfico 1: Relación entre las capturas de tiburón vitamínico (eje principal) y las exportaciones de aceite de hígado de tiburón (eje secundario) en el periodo 1944-1952.



Aquí podemos observar cómo la captura sí fue estimulada por la exportación, su caída fue acompañada también por ésta, al punto de que en 1953 desaparece momentáneamente como rubro de exportación en los registros oficiales. Los valores de las exportaciones de este producto siguió un derrotero obviamente similar alcanzando su cenit en el año 1947, en el cual se suman en valores muy similares las demandas de los tres destinos principales de las exportaciones.

*Gráfico 2: Valores de las exportaciones de aceite de hígado de tiburón en el periodo 1944–1952.*



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 años.

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<sup>50</sup> 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.

<sup>50</sup> El dólar estadounidense era al cambio oficial 3,3582 pesos moneda nacional.

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. Según los cálculos hechos por la CPI la ganancia neta para el productor/exportador era de 7.364 u\$s por tonelada que convertidos en pesos argentinos eran m\$ 24.730 del cual el hígado era sólo uno de los subproductos aprovechables.

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. Este comportamiento de los exportadores argentinos en este y otros rubros les dificultó mantener mercados en el exterior.

## 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 del tiburón, no contaba con alicientes suficientes para continuar en esa actividad profesionalmente, salvo por la creciente demanda estacional de la incipiente industria conservera. Además, el hecho de habitar una ciudad turística en auge generaba otros estímulos laborales menos sacrificados o peligrosos que progresivamente quitaba pescadores a la pesca. Todo varió de forma sorpresiva e impactante al suscitarse la demanda de hígados de tiburón por los laboratorios, generándose una puja entre las firmas que casi decuplicaron los precios en poco tiempo. Esa constante pugna fue el factor que reportó beneficios económicos más que alentadores a todo aquel pescador interesado en participar de esta pesca. Aquéllos que se dedicaron a ella 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:<sup>51</sup>

<sup>51</sup> Siccardi, M. E., “El problema del tiburón...”, p. 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:<sup>52</sup>

“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,<sup>53</sup> 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.” 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<sup>54</sup> cuenta sus contradicciones y angustias 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 anchoítas, pero fue tentado por la cantidad de dinero que se podía ganar. No tenía lancha, ya que su parte en la sociedad familiar en la que había trabajado 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 interrumpió su retiro para emplearse como marinero “a la parte”. Embarcado a las órdenes de Iácono, tuvo la suerte de que en la primera marea, pescaran ¡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 12 departamentos que le costaron 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 o 5, que aquél siempre estaba en desventaja con el consignatario; y que éste lo estaba con el laboratorio y el exportador.

Una actividad cuyos conocimientos eran transmitidos generacionalmente, que no suscita el interés más allá de aquéllos que la practican en su entorno de vínculos primarios, se vio colmada de aspirantes a pescadores con desigual suerte.

<sup>52</sup> Muollo, P. J., *Redero-pescador...*, p. 34.

<sup>53</sup> Luis Piergentile, pescador.

<sup>54</sup> Greco, F., *Chicho Mazzacristo...*, p. 145 y *pass*.

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, literalmente, 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”.<sup>55</sup>

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 aún más sus ingresos con las nuevas artes de pesca empleadas. Fue una de las pescas que más influyó en el mejoramiento e incremento de la flota costera marplatense de aquellos años.<sup>56</sup>

“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...”<sup>57</sup>

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” en la jerga pesquera) a los tres que había registrados desde 1938, las cuales poseen condiciones de habitabilidad que permite una más cómoda estadía fuera de puerto.<sup>58</sup> Estas embarcaciones fueron en general adaptadas desde otras funciones o trasladadas desde otros puertos.

Las embarcaciones existentes debieron modificarse. Al cambiar el espinel por la red de enmalle como método extracción, fue necesario cambiar la estructura de

<sup>55</sup> Aniello Iácono, pescador.

<sup>56</sup> Como posteriormente lo fueron, aunque menos lucrativamente, sus herederas: la de la anchoíta y caballa, la del bonito, la de langostino en Rawson –sujeta a grandes fluctuaciones y para un reducido número de unidades pesqueras–, y la pesca, a fines de los 80 de lenguado.

<sup>57</sup> Engelbeen, K., *La pesca marítima en Argentina*, Buenos Aires, Librería del Colegio, 1955, p. 35.

<sup>58</sup> Ghys, Y. M., *La pesca en el puerto de Mar del Plata*, Mar del Plata, Instituto para la investigación de los problemas del mar, Universidad Provincial de Mar del Plata, 1972, pp. 7-8.



la popa para su izado y calado a “cola de pato”, dando la apariencia actual que se puede apreciar en las actuales “lanchas amarillas” del puerto marplatense.

