

# nuestra historia

## Las primeras alarmas sanitarias por Anisakis en el pescado en España: 1881-1884



PEDRO  
POZA TEJEDOR

Veterinario  
Asociación Española  
de Historia de la  
Veterinaria



FERNANDO  
CAMARERO RIOJA  
Doctor en Veterinaria

La gran extensión costera que atesora España, alrededor de 8000 kilómetros de litoral, es un condicionante que desde antiguo ha propiciado una larga tradición pesquera, lo cual ha dado lugar a que los productos del mar representen un importante componente en la dieta de los españoles, incluso para los habitantes de tierra adentro.

Situados ahora en el siglo XIX, fue a finales de 1876 y comienzos de 1877, cuando en la localidad valenciana de Villar del Arzobispo aconteció el primer brote de triquinosis humana diagnosticada como tal en España.

Este episodio mortal marcó un antes y un después con relación a la consideración de la triquinosis en España, puesto que fue a partir de entonces cuando se empezó a tomar conciencia de la gravedad de esta zoonosis, iniciándose, aunque no con la rapidez y generalización necesarias, la implantación de la inspección triquinoscópica de las carnes de cerdo en los mataderos españoles.

Pese a todo, de cuando en cuando saltaban noticias sobre nuevos brotes mortales de triquinosis, lo que no hacía sino acrecentar el miedo y la aversión por el consumo de carne de cerdo y productos derivados.

De este modo, la nefasta reputación que fue adquiriendo la triquina por su carácter mortal y el hecho de que este parásito se describiera o nombrara vulgarmente con el nombre de *gusano*, hizo por asociación que, al advertirse entonces la presencia de ciertos gusanos en los pescados, se desatara también entre la población gran alarma y desconfianza hacia ese tipo de alimentos.

A partir de algunos archivos junto con una revisión de la prensa histórica,



Lámina de un hígado de bacalao parasitado por Anisakis. Iconographia Zoologica (Colecciones Universidad de Amsterdam).

hemos encontrado numerosas referencias sobre la alarma sanitaria surgida ante la presencia de gusanos en el pescado.

La primera nos la proporciona el diario *El Constitucional* de 24 de julio de 1879, donde se denunciaba ante el Ayuntamiento de Madrid la venta de merluzas llenas de gusanos en la Plaza del Carmen. Ante la falta de otros detalles, en este caso parece que se tratara de la presencia de larvas de mosca, denominadas vulgarmente con el nombre de *gusanos* o *gusanera*.

Por su parte, *La Gaceta de Galicia*, periódico editado en Santiago de Compostela, recogía el 1 de octubre de 1881 una segunda llamada de atención a la Junta de Sanidad ante una "enfermedad o peste" de que se hallaba atacado el pescado, consistente "en unos gusanos grandes localizados en la cabeza y vientre", sin que por el contrario el pescado presentara "señal alguna de descomposición".



La Coruña "sacando pescado". Archivo Ruiz Vernacci (Instituto del Patrimonio Cultural de España / Signatura VN-10822).

El 3 de junio de 1882 emitieron el informe solicitado, poniendo de manifiesto que "en la cavidad abdominal de la merluza estudiada había multitud de gusanos cilíndricos blancos, así como que las vísceras se encontraban acribilladas de los mismos", clasificando a tales gusanos como helmintos del género *ascaride*. Dado que suponían que el hecho de someter la merluza a las temperaturas habituales de cocinado mataría a los parásitos, finalmente se atrevieron a recomendar que el uso como alimento de las merluzas no sería perjudicial para la salud.

Este informe llevó a la "comisión de asuntos médicos" de la Junta provincial de Sanidad a reconocer que la presencia de aquellos gusanos no era novedosa y que a pesar de ello el consumo de pescado no había dado lugar aparentemente a problemas de salud.

Al parecer, todas estas informaciones movieron al gobernador a elevar un expediente al Real Consejo de Sanidad, cuya comisión encargada concluyó con la conveniencia de ampliar dicho expediente con los datos que recogieran los inspectores de carnes, los dictámenes de las academias de medicina y las observaciones clínicas que se recogieran tanto en hospitales como en la práctica particular.

La ocurrencia de un brote mortal de triquinosis en Málaga a comienzos de 1883 parece que reactivó la alarma entre la población ante los gusanos del pescado, lo cual podría explicar en parte lo sucedido en la provincia de Santander.

A partir del Archivo de Villa de Madrid hemos podido saber que en la localidad de Reinosa se venía observando desde hacía tiempo por las personas más curiosas, que las merluzas, aún las más frescas, presentaban unos

A partir de la anterior descripción y dado que el pescado atacado al que se hace mención no presentaba signos de descomposición, se puede deducir que aquellos gusanos debían ser de naturaleza diferente a las larvas de mosca.

Pese a estar situada en la práctica en el punto más distante de la costa, Madrid, *el primer puerto de España*, ha sido tradicionalmente plaza receptora y consumidora de grandes cantidades de pescado. Pues bien, ante lo que la prensa describía como "una enfermedad descubierta en los pescados parecida a la triquina" o la "alarma producida en el público por haberse descubierto la triquina en la merluza", el alcalde de Madrid ordenó que se analizaran las merluzas así afectadas. Dichos análisis se practicaron en el Laboratorio Químico Municipal, cuyo director, Fausto Garagarza, emitió el siguiente informe:

*En la merluza se han encontrado en el tegido celular algunas vexículas que cada una contiene bastante número de gusanos que son Filáridos, Filarie piscium Rudolphi (?) frecuente en el mencionado pescado e inofensivo bajo el punto de vista higiénico, y que no puede confundirse por sus dimensiones y estructura (que son diez y ocho ó treinta milímetros de longitud y de treinta y cuatro á cuarenta centésimas de milímetro de diámetro) con la triquina, ni ningún otro nemato-helminto peligroso,*

*para la salud pública. El gusano tiene boca provista de dos papilas, tegumento finamente estriado al través, y cola obtusa rodeada de un ala membranosa.*

A la vista de la reseña de los especímenes objeto de estudio, quizás estemos ante la primera descripción e identificación oficial de *Anisakis* en el pescado en España, lo que posiblemente se tratara de *Anisakis simplex* en su fase de larva L<sub>3</sub>.

