

LAS ISLAS LOFOTEN Y VESTERÅLEN

BACALAO DE NORUEGA

RECIBEN LA PERIÓDICA VISITA DE LOS

EL MANJAR

GRANDES BANCOS DE BACALAO QUE

QUE LLEGÓ

ACUDEN A CELEBRAR EL RITO DE LA

DEL FRÍO

FREZA SIGUIENDO LAS AGUAS QUE

TEMPLA LA CORRIENTE DEL GOLFO.

DESDE HACE CIENTOS DE AÑOS, LAS

COLONIAS DE PESCADORES INSTALADAS

EN ESTAS DURAS Y HERMOSÍSIMAS

ISLAS ENCUENTRAN EN EL SABROSO

PEZ EL SOPORTE DE SU EXISTENCIA.

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES



"... aparte de esto, no hay nada que ver; sólo nieve, hielo lluvia, tormentas y tempestades, y un clima generalmente desfavorable. Por eso, Dios todopoderoso, sé benévolo con quienes tienen que pasar su vida entera aquí", así se expresaba, en 1591, el párroco Schonebol, al referirse a la geografía de las islas Lofoten. Sus palabras constituyen el primer testimonio escrito del que se tiene constancia acerca de la vida de las colonias de pescadores instaladas en los confines del Círculo Polar Ártico.

De esas esforzadas gentes, escribía el buen párroco: "Es un milagro de Dios que no se les hielan las manos, pero hay muchos a quienes se les hielan sus vidas. El sufrimiento que padecen es también indescribible. Durante la noche, se acuestan en sus botes a la intemperie y se levantan por la mañana enterrados en un pie de nieve". Se refería a los pescadores que participaban en la campaña de pesca invernal del bacalao en estas islas, que, situadas por encima del paralelo sesenta y ocho, prolongan su geografía hacia el Norte en el archipiélago de las Vesterålen.

Aguas agitadas por poderosas mareas (las más intensas de Noruega) de hasta tres metros de altura, elevados montes rotos y crispados por la acción de los glaciares, morrenas, moles de granito cubiertas de nieve que se sumergen abruptamente en el mar y suelos ácidos apenas aptos para el cultivo, componen un escenario de desolada belleza, y que a simple vista presagia para el hombre una terrible lucha por la subsistencia.

Durante los veranos, el paisaje adquiere una apacible dulzura, los suelos se cubren con una tupida alfombra de delicados verdes, salpicada de flores, brotan el romero de la estepa y las plantas aromáticas, y las fresas árticas perfuman de un modo embriagador el aire; en las modestas huertas se cultivan, al amparo de la voluntariosa insolación que proporcionan las largas horas de sol de medianoche, tubérculos y verduras en suelos de creta. Ninguna de esas mutaciones que se producen en el frágil verano polar, justifican la activa presencia de los pobladores de estas islas, documentada al menos desde la Edad de Piedra.

Porque todo este delicado esplendor sólo dura el breve instante del verano y resulta accesorio para mantener la vida humana y sólo sirve como complemento de la razón esencial que ha atraído al hombre hasta estas islas de sobrecogedora belleza en los espacios del círculo polar ártico, y que no es otra que la silenciosa y omnimoda presencia del mar, que forma el centro del paisaje, crea raudas, pasadizos, estrechos, golfos, com-

Desde la cabina del Rutledal, pequeño bacaladero de Myre, Jon Peter Wium, ejecutivo de Bakanor una de las empresas con más cota de mercado en España, contempla el sobrio paisaje de la costa.



