

EL EFECTO FRESH

Un proyecto de Ainoa Polo, creadora de Fresh Linguas
info@freshlinguas.com www.freshlinguas.com

TRANSCRIPCIÓN DE LA ENTREVISTA

Introducción

Christian es un hombre curioso y uno de los estudiantes con un conocimiento más profundo de la lengua y de sus matices y también de la cultura de los países donde se habla español que conozco. Conozco a Christian desde hace un año. Con él recorrí parte del camino de Santiago y fue un placer caminar charlando sobre lo humano y lo divino.

Descubrí también que es un hombre muy trabajador que pasó parte de su vida profesional entre peces y después dio el salto a la agricultura. Hoy cuida él solo una hectárea de terreno donde cultiva diferentes vegetales y árboles. Con Christian podemos hablar de muchas cosas, pero hoy vamos a hablar sobre su profesión.

Fue piscicultor. Nos va a hablar de lo que hace un piscicultor y de la importancia de esta forma de criar pescado. Le preguntaremos también sobre este tipo de pescado y sus cualidades comparadas con las del pescado salvaje.

En un tiempo en que el pescado, uno de los alimentos más saludables, presenta algunos problemas como la contaminación por metales, será útil hablar sobre qué pescado es mejor consumir. Atención, estudiantes curiosos, ¿estáis preparados? ¡Empezamos!

Ainoa: ¡Buenos días Christian! ¿Qué tal estás?

Christian: Buenos días Ainoa! ¿Todo bien aquí? ¿Todo bien?

Ainoa: Bueno Christian, no lo hemos dicho, pero Christian está en Bélgica. Bueno aquí también nos une el tiempo que en Galicia hoy también está lloviendo. Bueno, no nos sorprendemos.

Conocí a Christian haciendo el camino de Santiago hace ya un poquito más de un año y la verdad es que fue un placer y me encantó charlar contigo de todo, pero hoy nos vas a hablar de tu profesión, ¿verdad? Cuéntanos, porque fuiste piscicultor.

Christian: Yo fui piscicultor porque estoy jubilado, como tú lo sabes, pero sí, eso era mi profesión.

Ainoa: Me pareció muy curiosa la verdad y enseguida quiero saber más, por ejemplo, concretamente, ¿a qué se dedica un piscicultor?

Christian: Y te envié unas fotos para aclarar un poco el propósito. Porque trabajé en una piscifactoría. Esa es mi creación. Los planes, etcétera, son mi creación.

Ainoa: Este lugar está en Bélgica, ¿verdad?

Christian: Sí, cerca de una planta nuclear, porque teníamos la posibilidad de utilizar agua caliente de la planta nuclear y con eso pudimos cultivar, criar peces tropicales para el consumo humano, pero también para el ocio, es decir, ornamental, cebos vivos para la pesca deportista y cosas así.

Ainoa: ¿O sea que criabais los cebos?

Christian: Sí, cebos vivos.

Ainoa: Sí, para la pesca deportiva.

Christian: Pero eso es agua pasada, porque con las leyes de hoy no se puede, en Bélgica al menos, ya no podemos seguir con la pesca con cebos vivos.

Ainoa: Ah, de acuerdo. ¿Y cómo empezaste a trabajar en la piscicultura? ¿Cómo te formaste? ¿Existe una formación específica para eso?

Christian: No, obviamente, antaño no había formación de piscicultura en Bélgica al menos, así que hice una práctica en *Hungaria.

Ainoa: ¿En Hungría?

Christian: Hungría, lo siento, Hungría, unos meses para aprender un poco lo básico. Pero además, como en mis estudios, mi calificación es biólogo, así que puedo entender un poco más rápido que los demás, el proceso.

Ainoa: De acuerdo. ¿Y hoy día? Porque dices que antes no había formación para eso, por lo menos en Bélgica. ¿Y hoy día existe una formación para eso?

Christian: Sobre todo en Francia. En Francia es algo muy bien desarrollado, la formación es algo muy bien desarrollado. También en Alemania, por ejemplo, pero yo no hablo alemán, así que eso es el problema.

Ainoa: Complicado.

Christian: En español no sé.

