

## EL PESCADO CONGELADO

Pasaron muchos años hasta que se inventaron los frigoríficos y durante ese tiempo el consumo de pescado fue muy irregular, porque el fresco solo se consumía con asiduidad en las costas o como mucho en las proximidades de ríos. En el interior solo era posible comer pescado salado que era exclusivamente bacalao y especies afines, sardinas en salazón a las que se comercializaba con el nombre de "arenques" y en alguna ocasión congrio salado. Los muy ricos disponían de pescado traído a lomos de caballerías hasta Madrid, en donde llegaba en condiciones límite, por lo que era necesario proceder a su adobo, salsearlo o tapar los aromas y sabores con limón en gajos incrustados en los lomos, como hasta hace poco se hacía con el besugo al horno o echando unas gotas de zumo de limón.

Cuando el uso del frío empezó a ser práctica común todavía transcurrió un cierto tiempo hasta que el pescado empezase a ser frecuente en las mesas españolas, porque durante la postguerra, y algunos años después el pescado que llegaba a las mesas era escaso y muy poco variado. Para colmo los pescados azules, que eran los más frecuentes, no gozaban de buena consideración entre la clase médica y además nuestra flota tampoco estaba muy tecnificada, por lo que las capturas eran de proximidad y hasta que se inventaron los

buques factorías y el transporte ganó en agilidad y rapidez no fue habitual el consumo de pescado fresco en la España interior.

## LA ACUICULTURA

Paralelamente a todo lo anterior, y teniendo en cuenta que los pescados siempre fueron un alimento muy apreciado, se hicieron esfuerzos para poder disponer de ellos con facilidad, sin tener que recurrir al complejo proceso de la pesca. Como ya hemos contado, se cree que los chinos fueron los primeros que utilizaron unas ciertas técnicas para cultivar el pescado y hay constancia de que unos 600 años antes de nuestra Era se escribe en China el primer tratado en el que se concreta como se deben cuidar las carpas para obtener máximas producciones y entre otras cosas se detallan las medidas que deben tomarse para evitar la propagación de enfermedades.

## EL CULTIVO DE MOLUSCOS

La inmovilidad de los moluscos hizo posible que su cultivo se adelantase al de los crustáceos y al de las demás especies piscícolas. Hay

**NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.**

Polígono Irunzubi, Pab. 4 y 5 - 20490 Lizartza (Guipúzcoa) España - Tel.: 943 697 588 - Fax: 943 674 701

**La más amplia gama en tinta de sepia**

**Salsa Verde**

**Salsa Paella**

**Salsa Negra**

**Salsa de Algas**

**Fondo de Marisco**

**Fondo de Paella**

**Salsa Negra Manera**

Para información y pedidos: e-mail: [info@nortindal.com](mailto:info@nortindal.com) [www.nortindal.com](http://www.nortindal.com)