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.

Eran pequeñas embarcaciones de entre 8 m y 12 m de eslora con motores a gasoil de una potencia variable entre 40 Hp 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, menos lucrativa pero de toda forma redituable, que permitía tenerlas activas hasta la próxima temporada.

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 como venía ocurriendo antes de la coyuntura del tiburón, nuevos pescadores se sumaron o dieron el salto a patrones de pesca, volcándose a otras especies que fueron un reemplazo muy digno de los escualos, cuando estos dejaron de ser demandados 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”.<sup>59</sup>

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

<sup>59</sup> Luis Solimeno, pescador.

argentino. Como toda especie haliéutica, se trata de un recurso renovable pero agotable. Pero, como afirma Mark Kurlansky, “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”.<sup>60</sup>

Así, el declinar la pesca del tiburón en las cercanías de Mar del Plata dio lugar a que se buscara capturarlo en nuevos puertos. Como cuenta Jorge Di Iorio<sup>61</sup> 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.

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 avidéz de adquisición no había disminuido.<sup>62</sup> La pesca del tiburón sirvió para descubrir en esos alejados puertos sureños caladeros de salmón, calamar, merluza, róbalo, langostino 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”.<sup>63</sup>

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. Las capturas por Terminal de desembarco entre 1943 y 1952 fue la siguiente:

<sup>60</sup> Kurlansky, M., *El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo*, Barcelona, Península, 1999, p. 207.

<sup>61</sup> Di Iorio, J. A., *Desde la barca mía*, Buenos Aires, edición del autor, 1951, p. 23.

<sup>62</sup> Luis Piergentile, pescador.

<sup>63</sup> Luis Solimeno, pescador.

*Cuadro 1. Pesca del cazón por localidad en toneladas 1943-1952<sup>64</sup>*

Puerto	1943	1944	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951	1952	Total
M. 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
B. 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
S. 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

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 de Mar del Plata (37° 59' S) hasta la de Comodoro Rivadavia (45° 50' S), ampliando enormemente el horizonte de esta actividad en la Argentina.

<sup>64</sup> Fuente: López, R. B., "La pesca en la República Argentina...". Se suman otras cifras menores que conforman los totales, de allí que sean superiores a la suma de los parciales.

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. Mientras tanto, otros se dedicaron a una pesca artesanal propiamente dicha creando generaciones de pescadores que perduraron en la actividad hasta la actualidad.

#### *ALGUNAS CONSIDERACIONES ACERCA DE ESTA COYUNTURA*

La II Guerra Mundial provocó demandas coyunturales que benefició a las economías exportadoras capaces de satisfacerlas. El salitre para explosivos, el caucho para rodados, el cobre para armamento y municiones y otros productos son ejemplos de esta demanda, a la podemos sumar el aceite de hígado de tiburón.

La sobrepesca de tiburón en las costas de California y la creciente demanda vitamínica generada por la guerra incentivó la extracción de tiburones en el Atlántico sur. Esta demanda fue aprovechada por la incipiente flota pesquera marítima argentina dando un fuerte impulso a una actividad productiva que apenas se estaba desarrollando en las costas del mar argentino. Su período más favorable se ubicó entre los años 1945 y 1947. En esos años la demanda y los precios crecientes dieron un impulso vital a la pesca marítima, tanto en la fase extractiva como de transformación.

La demanda excepcional de aceite de hígado de tiburón permitió en Argentina el paso de una pesca comercial marítima artesanal a una pesca industrial. 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, en artes de pesca, en circuitos comerciales y en equipos industriales.

También afectó la forma de comercialización de la pesca. La producción de aceite de hígado de tiburón promovió un cambio en el movimiento pesquero, que dejó de realizarse en la forma transaccional típica, para saltar 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.

El nivel de ingresos de los pescadores les abrió vías crediticias que no intentaban penetrar la actividad con las cuales pudieron incrementar el esfuerzo de pesca sino participar de sus ganancias. Este fue uno de los pocos casos conocidos en que la actividad pesquera logró acumular capital —mediante el libre acceso a la extracción de un recurso de propiedad común— y desarrollarse en función del valor de sus capturas, sin la inversión directa de capital, ni crediticia de sectores

ajenos a la pesca ni del Estado. 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 en adelantos financieros con el impulso, aunque más no sea fiscal, del Estado. A estos se sumó una acumulación interna del propio productor que tuvo la oportunidad de multiplicar sus fuerzas productivas en cantidad y potencia de las embarcaciones, optimización de sus artes de pesca, incorporación de pescadores formados, habilitación de nuevos puertos y terminales pesqueras, mayores conocimientos acerca de la fauna marina y su comportamiento, etc.