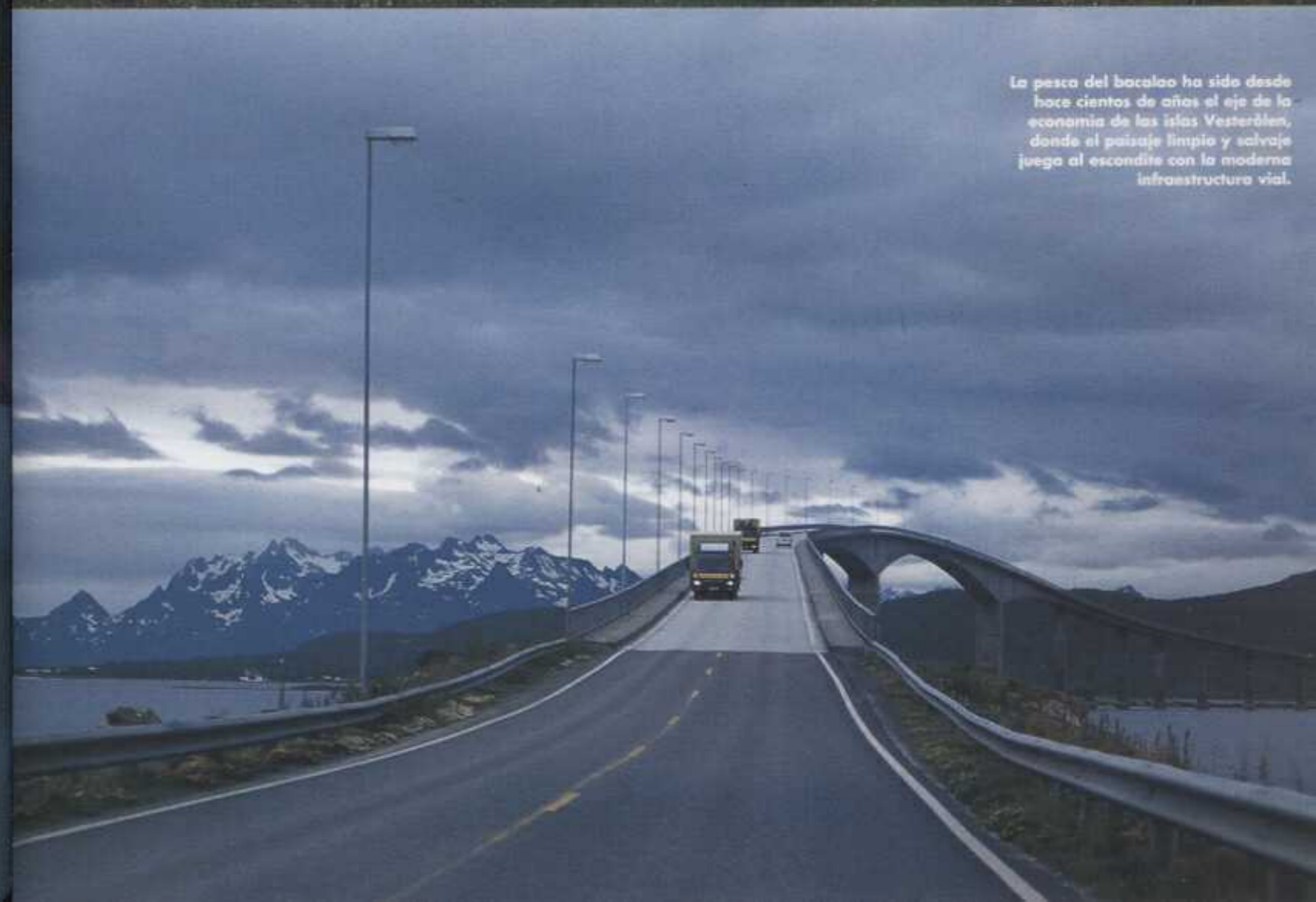
pone el corazón de la vida -a la que la tierra parece sólo asomarse- y la gran despensa que ha fijado al hombre a esta geografía.

La razón hay que buscarla en los movimientos del océano Atlántico que trae hasta estos remotos confines árticos, en el extremo norte de la Corriente del Golfo, rescoldos del calor que le ha arrebatado al sol del Caribe en el espacio del golfo de México, y que aportan una relativa dulzura a estas aguas, manteniéndolas a unos 6 a 8 grados en invierno, y convirtiéndolas en un soberbio habitat de peces y crustáceos. Los arqueólogos han encontrado restos que dan fe de que ya en el remoto Paleolítico se pescaba en esta región, utilizando anzuelos de hueso y barcas de cuero que serían sustituidas, en torno al siglo VII a de C., por botes de madera desde los que se utilizaban ciertos tipos de red que permitían faenar a profundidades de ciento cincuenta metros.

Bacalao, arenques, espadines o sardinetas, abadejos o capelanes, carboneros (los pescadores gallegos los llaman "burros"), eglefinos, truchas marinas, salmones, gallinetas nórdicas o gambas árticas forman parte de la fauna que ha visitado durante millones de años estas costas: hoy, el salmón salvaje ha dejado de frecuentarlas por motivos misteriosos (y otros claros: la intensa depredación de que ha sido objeto) y sólo se mantiene gracias a la cría en las numerosas granjas marinas de la zona, mientras que otras variedades -como la gamba ártica- sufren los efectos de varios años de pesca abusivas.