Por otro lado, entre los vecinos de Ferrol cundía asimismo cierta preocupación por los gusanos que se encontraban en las merluzas, a pesar de hallarse fresco el pescado que se expendía en las plazas de aquella ciudad. Idéntica preocupación se experimentaba en la Coruña y varios pueblos.

En contraposición al revuelo y la alarma que se extendía entre los consumidores, pescadores y vendedores de pescado juraban y perjuraban que la causa o presencia de aquellos gusanos no era nueva, sino de siempre.

Sea como fuere, en mayo de 1882 el alcalde de la Coruña dispuso practicar un reconocimiento a la merluza que se vendía en la población, de tal manera que los encargados de aquel cometido fueron los farmacéuticos coruñeses Fermín Casares y Gonzalo Brañas.

*animalillos filiformes* de ocho a nueve milímetros, parduzcos, los cuales al ser extraídos se contraían y enroscaban con rapidez.

Muy preocupada, la población denunció ante el alcalde, Ramón Muñoz de Obesso, la presencia en la plaza de merluza así atacada. Con ánimo de tranquilizar al vecindario y de no impedir el ejercicio de la industria y comercio de la pesquería, el alcalde ofició el 2 de marzo de 1883 a su homólogo de Madrid para que le informara sobre la inocuidad o no de las merluzas atacadas de dichos parásitos, dado que en la capital abundaba el pescado procedente de los puertos del Cantábrico y quizás ya se hubiera dilucidado al respecto por los ensayos practicados en el Laboratorio Municipal.

Una vez informado por la alcaldía de Madrid, el jefe del Laboratorio Químico Municipal, Fausto Garagarza, contestó que ya en 1881 tuvo ocasión de encontrar en algunas merluzas la presencia de parásitos tales como los descritos en Reinosa, así como el mismo gusano en marzo de 1882 con motivo de la alarma ocurrida en Galicia. El parásito lo había identificado como *Filaria piscium Rudolphi* [*Anisakis simplex*], asegurando que no había que alarmarse por él.

Finalmente, el 11 de marzo de 1883 el alcalde de Reinosa recibió el informe junto con una muestra del parásito preparada en el Laboratorio de Madrid, de tal manera que una vez comprobada la coincidencia de la preparación con el parásito observado en Reinosa, se determinó no remitir entonces muestra alguna.

Al mismo tiempo, en Santander se vivía una situación de similar alarma sanitaria, sobre la cual sabemos por el veterinario Manuel Varela a través de un artículo titulado "Algo sobre la supuesta triquina de las merluzas" publicado en *La Voz Montañesa* de 3 de abril de



1883 y más tarde en *La Veterinaria Española*. En dicho artículo, el Subdelegado de Veterinaria de Santander explicaba el contexto en el que surgió la alarma hacia el consumo de pescado por el hallazgo de ciertos *entozoarios filiformes*, que "siempre o casi siempre tiene la merluza", circunstancia comprobada por el propio Manuel Varela durante más de diecisiete años en su condición de inspector veterinario en las pescaderías de la ciudad. La morbosa novedad de la triquina en España "había llegado a producir en el público un retraimiento casi general respecto a la compra de merluza, y en el comercio de este pescado exquisito pérdidas de grande entidad". Varela era de la opinión que el parásito era tan antiguo como la merluza misma, y que como el pescado fresco no era costumbre comerlo en crudo, sino cocido o asado, no existía peligro para el consumidor.

Dos últimas referencias se han encontrado en 1884 sobre la presencia de parásitos en el pescado, la primera en unas pescadillas en Burgos, y finalmente en Vitoria, donde tras el informe del veterinario municipal, Gregorio Fernández Larrea, y ante la presencia generalizada de filarias en todo el pescado, el Ayuntamiento autorizó la venta del género siempre que se advirtiese a la clientela que tomara precauciones para matar los parásitos, siendo decomisado en caso de infestación masiva.

Lonja o mercado sin localizar (Instituto de Estudios Fotográficos de Cataluña).

## CONCLUSIONES

La alarma desatada entre la población con la carne de cerdo tras los primeros brotes de triquinosis en 1876 y otros episodios mortales posteriores desencadenaron en España las primeras alarmas sanitarias por la presencia de gusanos *Anisakis* en el pescado.

Con el ánimo de tranquilizar a la población, algunas autoridades tomaron medidas encaminadas a determinar el carácter nocivo o no del consumo de pescado atacado por aquellos parásitos, llegando incluso a remitir muestras para su análisis laboratorial, lo cual dio lugar a la primera descripción e identificación oficial de *Anisakis simplex* en nuestro país.

Finalmente, se entendió entonces que el consumo de pescado parasitado no representaba riesgo para la salud humana en las formas culinarias de la época.

Código QR para consulta del artículo en extenso y la bibliografía:

