

OSLO

EL COLOR DEL NORTE

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRIBES

DURANTE EL VERANO
LA CIUDAD SE
TRANSFORMA EN UN
GIGANTESCO TEATRO
CON EXPLOSIVOS
ATREZZOS DE OLOR Y
COLOR, REFORZADOS
POR LA APARICIÓN
DEL SOL TRAS DÍAS
Y DÍAS DE PLOMIZA
LLOVIZNA.





Lo malo de la memoria es que uno nunca puede estar seguro de lo que acabará guardando. La memoria es un mecanismo sutil y arbitrario que nos confunde con demasiada frecuencia y borra lo que nos exaltó o emocionó una vez, mientras que almacena cosas que, cuando las vivimos, nos parecieron intrascendentes. El viajero lo sabe, porque lo ha experimentado en demasiadas ocasiones.

Sabe, por poner un ejemplo, lo mucho que ha olvidado de cuanto vio y vivió un verano en México y California hace veinte años, paisajes, rostros y palabras que hubiera querido conservar y que ya no están en ningún lugar de él. Sin embargo, recuerda con viveza cosas que no le interesaron para nada en su día, como el intrascendente momento en el que, ya de vuelta de aquel viaje, el avión sobrevoló una ciudad perdida que se llama Des Moines. Que nadie le pregunte por qué. Pero los lejanos bosques, de un verde oscuro, y el nombre de esa ciudad remota y que había surgido insospechada allá abajo, lo acompañan desde entonces.

Eso viene al caso, porque, si el viajero pudiera elegir los recuerdos que querría guardar de Oslo, se quedaría, sin duda, con el instante en que, recién salido de la Nasjonal Galleriet, y aún fascinado con la belleza de todos aquellos retratos de Harriet Backer, de Krohg y tantos otros pintores noruegos, conmovido por las dos mujeres del cuadro de Munch que parecían esperar una primavera que les curara de la melancolía, apareció el sol que llevaba casi una semana escondido, e iluminó las rosas que había a espaldas del Nathionalteatret, en los jardines que conducen al Palacio Real, y que eran rosas de color carne. Fue uno de esos rayos de sol que marcan los perfiles de las cosas como a cuchillo, porque surgen entre un fondo de nubes negras.

Además, hacía calor, y los alhelíes perfumaban el aire hasta convertirlo en embriagador uniéndose a otro perfume que perseguía al viajero por toda la ciudad: el de los tilos en flor, cuya dulzura es indescriptible y sólo puede sugerirse a quien la conozca de antemano.

Una opulencia de olores y colores llena Oslo durante el verano. Los macizos de flores que se extienden por todas partes, los diferentes tonos del verde de la hierba y de las hojas de los árboles, que las flores de los tilos clarean, los destie-



La vida en Oslo no se diferencia mucho de la vida en otras ciudades escandinavas, clásicas y tranquilas, con espacio para el ocio cultural, el café relajado o la copa en locales de moda.



llos cambiantes del agua de estanques y lagos, prolongando el azul vacilante del fiordo. Estalla el color por todas partes. Además, en verano la ciudad huele a vegetales en su plenitud, y también, vagamente, a yodo. Y hay tanto colorido y tal mezcla de perfumes por todas partes que parece como si Oslo se vengara de los largos y mortecinos inviernos en los que todo es gris o blanco y el aire sólo trae el punzante aroma del hielo y el frío.

La ciudad devora el breve instante del verano con avidez. Los días se alargan en crepúsculos interminables que dejan un fosforescente azul cobalto colgado del cielo, estalla el verdor de los parques, y los lagos reflejan, multiplicándolos, árboles y estatuas. Las calles comerciales se llenan de gente y las terrazas de bares y restaurantes de la Karl Johans Gate rebosan de turistas hasta el amanecer. Hay payasos y músicos callejeros, gente que sigue sus evoluciones, ríe sus gracias o escucha la música que tocan. Y gente solitaria que rompe durante unos días de vacaciones el aislamiento en que discurre su vida durante el resto del año, en lejanos bosques, en remotos acantilados cubiertos durante meses

por imponentes caparzones de hielo. En Oslo, los noruegos buscan durante unos días el placer de la sociedad que la vida en el norte les niega: el país tiene dos mil kilómetros de largo y apenas cuatro millones de habitantes, de los que más de medio millón viven en la capital.

