

# Merluza

por RAMON FOLCH

La diferencia entre la merluza y la pescadilla se desprende del nombre y del tamaño: la una es la merluza adulta y la otra es la merluza joven y pequeña. Son la misma especie: *Merluccius merluccius*. En los mercados, por otra parte, suele diferenciarse la merluza pescada con anzuelo, o merluza de palangre, de la merluza capturada con redes de arrastre, o *lluç del bou*. También es corriente marcar distancias entre la merluza mediterránea y la merluza pescada en el Cantábrico, o merluza del norte (la merluza de pincho, en el caso de la merluza cantábrica capturada con palangre). Sin embargo todas son merluza y nada más.

La merluza o pescadilla *del bou* solía llegar a las paradas acabada de pescar, mientras que la merluza del norte solía arrastrar algunos días de barca más un par más de carretera. Todo esto ha pasado a la historia. A cualquier pueblecito interior llega hoy en día pescado fresco, venga del Mediterráneo, del Atlántico o de más allá. Cuando yo era pequeño, en Montblanc solo había pescado el miércoles, cuando llegaba de Tarragona en una camioneta desvencijada; en un cuarto de hora lo vendían a pie de calle y hasta la semana entrante. Ahora encuentras pescado fresco de todo el mundo en cualquier *súper* o pescadería de barrio. Pescado fresco y, claro, pescado congelado. En concreto, encuentras todo tipo de merluzas, estas sí, de especies diferentes, aunque de aspecto bastante parecido.

De muchas especies diferentes. Primero nos llegó la merluza argentina (*Merluccius hubbsi*), la merluza congelada por antonomasia. Después, fresca o congelada, nos fuimos acostumbrando a la merluza del Cabo, que de hecho son dos especies (*M. capensis* y *M. paradoxus*), procedente de aguas sudafricanas; y también a la merluza plateada o de Boston (*M. bilinearis*), del Atlántico norteamericano; a la merluza austral (*M. australis*), sudamericana y neozelandesa; o a la merluza negra africana (*M. senegalensis* y *M. polli*); incluso a las llamadas merluzas de cola, también neozelandesas y sudamericanas, que pertenecen a otro género de la misma familia (*Macruronus novaezealandiae* y *M. magellanicus*), de cola puntiaguda característica. En el mercado, es habitual confundir todas estas especies. Incluso hay quién se cree que son de merluza los filetes o las rodajas congeladas de rosada, tanto la sudafricana (*Genypterus capensis*) como la chilena (*G. blacodes*), que no son merlúcidos, sino ofídidos. La globalización de la pesca desorienta al consumidor mediterráneo, aunque está acostumbrado a una panoplia de especies bastante amplia, pero no tanto.



Ilustración: ANNA SANCHIS

**«Hoy llega a cualquier pueblo interior pescado fresco, venga del Mediterráneo, del Atlántico o de más allá»**

Todas estas merluzas y rosadas son peces demersales, es decir, peces de fondo, carnívoros. Su relativa abundancia y su carne sabrosa y sin espinas los ha hecho muy populares. Es decir: muy pescados. Demasiado. De hecho, la presencia en nuestros mercados de especies de merluza exóticas se debe en buena medida al enrarecimiento de la local. Actualmente, en los mercados andaluces llegan a verse incluso las mal llamadas merluzas negras australes (*Dissostichus eleginoides* y *D. mawsony*), nototénidos de gran profundidad y respetables dimensiones (hasta casi dos metros), pescados en aguas circumpolares. En Argentina y en Chile, estas falsas merluzas son muy apreciadas, lo que las ha hecho víctimas de la sobrepesca: hace treinta años no se conocían y ahora casi ya no quedan. Son especies de crecimiento lento y reproducción pausada, cuya abundancia inicial hace pensar en una disponibilidad pesquera que, en realidad, es bastante baja. Les pasa como a la pluviosilva: una vez talada, se abre paso la devastación.

La pesca es una actividad extractiva que nos retrotrae al Neolítico. La acuicultura viene a ser la ganadería marina, pero como el mar está deshabitado, todavía cazamos pescado al por mayor. Si lo hacemos por encima de la capacidad de renovación de los *stocks*, que es muy diferente de una especie a otra, agotamos el recurso. Nos cuesta entenderlo. En realidad, nos cuesta entender todo, tan solo hay que mirar hacia el cambio climático. Ahora que conocemos tantas merluzas, corremos el riesgo de acabar no teniendo ninguna. 🍷

**Ramon Folch.** Doctor en Biología, socioecólogo y presidente de ERF, Barcelona.