Ainoa: Pues yo tampoco sé, la verdad. Imagino que sí, que hoy día existirá una formación específica. Creo que este fue la persona de la que aprendiste muchas cosas, fue tu formador.

Christian: Sí, eso era uno de mis profes, y daba curso de ecología y también de piscicultura. Y fue después un colega, porque seguimos trabajando juntos. Y el pez aquí es una tilapia, que es un pez africano.

Ainoa: Muy bien. ¿Y qué es lo que más te gustaba de tu trabajo?

Christian: Obviamente la creatividad. Tuve la posibilidad de expresar mi creatividad haciendo este trabajo.

Ainoa: Curioso, nunca pensaría que ser piscicultor es una profesión creativa. ¿En qué sentido aplicabas la creatividad en tu trabajo?

Christian: En aquella época, el cultivo, la crianza de estos tipos de peces, era algo nuevo, algo novedoso, se dice.

Ainoa: Novedoso.

Christian: Novedoso. Y así que tuvimos que desarrollar las herramientas para el cultivo, entender cómo son los peces, el básico de los peces. Así que siempre había que buscar una solución y intentar con ensayo y errores.

Ainoa: Muy bien. Sí, sí, ensayo y error, ¿no? Esa era la técnica, ensayo y error.

Es verdad. Fuiste un pionero en ese sentido, porque era muy novedoso realmente. Hoy día es algo más normal.

Christian: Hay que saber que el cultivo de la tilapia supera de lejos el cultivo del salmón, por ejemplo. La producción mundial es el primer, después de las carpas, es el primer pez producido en el mundo.

Ainoa: Sí, pero comemos tilapia porque, por ejemplo, yo la he comido en Brasil, pero aquí yo en España, por ejemplo, no he visto la tilapia. O a lo mejor se llama de otra forma, porque está esa cosa de los nombres también. ¿Comemos tilapia en Europa normalmente?

Christian: No es algo muy común. Volviendo al tema, mis clientes por la tilapia, pero también los peces gatos, eran alóctonos, es decir, poblaciones africanas o chinas viviendo en Europa. Así que la verdad es que es un producto que no es bien conocido de los europeos.

Pero en los platos preparados muchas veces puedes encontrar la tilapia. Hay que mirarlo bien, porque por ley deben decir lo que entra en los platos preparados. Así que vas a descubrir que tú estás comiendo la tilapia sin saberlo.

Ainoa: Claro, sí, sí, eso es verdad. ¿Y cómo es el día a día de un piscicultor? Resumido.

Christian: De sol a sol.

Ainoa: De sol a sol, o sea, ¿trabajabas mucho? ¿Todo el día de sol a sol? Sí.

Christian: La verdad es que hay que dedicarse al 100%. Es así. Pero como esa era también una afición, no era el problema.

Ainoa: Bueno, claro, era tu profesión, pero también una afición. Sentías pasión por eso realmente.

Christian: Porque yo tenía acuario desde que tenía 14 años, 12 años, no me acuerdo. Así que siempre he tenido peces en mi habitación.

Ainoa: Bueno, yo no sé si esta foto viene después. Nos querías hablar de...

Christian: Sí, eso es el otro pez tropical, que es uno de los peces gatos. Y aquí se ve la manera de extraer los óvulos de la hembra para hacer la reproducción, porque hacíamos también la reproducción de los peces. Eso es una práctica que hice en África.

Creo que era en Uganda, si me acuerdo bien.

Ainoa: Sí, porque Christian también estuvo parte de su vida laboral. Bueno, eras consultor y ayudabas también en países de África. Bueno, entonces me has nombrado la tilapia, el pez gato. ¿Por qué se crían esas especies y no otras? ¿Por moda, por valor nutricional, por economía? ¿Cuál es el motivo?

Christian: Por mercado.

Ainoa: La demanda del mercado.

Christian: Si no hay mercado, no hay producción. Es mejor acordarse con el mercado. Así que, como le he dicho, el mercado era por los peces del consumo, como el mercado alóctono aquí en Europa.

Ainoa: ¿El mercado autóctono quieres decir?

Christian: Alóctono.

Ainoa: ¿Qué quiere decir eso exactamente?