El habitante de las costas, de los bosques del norte, rompe su aislamiento en sus periódicas visitas a Oslo. Se deja fascinar por las luces multicolores de los anuncios que nadan sobre las fachadas de los edificios del centro, por los nombres de los músicos y los actores de teatro, por la música y el ruido de los vasos en los mostradores de los bares, por la animación de los barquitos de recreo, o de los restaurantes y terrazas que florecen en cualquier parte -en calles y plazas, sobre barcos varados, en los muelles-, por el discreto rumor de vida callejera de esta ciudad sin atascos, de escasos automóviles y numerosas bicicletas.

En verano, los muelles -Tingvalla-kaia, Radhusbrydget- se llenan de pintores, de niños que persiguen a las gaviotas para darles un pedazo de pan, de lectores que encuentran su hueco de tranquilidad en medio de toda esa correcta agitación. La gente se tumba en bañador a tomar el sol en cualquiera de los numerosos espacios verdes que invaden la ciudad y los niños saltan desnudos en los estanques y fuentes públicas entre los surtidores y las estatuas de piedra.

Ya desde el avión, el viajero que visita Oslo advierte que las geométricas manzanas de viviendas de la ciudad asoman apenas sus tejados entre, las extensiones de bosque y las tranquilas aguas del fiordo. Las diferentes barridas surgen del verde, que invade también los patios interiores y que a veces forma enormes extensiones entre un sector de la población y otro, difuminando la estructura urbana: bosques y lagos forman el corazón mismo de Oslo, que además abraza el complicadísimo dibujo de su fiordo, que no tiene la desmesurada grandeza de otros situados más al norte del país, sino que está formado por orillas suaves y blandas colinas que hacen pensar en algunas de las más delicadas Rías Bajas gallegas. Es un espacio que históricamente reclama la presencia del hombre. Un remanso al sur de la más endiablada costa del planeta.

Por eso, no es de extrañar que el fiordo sea en verano -como lo son los bosques- uno de los centros de la ciudad. A los barcos de mercancías que se acercan a las instalaciones industriales del puerto (sin duda, la ciudad muestra su faz menos romántica a quienes acceden a ella por mar: al-

macenes, silos y depósitos), y a los blancos paquebotes que sirven de correos regulares en la complicada costa noruega, y que por su altiva belleza parecen sacados de un blanco sueño infantil, se unen, durante esa dulce estación nórdica, cientos de pequeñas embarcaciones a vela o a motor, y los populares barquitos que pasean a los turistas por el fiordo, y los llevan hasta alguno de los parques-museo (Norsk Folkemuseum) de sus orillas.

El fiordo parece un manso lago que sólo agita el encuentro de dos corrientes enfrentadas a la vuelta de algún islote. Y el viajero piensa en esas ciudades de interior con lago, como Annecy, o Ginebra, más que en una ciudad cuyo destino ha estado marcado por los caminos del mar, y cuyo agitado pasado sólo recuerda vagamente la fortaleza de Akershus emergiendo sobre las aguas cerca de los embarcaderos y, hoy, también ella, hundida en un verdor de parque que los turistas recorren buscando los orígenes de la vieja ciudad que, hasta la independencia del país, recibió el nombre de Christiania, y que vivió una existencia mortecina, entre Copenhague y Estocolmo, las capitales de los reinos que la dominaron.

Por entonces, los artistas abandonaban sus poco transitadas calles, sus cafés -Theathercafee, Blom, Engelbret, Grand Café- que les parecían provincianos, en busca de mayor altura intelectual, o de un contacto con las últimas tendencias del teatro, de la pintura, la música o la escultura. También los burgueses buscaban para su diversión lugares más luminosos y vivos, como París o Berlín, balnearios más dulces y cálidos, como la Costa Azul o las doradas colinas de Italia.

