

Una inagotable fantasía creadora junto a una perfección técnica difícilmente igualable han hecho de Ferrán Adrià un maestro de maestros. Muchas de sus provocativas fórmulas culinarias despiertan todo un universo de sensaciones palatales sólo aptas para los más osados.

BAHÍA DE ROSAS

La despensa mediterránea

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

Si uno trepa hasta el Castell de la Trinitat, por encima del puerto pesquero de Rosas y del caserío de la activa población, descubre a sus pies el gigantesco arco de la bahía en toda su longitud. Desde allí arriba tendrá a su izquierda, e invisible, detrás de las irregularidades del terreno, cerrando la bahía por el norte, el cabo Norfeu, y allá enfrente, la enorme llanura pantanosa, hoy en buena parte pinchada en su límite con el mar por el perfil de las desmesuradas edificaciones de las urbanizaciones turísticas, y que se va cerrando en el horizonte hasta acabar en la punta del Montgó, a espaldas de L'Escala. A la derecha, los altivos picos pirenaicos, el soberbio macizo del Canigó, que todavía estaba cubierto por completo de nieve a finales de

marzo, cuando el viajero visitó la comarca.

Carlos Barral, en su *Catalunya des del mar*, un libro al que siempre se acerca con placer y admiración el viajero, pone el límite de la bahía algo más al sur, en lo que él llama el Carall Bernat de las Islas Medas, junto a l'Estartit, y define ese espacio marino como un brazo de mala





Joan Viñas en La Llar practica una cocina asentada en la sólida tradición burguesa de l'Empordà, matizada y refinada al estilo francés. Su establecimiento ha sido premiado con una estrella Michelin y atrae a una clientela cosmopolita.

mar, sujeto a fríos e ingratos vientos terrales que bajan desde el Pirineo, y mueren en los estanys o marjales costeras formadas por la desembocadura de los ríos Armentera, Fluvià y Muga, después de haber barrido las colinas prelitorales. Tampoco son gratos en esta bahía -según Barral y según algunos pescadores con los que tuvo ocasión de hablar el viajero- los húmedos vientos de levante, que llegan hinchados por la gran caja de resonancia de la cuenca marítima desde el otro lado del Mediterráneo.

Las casas de Rosas, en el extremo norte del arco de la bahía, y L'Escala, donde se cierra por el sur, hunden sus cimientos en las rocas, y están separadas entre sí por un barrizal húmedo de suelo inseguro y límites inciertos, ya que el curso de los ríos que alimentan los pantanos se ha visto con frecuencia alterado por los agentes naturales, y también por el hombre, que ha vivido apiñado en los poblamientos desperdigados

Carlos Barral define este espacio como un brazo de mala mar, sujeto a fríos e ingratos vientos terrales que bajan desde el Pirineo.



entre las charcas y humedales, aprovechándose de las pequeñas irregularidades del terreno para edificar sus viviendas y cultivar sus huertas, que durante siglos han sido verdaderos islotes flotantes en espacios que no se han fijado definitivamente como tierra firme hasta después de la reciente guerra civil y, sobre todo, hasta que los proyectos turísticos de Ampuria Nova, en las últimas décadas, los han drenado y canalizado. Dice Barral en su libro que, en la bahía de Rosas, se huele el barro desde el mar.

La población de Rosas se ha protegido de los peores vientos, creciendo en una especie de axila de las estribaciones que culminan en el cabo de Creus, pero los habitantes de L'Escala, para tocar suelo firme y aprovechar como puerto las pequeñas calas pedregosas al pie del Montgó, han construido las edificaciones en la posición más inconveniente.

Dice Pla que L'Escala es la "única población de nuestro litoral que mira al norte, totalmente abierta a la tramuntana y al mestrall, no dispone de ninguna defensa ni de ningún abrigo. Bajo la proyección de ventiscas, brutales por su furia y muy frías por la influencia del helado Canigó, la población se ve invadida por la polvareda de las arenas del golfo y las rachas de agua de mar. Es en esos momentos cuando puede constatarse hasta qué punto la denominación de puerto de L'Escala es una mera ilusión del espíritu, una simple manera de hablar gratuita e infundada".

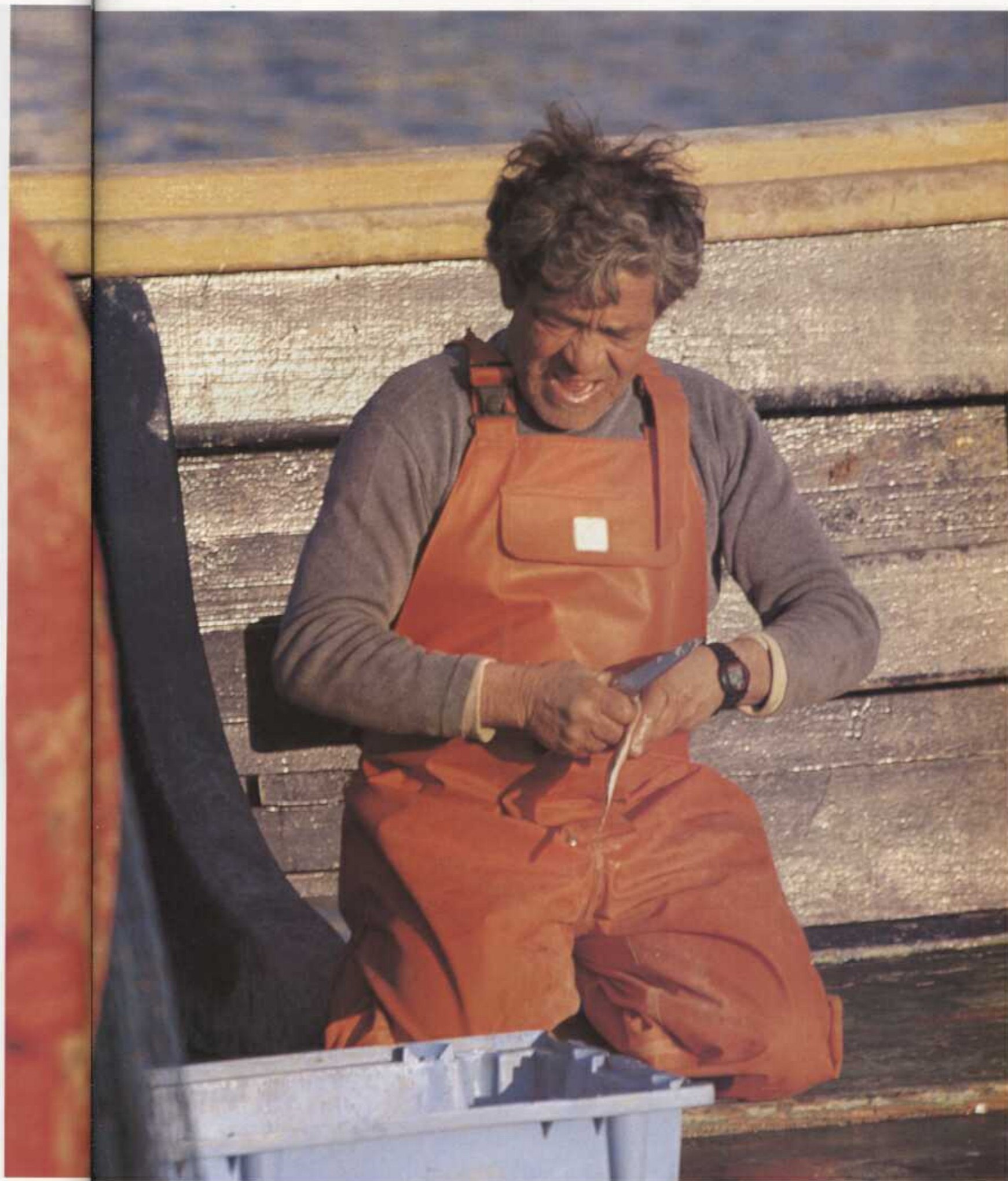
Claro que, como observa el propio Pla, la vida en un clima tan duro, hace que los hombres de L'Escala sean excelentes pescadores y trabajadores del mar sin posible comparación en esta costa, porque siempre se han dedicado a luchar en el golfo de Rosas.