Christian: Los africanos, los asiáticos que viven en Europa.

Ainoa: Ah, de acuerdo, no conocía esa palabra.

Christian: Autóctono es...

Ainoa: Sí, propio, por eso, no me cuadraba.

Christian: Y autóctonos son los demás, que no son nativos del país.

Ainoa: Yo ya he dicho que con Christian siempre se aprende. Es ese amigo sabio que te enseña muchas cosas. Claro, ¿cuánto tiempo tarda en criar un pescado? ¿Cuánto dura el proceso?

Christian: Depende mucho de las especies. Por ejemplo, la tilapia, el pecegado, voy a decir, para alcanzar la... la madurez...

Ainoa: ¿La madurez?

Christian: No, el tamaño del mercado. Porque son dos cosas diferentes. Pero hay que esperar unos seis o hasta nueve meses. Pero en **el esturión**, vamos a ver después una foto **del esturión**, hay varias especies. Una de esas especies hay que esperar 20 años antes de tener los óvulos. 20 años. Así que es una inversión increíble. Porque...

Ainoa: O sea, que los peces viven 20 años.

Christian: Y más, y mucho más. La carpa puede vivir más de 50 años. La tilapia no, pero depende de... Es un mundo bastante diferente. Hay que cambiar su casita de... manera de pensar.

Ainoa: Sí, sí, claro. No... Yo creía que era algo... Bueno, como has dicho, depende del pescado, pero creía que era un proceso mucho más corto. Bueno, ¿y qué comen? Porque, ¿cómo alimentáis a esos peces mientras se están criando?

¿Y cómo se controla la alimentación, la enfermedad? No sé, ¿cómo hacéis ese control?

Christian: ¿Qué comen? Podemos seguir con las fotos, quizá, para aclarar un poco el tema. Eso son carpas. Hay dos tipos de carpas, que son las especies. Las especies más cultivadas en el mundo, más consumidas también. Y después...

Pero seguimos, seguimos para responderte. Eso también son carpas. Son carpas koi, que son peces decorativos para estanques de...

Ainoa: Sí, para estanques, ¿no? Igual peceras no. Las peceras serían muy pequeñas para sitios más grandes, ¿no? Tipo estanques.

Christian: Eso es el esturión del que hablé, que he hablado con el producto muy bien conocido que es **el caviar**. Pero también se hace caviar de truchas o de salmones. No sé si has comido ya ese caviar de truchas.

Ainoa: Yo creo... Bueno, no sé, yo he comido en restaurantes japoneses, algo que no sé si es verdadero o hacen algo que parece, que se parece a... Porque en teoría el caviar es muy caro, ¿no?

Christian: El verdadero caviar, sí. Depende mucho de la... Porque hay varias especies. El beluga es el más costoso y sebruga o sietre son menos costosos. Pero eso es un mercado muy específico. Puedo hablar de eso después, pero es un mercado bastante específico.

Ainoa: De acuerdo. Y entonces nos estabas diciendo, o nos ibas a contar, ¿qué comen los peces? ¿Cómo los criáis vosotros? ¿Qué es lo que comen?

Christian: Depende del modo de producción. Por ejemplo, si la producción se hace en un estanque natural, voy a decir, en un estanque natural, los peces pueden comer el plancton, porque la tilapia es muy efectiva y la carpa también, muy efectivo para comer el plancton, que sea fitoplancton o plancton, es decir, animalitos que viven en el agua. Eso es una manera más saludable de producir, porque es una producción totalmente biorgánica, voy a decir.

Pero podemos seguir quizás con otras fotos. Así que si la producción en jaulas, por ejemplo, o estanque de hormigón, que es algo, eso no, eso es jaula, en los estanques de hormigón hay que nutrir los peces con comida preparada. Un poco como la gente está nutriendo los gatos o los perros con un alimento prefabricado.

Así que eso es un... Por eso hay peces que necesitan proteínas animales, como el salmón, como la trucha, como el atún, y otros que no necesitan proteínas animales, como la tilapia, como la carpa, u otros peces de crianza que no necesitan harina de pescado en su comida. Así que al momento de elegir qué peces comer, puedes siempre referirte a qué han comido los peces.