Pero, al menos desde la Edad Media, el verdadero rey de la economía de estos fiordos ha sido -quizá, compartiendo trono con el arenque- el bacalao, que se ha pescado en estos caladeros del norte y se ha enviado para su comercialización a la ciudad hanseática de Bergen. Pescadores de aquí, pero también portugueses, españoles o italianos han buscado en las aguas de la costa noruega el exquisito manjar que tan ligado estuvo a la tradición cuaresmal del consumo de pescados ceciales en las dietas de abstinencia.

El transporte resultaba enormemente trabajoso y se interrumpía prácticamente durante los meses de otoño e invierno, debido a las inclemencias del clima, agravadas por la ausencia de mapas o faros que ayudaran a la navegación a lo largo de estas costas de morfología endiablada. Los pescadores procedían al secado de los peces para su comercio, mientras que se llevaban a su casa hígados y huevas, que guardaban para utilizarlos como cebo en las pesquerías del siguiente verano.



La pesca del bacalao ha sido desde hace cientos de años el eje de la economía de las islas Vesterålen, donde el paisaje limpio y salvaje juega al escondite con la moderna infraestructura vial.

El atardecer platea el mar y se convierte en un momento mágico para la pesca a anzuelo del bacalao que luego, sometido a la alquimia de los cocineros, aparecerá sobre las mejores mesas.

Japón, se encuentran familiares del *Gadus Morhua*, el llamado *Gadus Macrocephalus*, mientras que en el hemisferio sur no existe ningún pez semejante.

Pero incluso dentro de la familia del bacalao del Atlántico Norte, atendiendo a su tamaño, migraciones y hábitos, los expertos distinguen varios tipos: entre otros, el bacalao noruego-ártico, que vive en las zonas del norte de Noruega, en el mar de Barents, junto a la isla de los Osos y Spitsbergen; el bacalao de Terranova, que habita la costa Este de Canadá; el que vive entre Groenlandia e Islandia; o el que se encuentra junto a las islas Faroes, en el Mar del Norte. Sin contar que, en el torturado perfil de los fiordos noruegos, habita un tipo de bacalao, con unas características especiales, que recibe el nombre de bacalao costero, por tener en estas aguas continentales su hábitat permanente: es el que pesca durante buena parte del año los habitantes de las islas Lofoten y Vesterålen, quienes, al llegar el invierno, cambian de objetivo y ponen todo su empeño en la captura del bacalao noruego ártico.

El bacalao noruego ártico vive habitualmente en el mar de Barents, y alcanza su madurez sexual en torno a los siete años. En ese momento de plenitud, se pone en marcha en él un misterioso mecanismo de memoria genética que lo empuja a iniciar un viaje hacia el sur, siguiendo la costa noruega hasta llegar a los espacios de las islas Lofoten y Vesterålen, donde encuentra las condiciones idóneas para efectuar sus rituales de reproducción.

Durante los meses de enero y febrero, los bacalao adultos alcanzan su objetivo, y llegan a estas islas, que son poco menos que un montón de picachos aislados unos de otros por profundos fiordos. En espacios acuáticos como el Sortland Sundet, en el Vesterålsfjorden, en el Hadsselfjorden, que es el que separa Melbu (en las islas Vesterålen) de Fiskebøl (en las Lofoten), y muy especialmente a lo largo de toda la complicada geografía costera de las Lofoten (Svolvaer, Fakstad, Moskenes...) los bacalao proceden a su apareamiento y desove.

El bacalao noruego ártico elige para su reproducción precisamente la línea divisoria entre las aguas frías de origen polar y las calientes que arrastra la corriente del Golfo: ésa es la razón de que se encuentre en estos lugares, donde las dos masas de agua se reúnen, el lugar idóneo para la freza. Y, por eso, guiados cada año por un instinto reflejo del que empuja a los bacalao, los habitantes de las islas organizan sus ricas pesquerías estacionales calando sus redes o anzuelos en los lugares de contacto del agua fría procedente de los espacios árticos con la cálida que llega desde los trópicos.

Porque es en ese espacio limítrofe entre dos aguas donde el macho maduro -que tiene unos ocho o diez años y pesa alrededor de cinco kilos- empieza a buscar a la hembra en cuanto su esperma alcanza la textura del líquido. Tras el encuentro, macho y hembra



MEDIO SIGLO EN EL MAR

Roald Sløveren, que aparece aquí con su familia, tiene sesenta y siete años, y desde hace más de cincuenta pesca el bacalao en Hadsel y Sortland -entre las islas Lofoten y Vesterålen-.