Hasta Bergen, con su desbordante comercio de pescado, ofrecía un aspecto más interesante que el de la capital. Y sin embargo, algo flotaba en el aire de esta pequeña ciudad provinciana que incubaba talentos como los de Ibsen, Grieg, o Munch, que percibían la intolerancia puritana y la expresaban con un grito sobrecogedor, que ha quedado como uno de los más expresivos de nuestro siglo. Ese puritanismo que lleva todavía a reglamentar cuidadosamente las costumbres de una población que bebe alegre y hasta desbocadamente durante los fines de semana, y a la que se le imponen reglamentos tan descabellados como el que prohíbe el consumo de alcoholes de elevada graduación en locales públicos las noches de los domingos.

El noruego -como en general los otros habitantes de los países escandinavos- tiene una relación con el alcohol difícil de comprender para



DONDE EL PESCADO ES EL REY

En Noruega, la geografía limita estrictamente la cocina. Una tierra difícil, quebrada en infinitos accidentes por la presencia del mar, cubierta buena parte del año por los hielos y que sólo cuenta con un dos o tres por ciento de terrenos cultivables, define con rigor los usos gastronómicos tradicionales del país. Esta tierra ha arrojado tradicionalmente a los hombres al mar, donde han encontrado su mejor y más variada despensa desde hace siglos.

Bergen o Trondheim han sido y siguen siéndolo- enormes almacenes de pescado -arenques, bacalao-, que los noruegos han exportado en dirección al sur (los arenques, a Dinamarca o Alemania; los bacalao, a Portugal, España o Italia), y buena parte de su dependencia política y económica ha venido determinada por su insuperable necesidad de granos, que sólo podían cubrir con la importación.

Noruega ha proporcionado cientos de miles de emigrantes a países como los Estados Unidos, y hasta la extensión del consumo de la patata, ha sufrido -como Polonia, como Irlanda o nuestras Asturias y Galicia- periódicas hambrunas. La creciente agilidad en los transportes durante los últimos cincuenta años, así como el aumento de la riqueza del país, originada por la explotación de sus caladeros de pescado y bosques madereros y, muy especialmente, por la aparición del petróleo, ha variado radicalmente la perspectiva nutritiva del noruego, que hoy tiene acceso a numerosos -aunque caros- productos y cuyos hábitos alimentarios se han visto influidos por modas y gustos exteriores.

Sin embargo a lo largo de todo el país, el pescado, en cualquiera de sus variantes, sigue siendo el rey. Peces de agua dulce, como el apreciado salmón (hoy procedente en su totalidad de los cultivos, ya que los salmones salvajes han desaparecido), o la trucha ártica. Peces de aguas saladas, que atraídos por la relativa templanza de las aguas de los fiordos noruegos, que baña la cálida corriente del Golfo, pueblan en abundancia las costas.

Se consumen frescos, salados (kålþfisk), salados y secos (bokaþfisk), conservados en una solución alcalina (lutefisk), o fermentados (rakfisk). El rakfisk solía enterrarse en corteza de abedul, con capas de sal y azúcar. En buena medida, los noruegos siguen percibiendo las estaciones por la aparición de las diversas especies en el mercado. En el final del invierno, llegan los grandes bancos de bacalao en el momento óptimo de la freza a las islas Lofoten y Vesterolen. En primavera, lo hacen los salmones y truchas, mientras que los arenques siguen señalando el verano en su plenitud. Y los cangrejos, el otoño.

Las granjas cultivan sus modestas verduras, con frecuencia apoyadas por el gobierno, que buscan el establecimiento de población fija en los duros parajes del norte del país: zanahorias, espárragos, maíz, fresas o cereales. Panes que se amasan para que duren meses (flatbrød, lefse; este último se convierte en plato de lujo, con leche mantecosa y canela) y porridges, elaborados con harina de avena o de cebada o centeno, y con leche agria.

Las matanzas se efectúan en otoño, una vez que los animales que han pastado en los dulces y pasajeros prados del verano están en su mejor momento. Se crían cerdos, corderos y vacas de raza roja noruega, cuyas carnes se secan y ahuman para el invierno (finbiff). Se obtienen piezas de caza: ciervos, alces y corzos, patos, ocas, pichones, liebres y perdices de las nieves. Y, en el extremo norte, en el Suomi o laponia noruega, los habitantes pastorean enormes rebaños de renos, cuya carne de sabor levemente dulzón resulta muy apreciada.

Además, en su frágil esplendor, el bosque ofrece sus bayas perfumadas: grosellas, arándanos, moras, frambuesas o las perfumadas y carísimas fresas árticas. Entre las hierbas, ortigas, acederas, tagarrinas. Las setas, aunque abundantes, no forman parte significativa de la cocina, sin duda por desconocimiento.



Bagatelle es seguramente el mejor restaurante de Oslo gracias a la dedicación de su chef-propietario quien ha elevado el oficio de mimar a los clientes a un verdadero arte.



Engelbret es un restaurante tradicional llevado con profesionalidad por su maitre. Per E. Refsnas.



carla quizá en tantas otras cosas que nos fascinan a los habitantes del desordenado sur: el cuidado de la naturaleza como una virtud que se transmite como parte de una memoria genética, el concepto de belleza unido al de utilidad y armonía: los museos pequeños, los auditorios o lugares de cultura en los que lo emblemático (que tanto gusta en ciertos países mediterráneos) deja paso a lo cómodo, a lo necesario y agradable. A modo de ejemplo, el viajero no se resiste a contar que le resultó imposible encontrar un ángulo desde el que fotografiar las fachadas del Museo Munch, hundido en el verdor del bosque y las praderas, porque no es un edificio para ser visto, sino para ayudar a que se vean en óptimas condiciones los cuadros que contiene.

Desde ese espíritu se entiende mejor la geografía de la ciudad, que se ordena y mantiene sus espacios verdes incluso en los barrios -como Gronland- que han sido tradicionalmente considerados como pobres y que recogen las bolsas de emigración extranjera (En Gronland vive una numerosa colonia pakistani). Desde esa dialéctica del hombre con la naturaleza podía entender el viajero las esculturas dispersas en los parques, que en esta ciudad se convierten en puntos de referencia dentro del bosque, en continuidad del proceso por el que, durante siglos, el hombre ha querido dejar su huella de dominio y propiedad en la desmesura de una naturaleza exigente, o simplemente conjurar su miedo frente al poder de unas fuerzas difícilmente superables.

Hay una prolongación de viejos hábitos en la capital de este país tradicionalmente sumido en una pobreza de tierra sin cultivos, y al que la piscicultura, la silvicultura y las explotaciones petrolíferas han convertido, desde hace pocos años, en un país rico.

Durante siglos, Noruega fue una de las grandes fuentes migratorias que nutrieron la colonización norteamericana y representó el papel de pobre frente a sus colonizadores suecos y daneses. Hasta la implantación de la patata como alimento, vivió pendiente de los cereales europeos que aliviaban el hambre de una población para la que prácticamente sólo la pesca constituía una verdadera riqueza, dado que los cultivos ocupan -aún hoy en día- nada más que el tres por cien del territorio, y donde la ganadería también se lleva a cabo en condiciones de estabulación extraordinariamente caras y penosas.

Tal vez ese recuerdo de la pobreza y la apreciación del auténtico valor

de las cosas ayuda a mantener un espíritu recogido y que huye de lo innecesario en esta ciudad donde muy pocas edificaciones -y, por cierto, de reciente construcción- rompen la agradable media voz con que se envuelve al viajero: esos magníficos barrios de casas de idéntica altura que se suceden armónicamente y cuyas fachadas muestran una dulzura de colores pastel y las filigranas de una época a caballo entre los dos últimos siglos en los que la burguesía noruega buscaba su identidad frente a los colonizadores suecos y se rodeaba de símbolos que afirmaban o inventaban valores nacionales. Ahí, en esas barriadas, se parecen Oslo y la Barcelona del ensanche con su afirmación nacionalista y en su materialización en ciertos rasgos de medievalismo inscritos en balcones y cúpulas uno lee un impulso de raíz idéntica a la de las primeras obras de Gaudí.

Pero, frente a las ciudades del sur, como Barcelona, Oslo resuelve su empuje en un desolado expresionismo, y frente al colorista mundo del Parque Güell, con dragones de cuento de hadas, Oslo muestra la terrible desmesura de todos esos cuerpos desnudos y amontonados del parque de Vigeland, que no se sabe si viven -o han muerto ya- una gran masacre, o una inmensa orgía en forma de obelisco o de falo. Una orfala de la sangre, o de la carne.

Y es que al esplendoroso verano de la ciudad nórdica, que por un instante parece interminable, suceden los días grises, las noches que apenas levantan su manto, los días de nieve, y las extensiones embarradas de los parques con las ramas yertas de los árboles que mueven los desapacibles vientos polares. Y el fiordo no es un espejo azul, sino un cuchillo metálico y frío, que rasga las orillas de la ciudad y se hunde en su centro. Entonces Oslo mira hacia dentro, y sus habitantes buscan el calor de los bares a puerta cerrada, el consuelo de la música que suena en interiores caldeados, las palabras que pronuncian los actores y que encienden el alma frente a la desolación exterior.

Dicen los noruegos que Oslo, en invierno, es más animado aún que en el verano, porque el verano dispersa a la población por bosques y lagos, mientras que el invierno la recoge en cafés, bares, cines, salas de conciertos y teatros. En esa melancolía de la media luz de invierno, y frente a la inhóspita naturaleza, los habitantes de Oslo recuperan el factor humano. Y la naturaleza cumple, tras las ventanas cerradas, y en el silencio de la noche, su ciclo de ritos más íntimos. ■



El Gran Hotel es un auténtico clásico en la ciudad, visitado por intelectuales, artistas y políticos, también acogió al enviado de SOBREMESA.

gentes como nosotros, para quienes el vino, con el aceite y el pan, ha formado parte esencial de nuestra dieta. Hay una compulsión especial en estos dipsómanos nórdicos, que beben hasta el agotamiento la noche de los viernes y sábados, y para quienes, sin embargo, comer con agua en los restaurantes de lujo es bastante frecuente, debido a esa falta de tradición de asociar el vino con la comida, que se ve reforzada por los desmesurados impuestos con que se castiga la importación de vino el monopolio estatal nórdico, que convierten el consumo de vino en el restaurante en un acto prácticamente imposible: una botella de rioja normal puede llegar a costar seis, siete u ocho mil pesetas.

La otra cara de ese espíritu de puritanismo protestante hay que bus-



Walter Kieliger, chef del restaurante Blom, junto a un divertido detalle de la decoración del local.



En el Theatercafeen se unen dos de las grandes aficiones del ciudadano de Oslo: los cafés y el teatro. Este tradicional establecimiento es el centro de reunión de artistas.

con un edificio que destaca con vocación emblemática de dudoso gusto sobre la vieja y armónica ciudad, Royal Christiania, Continental -con buen restaurante- o Bristol. Más económicos resultan los de la cadena Rainbow, Scandic Crown o Victoria Hotel.

DÓNDE COMER

Los turistas suelen buscar lugares junto al mar, en los que sirven pescados y mariscos (las gambas son muy populares, y desde hace algún tiempo también los mejillones). A la hora de hablar de una restauración con más pretensiones, la oferta de Oslo resulta más discutible. Los profesionales se quejan de las tremendas dificultades a las que se enfrentan para encontrar la necesaria diversidad de productos para elaborar alta cocina. Otra dificultad añadida está en el precio que alcanzan los vinos, debido a los altísimos impuestos con que los grava el monopolio estatal y que obliga a los clientes modestos -o simplemente sensatos- a comer con agua, un concepto rigurosamente enfrentado con la alta cocina. Una botella de rioja sin grandes pretensiones puede ponerse en siete u ocho mil pesetas en la carta de un restaurante.

Bagatelle es probablemente el mejor restaurante de la ciudad (exquisito el carpaccio de vieiras con puré de ostras). Está en alza Statholdergarden, cuyo chef, Bent Stiansen, ganó el Bocuse d'Or. Otros prestigiosos restaurantes de alta cocina son: Le Canard, Spicestedet Feinarhmerker, o Annen Etage, este último en el Hotel Continental. El restaurante del Grand Hotel se llama Julius Fritzner.

Entre los restaurantes especializados en cocina noruega, Mud ofrece viejas recetas tradicionales. Engebret Café y Blom se disputan una larga historia, que ha dejado cuadros y dibujos en sus paredes. Lofoten Fiske-restaurant es famoso por sus buenos pescados. Y la gente acude al Theatercafeen por su hermoso decorado, más que por su cocina.

Hay también restaurantes vegetarianos, de cocina internacional, americana, china, francesa, india, mexicana, japonesa, griega, francesa, o española, en esta ciudad aficionada a la cocina utilitaria y que, por eso, adora, so-

bre todo, las pizzas, hasta el punto de que, hoy día, son casi el plato nacional.

QUÉ VISITAR

Ya desde el avión, el viajero advierte que la ciudad de Oslo se hunde entre los bosques y el mar. Las manzanas de viejas edificaciones están rodeadas de arbolado, y el complejo dibujo del fiordo hace que el mar tenga presencias constantes e inesperadas. Conviene recorrer el fiordo, por más que Oslo presenta su perfil menos atractivo de almacenes, pesados edificios y silos a quien la ve desde el barco, y que el fiordo de Oslo carece de la espectacularidad de los que hay más al norte. Después conviene al viajero callejear. La ciudad, con sus barrios de viejas casas de idénticas alturas y pintadas con tonos pastel, invita al relajado paseo. Al atardecer, Karl Johans Gate se llena de animación: músicos, payasos y pintores pobres convocan multitudes a su alrededor. Las terrazas de bares y restaurantes se llenan de gente durante el verano. También gozan de especial animación durante todo el día los muelles, las zonas de Tingvalla-kaia y Radhusbrygge.

Los bosques y parques ocupan buena parte de la superficie de la ciudad y merece la pena pasear por ellos, muy especialmente por Vigeland Park, donde están las esculturas al aire libre del escultor del mismo nombre, y que forman un inquietante y desmesurado paisaje. Pero hay otros parques, como Stolett, o el que rodea el Norsk Folkemuseum, o el Botánico, o los de la zona de Maridalen o Lillomarken.

Akershus es la vieja fortaleza de la ciudad, y quedan otros restos de Christiania, que es el nombre que tuvo antes de llamarse Oslo. Sin embargo, para los aficionados al arte, lo que resulta verdaderamente indispensable es la visita a la Galería Nacional y al Museo Munch. En la primera, sorprende la enorme riqueza de sus depósitos que, además de autores como Modigliani, Degas, Picasso y un largo etcétera, guarda bellísimas obras de paisajistas y retratistas noruegos. El museo Munch contiene, en un sencillo y limpio envoltorio, buena parte de la sobrecolegida obra del pintor.

CÓMO LLEGAR Y DÓNDE HOSPEDARSE

La línea aérea nórdica SAS tiene vuelos regulares desde Madrid, Barcelona, Alicante o Málaga. Una vez en Oslo, la ciudad presenta una variada oferta hotelera. Buenos establecimientos, con cuidadas instalaciones, (no siempre con bar), componen la agenda de Oslo. El Grand Hotel, en Karl Johans Gate, frente al Parlamento, es el hotel clásico, lugar de cita de artistas, intelectuales y políticos desde hace un siglo. El ganador del Nobel de la Paz se hospeda en este hotel cuando viene a recoger el premio. Otros hoteles de alto nivel son SAS Scandinavia, Plaza Oslo,