Ainoa: Claro. Eso ocurre también con los animales, con las vacas, los cerdos. Es importante la alimentación que han tenido. Muy bien. Claro, lo difícil es saber eso, porque imagino que esa información no es fácil. Bueno, no sé si... Claro, imagino las condiciones del agua para que los peces se críen. ¿Tiene que estar caliente o una temperatura más cálida que fría?

Christian: Depende de las especies. Las truchas, por ejemplo, el óptimo de temperatura es algo como 16 grados, 14-16 grados. Para criar tilapia necesitamos 25-26 grados. Así que depende mucho de las especies. Lo importante también es la calidad del agua. Porque si la calidad del agua no es buena, el producto no va a ser bueno tampoco. Y el oxígeno. Oxígeno es la base de la... Porque para nosotros es algo obvio. El oxígeno está en el aire. ¿En el aire? En el aire. Pero para los pescados no es así. El oxígeno está disuelto en el agua, que es muy diferente.

Ainoa: De acuerdo. Entonces esa calidad también influye en... Por ejemplo, hoy día que se habla de los contaminantes y de los pescados, bueno, peces que tienen ciertos metales, también esos metales que están en el agua pueden llegar al pescado que luego vamos a consumir.

Christian: No solamente metales. Hoy en día hablamos de microplástico, hablamos de pesticidas, herbicidas, etc. Pero no solamente en los peces. También en los vegetales.

Ainoa: Claro, claro. Totalmente, sí. Pero como hoy hablamos de los peces, no es verdad eso que has dicho. A veces pensamos en esos metales pesados, pero los microplásticos están presentes. Entonces, ¿funciona esto? ¿Qué especies nos recomendarías comer?

Christian: Hay que comer peces que están bajo en la cadena alimente. Me he olvidado la palabra.

Ainoa: Alimentación. La cadena trófica.

Christian: La cadena trófica. Es decir, peces que comen algas, algas que comen Plancton, como zoolitapia, de eso ya lo he dicho. Pero hablando de peces del mar, anchoas, sardinas, merluza, mariscos, son productos que viven bajo en la cadena. Pero los peces...

Ainoa: Al final serían también peces más pequeños, ¿no?

Christian: La mayoría sí. Aunque la tilapia y la carpa pueden alcanzar 10 kilos, pero mejor comer carpas de medio kilo, un kilo, un kilo y medio, no más. Pero peces como tiburones, peces de espada, como atún, son depredadores, depredadores.

Así que acumulan mucho los metales, acumulan mucho los pesticidas, acumulan mucho toda la contaminación al final. Así que podemos comer atún, por supuesto, porque es un producto buenísimo, pero no cada día, una vez a la semana no va a pasar nada. Así que hay que cambiar, obviamente hay que cambiar un día eso, un día eso, un día eso, hay que cambiar.

Ainoa: Vale, pero en general esa recomendación de pescado más pequeño también va a ayudar. Bueno, entonces, según esto, podemos entender que quizá en piscifactoría, que el agua está más controlada, la calidad en general está más controlada, ¿sería mejor comer peces de piscifactoría que pez salvaje? Porque hay menos control.

Christian: Pero eso es una pregunta muy peculiar, porque esa pregunta nadie va a hacerla hablando de vacas. ¿Has comido ya vacas salvajes? Creo que no. ¿Has comido cabras salvajes? Creo que no. ¿Has comido ovejas salvajes?

Ainoa: ¡Has comido!

Christian: ¿Has comido? No. Cerdo quizá, porque jabalí es un cerdo salvaje. Pero esa pregunta no se hace con vacas, etc. Pero con peces sí. ¿Por qué?

Porque para nosotros, al menos para nosotros, para un chino es totalmente diferente, para nosotros, europeos, piscifactoría es algo nuevo. Aunque no sea tan nuevo, porque ya en la Edad Media se cultivaba carpas, pero para el consumidor europeo la piscifactoría empezó de verdad en los años 70. Es decir, es bastante reciente para nosotros. Así que hay como un rechazo de ese tipo de producción, aunque no haya rechazo de la crianza de vacas.