Cabe evocar ese pasaje del 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 la incipiente flota pesquera marítima argentina. Las unidades pesqueras dedicadas a la pesca del tiburón impulsaron el desarrollo de la actividad en Argentina, como agentes de un importante salto cualitativo y cuantitativo en la pesca comercial marítima del país. La captura fue estimulada por un mercado mucho más elástico que el del consumo interior (sumando al del hígado de tiburón la variedad de subproductos obtenidos de su carne, piel, escamas, etc.).

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, que aún así no pudieron 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.

Sin embargo, el incremento de fuerzas productivas originada durante la coyuntura del tiburón estimuló la actividad pesquera en su conjunto y muy probablemente fue la causa de que la industria pesquera, sobre todo de Mar del Plata, pudiera absorber y contener, con un éxito notable, el nuevo impulso de la industria conservera, tanto sustitutiva como a secas. El potencial extractivo alcanzado por la flota costera, una vez agotadas las condiciones excepcionales de demanda de escualos, permitió reorientar la captura hacia el desarrollo del procesamiento industrial de otras especies, fundamentalmente la caballa, la anchoíta y posteriormente el bonito, herederas de las condiciones generadas por su depredador natural, el tiburón. La transformación de la Argentina de “país con pesca” a “país pesquero” tuvo en la coyuntural demanda generada por la guerra un capítulo decisivo.

#### EPÍLOGO: ¡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”.<sup>65</sup>

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. Recordemos que la masculinidad dominante y el reclutamiento familiar de la fuerza de trabajo llevan en la pesca a esta escala a que los siniestros eliminen al componente masculino y adulto de las familias.

Uno de los problemas que precipitó los hechos de agosto de 1946 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.”<sup>66</sup>

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”.<sup>67</sup>

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 pesqueras fueron las más castigadas. Los medios periodísticos difundieron la muerte de unos treinta pescadores, pero los relatos de los contemporáneos hablan de más de un centenar entre muertos y desaparecidos durante el trágico “temporal de Santa Rosa” de 1946. El listado oficial de embarcaciones y tripulantes siniestrados es el siguiente:

<sup>65</sup> Avelino Bertelo, pescador, dirigente del sector.

<sup>66</sup> Eduardo Fiorellini, empleado de la empresa constructora del puerto de Mar del Plata.

<sup>67</sup> Juan Di Dorio, pescador.

*Cuadro 2. Nómina de los pescadores desaparecidos o fallecidos en agosto de 1946<sup>68</sup>*

Lancha	Tripulante desaparecido	Nacionalidad	Estado civil	Edad
<i>Palma Grande</i>	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
<i>Happy Days</i>	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
<i>Pumará</i>	Luis F. D. 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
<i>El Halcón</i>	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
<i>Quo Vadis?</i>	José Bonifacio Sánchez	argentino	casado	32 años
	Leopoldo Dominguez	argentino	soltero	25 años
	Natalio Fuertes	argentino	soltero	28 años
	Eliseo Simón Sánchez	argentino	soltero	33 años
	Justino Nadals	argentino	soltero	38 años

Es notable que los italianos, mayoría absoluta en la pesca marplatense de esos años, fueran los menos afectados por el siniestro.

<sup>68</sup> Fuente: semanario *El Puerto*, 30/08/1947.

## RESUMEN

La pesca comercial marítima en Argentina nació en Mar del Plata, a finales del siglo XIX, impulsada por la demanda gastronómica de turistas. A pesar del impulso inicial, fue medio siglo después y con la pesca del tiburón vitamínico que se produjo el desarrollo de esta industria extractiva. El estímulo provocado por la exportación de complejos vitamínicos durante la II Guerra Mundial 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 nuevas terminales pesqueras, 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 búsqueda del mercado internacional para los derivados de la pesca. La transformación de Argentina de “país con pesca” a “país pesquero” tuvo en la coyuntural demanda generada por la guerra un capítulo decisivo.

Palabras clave: pesca – vitaminas – desarrollo industrial – II Guerra Mundial

## SUMMARY

Commercial maritime fishing in Argentina was born in Mar del Plata, at the end of the XIX century; it was driven by the gastronomic demand to the tourists. Despite this initial impulse, half a century after and with the fishing of the vitamin shark, the development of this extractive industry began. The encouragement prompted by the exportation of vitamin complex during World War II was expressed by the increase of the number of fishermen, in the conformation of a numerous fleets, which were modern and powerful, in the incorporation of new fishing terminals, in the discovery of cauldrons of different species, in the improvement of the arts and in the methods of fishing, in the impulse to the conservative industry and in the beginnings of the search of the international market for the fishing derivative. The transformation of Argentina from “country with fish” to “fishing country” had a decisive chapter in the favourable demand, generated by the war.

Key words: fishing – vitamin – industry development – World Ward II.