

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 68: Pesca, peces y pescados

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es "Traé alfajores", el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio 68 de Traé Alfajores. Hoy hablamos de pesca, peces y pescados en Argentina. Me pareció piola hacer este episodio porque me llamó la atención que, en un país como Argentina, con tanta costa, comamos tan poco pescado.

Les pregunto lo siguiente: ¿Cuál creen que es el promedio de consumo anual por persona en Argentina?

- Opción 1: 25 kg
- Opción 2: 15 kg
- Opción 3: 5 kg

Si dijeron 5, eligieron bien.

Como referencia, a nivel mundial el promedio de consumo de pescado es de unos 20 kg por año.

Aunque parezca un poco irónico, en un país con más de 4000 km de costa, el consumo por habitante es de solamente 5 kg al año.

¿Por qué? ¿No? El pescado es rico... la pregunta no tiene una respuesta obvia.

O sea, sí, podemos decir que, sencillamente, los argentinos preferimos la carne y quedarnos ahí.

Fíjense que, si seguimos con números, la carne está en el orden de los 46,8 kg en 2025, después de un año económicamente muy difícil, con aumentos de precios fuertísimos, que obviamente también impactaron en el precio de la carne.

Es cierto, hay muchas formas de consumir carne, y el pescado tal vez no es tan versátil, no se adapta tanto.

También podemos decir que el pescado es caro, pero hoy en día un kilo de pescado no es más caro que un kilo de carne.

Por eso creo que la explicación más probable es la dificultad de transportar el pescado fresco desde las costas hacia el resto del país, incluido el Gran Buenos Aires, que, como ya hablamos otras veces, es una parte relativamente chiquita del territorio, pero con mucha concentración poblacional.

Ahora bien, hay como dos rutas paralelas que nunca se cruzan: por un lado, comemos muy poco pescado, pero, por otro, a nivel exportación, la industria pesquera argentina es fuerte, apenas un poquito menos importante que la exportación de carne.

No sé si saben que todos los países tienen una zona económicamente exclusiva de 200 millas.

Dentro de ese límite, solamente puede haber barcos argentinos autorizados. La autoridad que en Argentina se encarga de la prevención del ingreso y la actividad ilegal de buques pesqueros extranjeros dentro del mar argentino es la Prefectura Argentina.

Todos los años hay un momento en que aparecen fotos de cientos de barcos con las luces encendidas pescando en el límite de la zona exclusiva, y siempre hay conflictos con esto.

Buscando online, encontré unas cifras súper detalladas de los volúmenes de pesca de 2023, así que ahora nos vamos a meter en eso.

Algunos números grandes, que siempre está bueno, y unas cuantas especies que no sé si escucharon nombrar antes.

Estamos hablando de un total de 420.000 toneladas distribuidas entre 70 especies.

Miremos un poquito el detalle:

La merluza, que es por lejos lo que más van a encontrar tanto en restaurantes como en pescaderías, representa 266.000 toneladas.

Muy por detrás, la corvina blanca representa 27.000 toneladas.

Y después, otras especies de peces con un protagonismo mucho más bajo.

Por el lado de los crustáceos, el número total es de 202.000 toneladas, de las cuales 200.000 fueron langostinos.

Y en el caso de los moluscos, de un total de 158.000 toneladas, 153.000 fueron calamares.

Los principales puertos argentinos son:

1. Mar del Plata, en la costa de Buenos Aires, que representa casi la mitad del volumen total. El pescado marino destinado al mercado interno proviene mayoritariamente de ese puerto.
2. Puerto Madryn, en la provincia de Chubut.
3. Puerto Deseado, bien al sur, en la provincia de Santa Cruz.

Como referencia, Buenos Aires está a unos 400 kilómetros de Mar del Plata.

Como decía recién, en las pescaderías casi siempre van a encontrar merluza y corvina, y también salmón y trucha.

Me parece que el salmón es el que le da al pescado la fama de ser un gusto caro.

Sea por su asociación con el sushi o solo, el salmón tiene un precio que parece excesivo, y encima es de granjas.

En Chile, la cría del salmón es la segunda fuente de divisas después del cobre. Un montón.

No soy experto en el tema, pero hay bastante evidencia de que la cría del salmón tiene un impacto ambiental altamente negativo.

El otro día, una alumna que vive hace unos meses en Argentina me contaba que todavía no pudo encontrar salmón natural en ninguna pescadería de Buenos Aires. Me sorprendió, y ahora entiendo por qué.

Todo el salmón que se puede comprar en Argentina es salmón criado.

Si hablamos de truchas, tenemos que comentar algunas cuestiones interesantes. Primero, que la trucha, igual que el salmón, es una especie exótica. Las dos fueron traídas desde América del Norte.

La pesca de truchas en la Patagonia tiene toda una mística que atrae a muchos turistas extranjeros que viajan exclusivamente para hacer unos cuantos días de pesca.

Otra cosa curiosa es que, en el sur de Argentina, especialmente en Ushuaia, hay mucho hype con la centolla, que es una especie de cangrejo que, en inglés, se conoce como *king crab*.

Se puede encontrar en sopa, ravioles, con arroz, en empanadas, en sushi...

Lo último que les cuento, y cerramos, es que la palabra *pez* y la palabra *pescado* no son sinónimos. *Pez* se refiere a los animales vivos que habitan en el agua, mientras que *pescado* son los peces que fueron capturados y están listos para consumo humano.

Muy bien, espero que se haya entendido un poco mejor por qué entramos en este tema para este episodio 68.

Les dejo la transcripción en ventureoutspanish.com

La próxima seguiremos recorriendo la Argentina para comentar alguna otra característica que todavía no hayamos comentado.

Gracias por escuchar.

Nos vemos la próxima.