Ainoa: Bueno, igual también tiene que ver, porque estas cosas al final es la publicidad que se ha hecho de eso desde el principio. Siempre hay como nos venden algo. Entonces nosotros como consumidores pues vamos recogiendo, recibiendo esa información y nos condiciona.

Bueno, y hablando de piscifactoría, te quería preguntar, ¿hay algo negativo? ¿Es más contaminante o no? Porque por ejemplo con los animales y las granjas ahí está polémica, son muy contaminantes. ¿Existe algo negativo en cuanto a la piscifactoría o no? ¿No es contaminante?

Christian: Por supuesto. No hay producción sin efecto en el medioambiente. Eso no lo podemos negar.

Hay un impacto en el medioambiente, pero hay que matizarlo, hay que minimizarlo. Y por ejemplo hablando de la nutrición, mejor producir peces que no necesitan harina de pescado, que solo comen proteínas vegetales, eso sería mucho mejor. Pero a la gente le gusta comer truchas, salmones, peces que necesitan más harina de pescado, que tiene un impacto, porque como lo sabes tú, los océanos están agotados.

Hay una sobrepesca en los océanos. Así que es un recurso limitado. No podemos seguir así explotando los océanos.

Ainoa: Claro, entonces la alternativa está ahí, en la piscifactoría, para no acabar con los recursos del mar.

Christian: O comer algas.

Ainoa: O comer algas, eso es lo más saludable realmente.

Christian: Sí, por supuesto que sí. Pero es algo cultural, hay como una barrera cultural, un poco como por un inglés. Para él es algo asqueroso comer caracoles, ostras y cosas así. Así que hay varias barreras culturales.

Ainoa: Totalmente de acuerdo. Y están ricas las algas. Bueno, es la costumbre, tenemos que acostumbrarnos a nuevos sabores. Al final todo también depende, igual el día que quieran promocionar las algas, pues empezaremos a acostumbrarnos y será algo más. También consiste en eso, en que nos acostumbramos. O a lo mejor no se quiere promocionar las algas también porque se gana menos dinero, no lo sé. Porque a veces es por motivos económicos también.

Christian: No sé. Es difícil promover un producto donde hay un rechazo cultural. Eso necesita mucho tiempo. Necesidad.

Ainoa: Es verdad. Bueno, tenemos aquí otras fotitos que nos has presentado.

Christian: Esto es otra manera de producir peces sin alimentación. Es decir que es un estanque y el abono, como el estiércol, procede de la producción de los conejos. Así que la caca de los conejos va en el agua y con las cacas,

el plancton, el fitoplancton, las algas, los zooplanctons crecen y los peces solamente comen el plancton. Es una manera bastante natural.

Ainoa: Sí, al final sí. Es muy ecológica, al final. Esto sería como una versión ecológica orgánica.

Christian: Pero eso es un modo muy tradicional de producir, sobre todo en Asia. En Asia lo hacen desde más de 2.000 años, 3 o 4.000 años, no me acuerdo, en China. Con cerdos, sobre todo con gallinas.

Ainoa: Esto no se haría en Europa. ¿Esta foto es de alguno de los países que has estado en África?

Christian: Sí, eso era en Congo. En Congo.

Ainoa: Bueno, tenemos esta imagen que nos has mandado.

Christian: Hablando de los microplásticos.

Ainoa: Voy a leerla para los que solamente nos escuchan la situación en una pescadería. ¿Me darías una bolsa de plástico, por favor? Pregunta el cliente.

Y la pescadera le dice, sí, claro, ya viene dentro. Mientras lo ofrece el pescado. Ya viene dentro el microplástico. Es así, ¿no? Realmente hay microplásticos.

Christian: El microplástico lo tiene también en el agua que tú bebes.

Ainoa: Y en el aire, ¿no? Dicen que respiramos.

Christian: Sí, por supuesto. Ya tenemos microplásticos en nuestro cuerpo. Mucho.

Ainoa: Mucho, ¿no? Bueno, pero claro, no hay que ser alarmista. Igual que el pescado tiene microplástico y todo en general tiene microplástico. No vamos a ser alarmistas y dejar de comer pescado. Yo no sé si hoy por hoy, o según dicen, es una de las opciones más saludables. Todavía, a pesar de todo. Sí, a pesar, sí.

