

EL SARGO EN EL LITORAL MURCIANO

Mercedes González Wangüemert

Departamento de Ecología e Hidrología. Universidad de Murcia

E-mail: mergonza@um.es

El sargo (*Diplodus sargus*) es una especie eurihalina que vive en fondos rocosos próximos a la costa, aunque puede penetrar en las lagunas salobres y estuarios (Figura 1).

Se trata de un pez hermafrodita, como la mayoría de los espáridos, que presenta una gónada con una zona dorsal, ovario, y una zona ventral, testículo, que maduran asincrónicamente. Su hermafroditismo fue descrito por primera vez por Hoek (1891) y podría ser definido como no balanceado según la definición de Bacci (1965), tratándose de un hermafrodita proterándico (Micale y Perdichizzi, 1994). Primero se desarrolla como macho y más tarde como hembra, si bien es verdad que se han descrito hermafroditas no funcionales (Lissia-Frau, 1968). En las poblaciones del litoral murciano este cambio se produce alrededor de los tres años de edad, de manera que los individuos de mayor edad son principalmente hembras.



Figura 1. El sargo *Diplodus sargus*

Durante los meses de Abril y Mayo, momento de la reproducción del sargo en las costas murcianas y en general en el SE Ibérico, los adultos forman grupos en las zonas que habitualmente frecuentan. En el verano estos reagrupamientos también se producen en el límite de los fondos rocosos entre 20 y 50 m de profundidad (Lenfant, 1998).

Los huevos fecundados son epipelágicos, permanecen en la zona superficial, entre 0 y 5 metros de profundidad (Marinero, 1971). Después de un estado prelarvario de algunos días (Kentouri y Divanach, 1982), las larvas permanecen aproximadamente un mes en aguas abiertas (Vigliola, 1998). Cuando las larvas ya son capaces de colonizar el medio bentónico buscan un sustrato favorable para el reclutamiento.

Esta fase de transición del medio pelágico al bentónico comienza con la instalación bentónica de las larvas sobre el sustrato a poca profundidad (entre 0.5 y 2 metros) presentando preferencias por las grietas de bloques con recubrimiento algal (García-Rubies y Macpherson, 1995; Harmelin-Vivien et al., 1995).

Más tarde, los juveniles pierden el interés por estos sustratos y colonizan medios más profundos, limitándose de este modo la competencia interespecífica por el espacio y el alimento y facilitándose el acceso a nuevos recursos tróficos. Finalmente a la edad de tres meses los juveniles comienzan a integrarse en la población adulta (Macpherson, 1998). Los sargos se alimentan de múltiples recursos tróficos que varían a lo largo de su vida. Durante el estado larvario su régimen alimentario está compuesto básicamente de zooplancton con preferencia por los copépodos (Christensen, 1978). Sin embargo, cuando realizan la instalación bentónica cambian sus preferencias, pasando a ser los anfípodos, crustáceos (misidáceos), anélidos y algas su principal alimento. Por último, cuando el sargo alcanza una longitud de 150 mm se produce un nuevo giro en su régimen alimentario consumiendo principalmente moluscos y equinodermos gracias al desarrollo de su dentición y especialmente de sus molares (Rosecchi, 1987).

Esta alimentación es la que permite a los sargos alcanzar longitudes estándar del orden de 305 mm y 12 años de edad, si bien es verdad que estos individuos constituyen una minoría en las poblaciones sometidas a presión pesquera, aunque están bien representados en poblaciones protegidas como las de la reserva marina de Tabarca (Alicante) y la de Cabo de Palos-Islas Hormigas (Murcia). En las poblaciones explotadas los individuos pueden llegar a alcanzar los 9 años de edad, aunque estas clases de edad superiores son las más perseguidas, ya que se corresponden con los individuos más grandes y pesados, es decir, más rentables para la pesca.

Su captura se realiza principalmente mediante artes menores destacando el trasmallo, el palangre, y "la plástiquera". Los barcos de artes menores pertenecen a la llamada flota artesanal y se caracterizan por su eslora reducida y bajo tonelaje de registro bruto (TRB) con motores de potencia variable comprendida entre 7-130 CV, siendo su radio de acción reducido y no superior a 15 millas (Figura 2).



Figura 2. Barco de la flota artesanal

Estas artes de pesca artesanales suelen ser rotativas a lo largo del año dependiendo de la época y de las especies objetivo. Por ejemplo, el trasmallo se cala en primavera y verano, mientras que el palangre de fondo y el de piedra bola durante el otoño e invierno. Las capturas de sargo en la Región de Murcia han variado a lo largo de los años dependiendo de la zona prospectada. Según datos del Centro Regional de Estadística (<http://www.carm.es/econet/sicrem>), el máximo de capturas en los últimos años ha correspondido al año 2000, donde se capturaron 4 toneladas de sargo en la Región de Murcia, siendo la flota de Águilas la que mayores capturas realizó (Figura 3).



A pesar de que lejos de la costa no es demasiado conocido, el sargo tiene interés comercial marcado por su valor culinario, ya que sus carnes atesoran un sabor espléndido y netamente marino. Sirva como ejemplo la anécdota relatada por un colaborador del periódico La Verdad: “Hablando un día con el presidente de la Asociación de Percebeiros de La Coruña, le preguntaba yo si los percebes tienen, aparte del hombre, muchos enemigos naturales, muchos depredadores. Lo pensó y me dijo: “he visto a veces sargos comiendo percebes”. Acabáramos. El dato me desveló la clave del sabor del sargo. Un pez que come percebes, como comprenderán ustedes, tiene que estar muy rico. Claro que para comer percebes sin manos hay que tener una buenadentadura; y el sargo, como alguno de sus parientes la tiene”. Pues bien nuestros sargos, los murcianos, no comen percebes pero también saben muy bien y sin duda merece la pena probarlos ...

“Tomar un sargo de aproximadamente un kilo, para dos personas. Lo primero, se pela una cebolla grande y se corta en medias lunas, lo mismo se lleva a cabo con dos patatas medianas, dividiéndolas en rodajas. Ponemos un chorrito de aceite en la sartén y se sofríe la cebolla, añadiendo sal y un vasito de vino, preferentemente blanco. La cebolla se hace hasta que está transparente, se retira y se reserva, al igual que su aceite. Se fríe entonces las patatas, con cuidado de que no lleguen a tomar color ni a ponerse crujientes. A continuación cubrimos el fondo de una fuente de horno con la cebolla y las patatas, colocamos encima el pescado, rociamos todo con el aceite en el que se frió la cebolla, añadimos la sal necesaria y metemos el pescado al horno (que antes hemos calentado) a fuego medio, un cuarto de hora”. Receta de Doña Digna.

¡Buen provecho!

Este verano cuida tus bosques