Apenas había cumplido los quince cuando empezó a trabajar con su padre a bordo de un barco de cuarenta pies. Pescaban el bacalao de costa en invierno y en verano subían el extremo norte, a las aguas de Finnmark, para proseguir la cosecha. Hace años que abandonó ese calendario, porque ahora son los rusos quienes pescan

en el norte con sus grandes trolers, y resulta muy difícil hacerles la competencia con un barquito pequeño.

En invierno, durante los meses en los que los grandes bancos de bacalao acuden a las islas para desovar, en el barco del señor Sløveren faenan tres o cuatro marineros, mientras que en verano la tripulación se reduce a dos, y salen nada más que una vez por semana a pescar el arenque, "para no perder reflejos", como diría el señor Sløveren. Antes, el verano traía a este litoral los salmones salvajes (hoy completamente desaparecidos), y las gambas, hoy también diezmadadas. "Vivir del mar resulta cada día más difícil", asegura, a pesar de que la pasada temporada gozó de un buen cupo de pesca, "pero los bacalao no vinieron en número suficiente a la costa, y los barcos pequeños no pudimos pescarlos". Sigue creyendo que su oficio es apasionante. "Cada día es un desafío", dice, y que ningún otro podría gustarle tanto. "Bueno, el de cocinero sí, porque me gusta comer bien, y creo que la cocina es un arte", matiza, mientras la mujer se queja de que siga empeñado en no jubilarse a sus sesenta y siete años: "Está lleno de achaques, grueso, reumático. No puede seguir en el mar como si tuviera veinte años".

nadan el uno al lado del otro, ofreciéndose sus años, para que los huevos de la hembra y el esperma del macho se mezclen, y ambos colaboran para que esa mezcla sea perfecta, agitando las colas y removiendo el agua.

Cada hembra produce unos tres millones de huevos, de los que una buena parte consigue ser fecundada por el esperma del macho. Y, sin embargo, apenas unos pocos de estos huevos alcanzarán el estado de alevín, puesto que estos huevos fecundados constituyen un alimento succulento y de alto valor nutritivo para multitud de criaturas marinas que pueblan las aguas de los fiordos.

Sólo tres semanas después de la fecundación, nacen los alevines que inician su largo y peligroso camino hacia el Mar de Barents, adonde los supervivientes de la odisea llegarán tres años más tarde, guiados por la misteriosa memoria genética de su lugar de origen que les transmitieron -con la vida- sus padres. También los peces adultos reemprenderán, una vez cumplida la reproducción, su viaje de regreso a Barents. Los adultos efectúan este viaje de vuelta a gran velocidad: en apenas tres o cuatro meses.

Durante el verano navegan en paralelo frente a las septentrionales costas de

Finnmark, otorgándoles una riqueza pesquera complementaria de la que durante los últimos días del invierno se prodigó en las islas Lofoten y Vesterålen, y llegan en otoño a Barents, en los límites del casquete polar.

La complejidad de esas migraciones y sus distintas fases marcarán los diferentes tamaños y características del bacalao. Los habitantes de la zona distinguen perfectamente tales peculiaridades, incluso en su taxonomía. Así, mientras que el bacalao en noruego recibe el nombre genérico de torsk, al que desciende en invierno para la freza siguiendo la costa lo llaman de manera específica skrei, y se considera de una especial calidad, sobre todo si se pesca con anzuelo y se procede a su desangrado inmediato, para evitar que la sangre se mezcle con la carne y oscurezca su color.



Enormes y destantalados bacaladeros rusos se aprovisionan temporada tras temporada de este preciado pez que en salazón los noruegos consideran "comida de pobres".

El skrei es un bacalao maduro, de carnes blancas, ricas y grasientas, que vive su instante de plenitud en vísperas del apareamiento; un bacalao al que podríamos encontrarle un paralelo con los atunes que entran en el Mediterráneo durante la primavera, y a los que los pescadores llaman "atún de ida". Podríamos, pues, definir al skrei como bacalao de ida, por oposición al que, una vez efectuada la freza, ocupa durante los meses de verano las costas de Finnmark y que, agotado, ha perdido buena parte de sus valores sápidos: su carne es más seca, menos sabrosa. Hasta el punto que los habitantes de las islas Lofoten y Vesterålen, durante esos meses de verano, prefieren las carnes del carbonero (pollachius virens), porque la consideran durante la estación que sigue a la freza mucho más sabrosa que la del seco "bacalao de vuelta", a pesar de que su color oscuro la vuelve menos atractiva a la vista.