Christian: Mejor que la carne roja. Bueno, esta guía completa de pescados la pasaremos a nuestros alumnos. Ahí viene un básico de los pescados.

Ainoa: Y así tú solamente nos dices, Christian, ¿cuál es tu pescado preferido? Tenemos pescados blancos, semigrasos y azules. ¿Cuál es tu pescado preferido de estos? Y empezando por los más saludables, el boquerón, la sardina, la merluza y, por supuesto, el rapé, pero el rapé sale bastante caro, es la verdad, aquí también. El lenguado aquí en América es bastante popular, porque con el tipo de marketing que tenemos aquí, el lenguado es bastante común, pero sale caro también.

Christian: Bueno, lo bueno es que la sardina y el boquerón, que son dos pescados baratos realmente, y son de los más saludables. Sí, así es. O sea, que podemos aprovechar.

Lo que no voy a comer son los tiburones. De hecho, son aletas de tiburones, sobre todo. Pez espada, eso lo voy a comer, porque tiene mercurio a veces.

Ainoa: ¿Pero el tiburón es algo que se consume mucho en Europa o no? Sí. No me acuerdo del nombre, pero en España hay un pequeño tiburón así, grande, no sé, 80 centímetros, que es bastante popular, pero la gente no sabe que es un tiburón, pero es un pequeño tiburón.

No me acuerdo del nombre. Si me viene, te hablaré de eso. Muy bien.

Ainoa: Bueno, pues ya nos vamos a ir despidiendo, recordando algunas expresiones que tienen que ver con el mundo del pescado, ¿no? Ser un pez gordo. ¿Tú fuiste un pez gordo dentro de tu profesión o no? Un pez gordo, una persona que tiene poder, influencia. Influencia al ser.

O había, igual, más bien, tenías que tratar con los peces gordos de África, ¿no?, para conseguir a lo mejor desarrollar la piscicultura.

Christian: Eso es algo muy desagradable, trabajar con un pez gordo. Sí, sí, sí, totalmente.

El pez más grande, el pez grande se come al chico. ¿Esto es una verdad o no? ¿Es así? Nos vemos, a día de hoy nos vemos. No vamos a tratar de política, pero es obvio.

Ainoa: Tener memoria de pez. ¿Es verdad que los peces tienen tan mala memoria? Tienen una memoria, pero no muy larga. Ya hablan de dos segundos, tres segundos. Por eso siempre decimos, tener mala memoria, tener una memoria de pez.

Y tener buena memoria es tener una memoria de elefante, ¿no? No sé, los pobres peces...

Christian: Pero es la verdad, es la verdad. Bueno, a Río Ramo y tu ganancia de pescadores. Este refrán también es muy cierto, ¿o no? ¿Qué opinas? En el sentido propio, a ver, pero en el sentido figurado, eso es.

Christian: Siempre cuando... Sí, en el sentido figurado es la verdad. Cuando hay caos, ¿no? Siempre alguien se aprovecha de la situación, es lo que quiere decir. Yo creo que al final es la verdad.

Ainoa: Bueno, por eso los refranes están ahí, ¿no? Sabiduría popular. Bueno, Christian, espero que te hayas sentido como pez en el agua, cómodo, en tu medio natural. ¿Te has sentido como pez en el agua?

Christian: Sí, no, porque las faltas...

Ainoa: ¿Qué faltas?

Christian: De español, por supuesto.

Ainoa: No, no, no. Bueno, además que las faltas, los errores, es que son parte del aprendizaje. Ya habéis visto que Christian habla fenomenal, tiene un nivelazo y, sobre todo, tiene un conocimiento de tantas cosas que realmente es un gusto escucharte y hablar contigo, Christian.

Así que te espero, te voy a convocar para otra entrevista para que me ayudes a poner mi huerto aquí en casa. Así que ya te llamaré y, bueno, deseando entrevistarte de nuevo, Christian. Muchísimas gracias por participar en el Efecto Fresh.

Christian: Gracias por la entrevista y nos vemos prontito, ¿no?

Ainoa: Sí, sí, seguro. Hasta pronto, Christian, muchas gracias. Hasta pronto.