Durante muchos siglos, los noruegos se han dedicado a salar, secar y exportar la carne de estos bacalao de vuelta que consideraban de menor calidad, mientras que consumían en fresco la sabrosa carne del skrei,

el opulento bacalao de invierno. Aún hoy en día ensayan campañas de promoción, tanto en el mercado noruego como en los mercados extranjeros, de este bacalao que está en temporada durante el invierno. Se trata de destacar (y ponen como ejemplo el *beaujolais nouveau*) la categoría de auténticas joyas gastronómicas que tienen estas primeras capturas invernales en las islas Lofoten y Vesterålen, otorgándoles a esos peces un tipo de distintivo que marque la diferencia con los que se pescan en otras fechas y en cualquier otro lugar del inmenso océano.

El escaso aprecio que los noruegos han tenido por los peces que se destinaban a mantener en sal hicieron que este país -que cuenta con un bacalao excepcional- perdiera la batalla frente a los islandeses, que conquistaron los mercados más exigentes dedi-

cando las mejores piezas capturadas a la salazón. A los noruegos les ha costado entender la pasión de ciertos países meridionales y de tradición católica -Portugal, Italia, España, y recientemente Brasil- por el bacalao seco y salado, y en general por los pescados ceciales (pasión mediterránea por arenques salados, mojamas, huevas y budellets o tripas de atún).

Todavía a estas alturas, les cuesta entender que una "comida de pobres, que se toma cuando no hay posibilidad de consumir pescado fresco" supere en valor gastronómico y económico a excelentes variedades de pescados frescos, y que el secado o salado traspase la necesidad imperativa de la simple conservación para adquirir la categoría de refinamiento. De hecho, ellos llaman "bacalao", tal cual, en noruego, a un plato de *Gadus Morhua* de seguro origen portugués, que se cocina con tomates, y que ha formado parte de la dieta de los más desfavorecidos.

Los ejecutivos de las empresas salazonerías se quejan actualmente de la permanencia de "ese desprecio por el bacalao salado o seco y salado, que ha hecho que perdiéran-

mos la batalla contra Islandia, porque los islandeses siempre destinaron las mejores capturas a salazones, mientras que nosotros salábamos lo que no considerábamos suficientemente bueno para comer fresco. Aquí se pensaba que, después de cuatro días en sal, todo parece lo mismo. Ahora intentamos romper esa mentalidad dentro de nuestro propio país, porque estamos ofreciendo las mejores piezas en salazón a nuestros mercados exteriores", explican los ejecutivos de grupos como Bakanor o Melbu Fiskindustries, que están poniendo sus excelentes productos a la altura de los mejores de Islandia.

Las resistencias a este movimiento exportador les llegan desde dentro del país: La cocina noruega no cuenta ni siquiera con un aceptable recetario para los pescados ceciales y el autor de este reportaje tuvo oportunidad de hablar en Melbu, al sur de las islas Vesterålen, con un grupo de cocineros interesados en contactar con cocineros vascos y catalanes para intercambiar experiencias de cocina de bacalao salado. Y eso, en un país que puede vanagloriarse de que su "bacalao de invierno" es quizá el mejor del mundo, y que, en la década de los noventa, gracias a una restrictiva política de cupos de pesca, ha visto aumentar sensiblemente la población de *gadus morhua*, que había disminuido dramáticamente durante los ochenta debido a la pesca incontrolada a que fue sometida la especie.

En 1992, se capturaron más de doscientas mil toneladas de bacalao, y además, se compraron partidas -sobre todo a los rusos-, para cubrir las necesidades del mercado exterior, lo que dio unas exportaciones de bacalao elaborado de unas ciento cuarenta mil toneladas, con un valor de cuatro mil millones de coronas. Sólo en las islas Lofoten y Vesterålen, más de tres mil personas viven directamente de la pesca, y más de treinta mil en todo el país, que -desde que ha iniciado esta política de calidad- ha visto aumentar sus exportaciones de bacalao salado y seco salado (el seco salado se produce en las regiones más al sur) mientras que empieza a convencer al mundo de la excelencia de su bacalao fresco, y muy especialmente del de invierno.

Gran parte de las capturas las efectúan pequeñas embarcaciones (sólo en las islas hay un millar), que salen al mar cada día y ofrecen una materia prima de soberbia calidad. Dan una materia muy fresca, que está en sal apenas seis horas después de haber sido pescada. Por su parte, muchos de los grandes bacaladeros que pescan de arrastre, poseen sus propias factorías a bordo, lo cual garantiza también unas insuperables condiciones de conservación. Y el gobierno favorece la continuidad de los jóvenes en la actividad pesquera mediante ayudas a quienes optan por ejercer la profesión que ha mantenido a sus antepasados durante milenios. Son bases que llevan a mirar con cierto optimismo el futuro. ■