L'Escala, aunque hoy apenas cuenta con flota pesquera, y a pesar de esa difícil situación geográfica a la que nos hemos referido con palabras de Pla, ha sido durante siglos un activo puerto, sin duda heredero del de Ampurias, la ciudad griega y romana cuyas ruinas pueden contemplarse pegadas al caserío escalero, y que tanta importancia comercial tuvo en la Antigüedad, como demuestran los hallazgos de monedas acuñadas en su fábrica a lo largo de las costas de Cataluña y Valencia.

En la Edad Moderna, los habitantes de L' Escala importaban el trigo de Alejandria de Egipto, el cáñamo de Bolonia, y sobre todo, la sal, que los barcos napolitanos traían desde Tortosa y que almacenaban en su importante alfolí para utilizarla en su industria pesquera. Desde aquí se exportaban sardinas saladas, caballas y anchoas.

L'Escala fue un gran puerto sardinero, que a principios de siglo contaba con más de un centenar de barcos de vela latina, que salían de madrugada y hacían que, en temporada, cada amanecer la playa pareciera, en palabras de un testigo recogidas en el libro de Lourdes Boix y Pujolboira, "una noche de Reyes con todas aquellas luces de petróleo" encendidas. Otra gran exportación fue la del apreciadísimo coral rojo, abundante frente al cabo de Creus y en cuya pesca participaban a finales del siglo XIX ochenta barcos escaleros, con trescientos sesenta pescadores y ochenta buzos a bordo.

La bahía ha sido, y sigue siendo, una soberbia despensa acuática. "Excepto percebes, aquí pescamos de todo", le dijo al viajero Joan Fontdecaba i Baiges, secretario de la Conferencia de Pescadores de Rosas, "porque hasta hubo unas ostreras antes de la guerra". Y, sin duda a causa de esa riqueza, Rosas ha sido siempre el principal puerto pesquero de la Cataluña norte y ha atraído a gente de





muchos lugares del Mediterráneo. Aún hoy, en cuanto se acercan los últimos días de la primavera, llegan a la zona numerosas barcas de Adra y otros puertos de Almería y Murcia para la pesca al cerco de la anchoa que inicia aquí su viaje por la costa española y que, como todos los pescados azules, alcanza en esos días su momento de esplendor.

La sardina y la anchoa que se pescan en los meses de junio y julio son unos animales gruesos, grasientos, perfectos para asar en el caso de la sardina, y para envasar como salazón por lo que se refiere a la anchoa, a la que, fuera de esa temporada, se conoce en Rosas como "anchoa de vinagre". Sin embargo, y por razones que nadie alcanza a explicarse, este año la anchoa gruesa ha llegado más temprano, mientras que el año pasado -quizá porque llovió mucho en primavera y hubo tardíos temporales de mar- estaba tan seca por San Pedro, que en la comida que cada año ofrece la Cofradía de Pescadores a la población, hubo que freírlas en vez de asarlas.

La presencia de barcos de fuera no es nueva en la zona. De hecho, la mayoría de los actuales patrones de pesca de la localidad son descendientes de los alicantinos de Campello que llegaron con sus barcas de motor a principios de siglo, lo que ha marcado una peculiar forma de hablar y de nombrar los peces entre los marineros de Rosas. "Al principio de su llegada, hubo enfrentamientos entre los pescadores de aquí y los *campelleros*", le contó al autor de este reportaje Joan Busquetó, propietario del restaurante Can Cahillo, "por entonces, las barcas con motor de veinticinco caballos, que no es nada, les parecían a la gente de aquí, que aún pescaban con barcas de vela, poco menos que el demonio. Luego, los *campelleros* acabaron instalándose en Rosas, casándose con mujeres de aquí y hoy son otros más".

Además de su peculiar acento y de numerosas palabras del vocabulario marinero incorporadas al argot local, la gente de Campello se fue trayendo costumbres culinarias que hoy forman parte de la gastronomía de Rosas, como la *fideuá* y el *rossejat* o *arrossegat*, que es un plato de la misma familia.

L'Escala fue el gran puerto sardinero con más de un centenar de barcas de vela latina, y que aún hoy sigue abasteciendo la gran despensa de Rosas. A la derecha de estas líneas el propietario de Can Ramón, un artista del tratamiento del pescado.



La lista de peces y mariscos que capturan, ya sea al arrastre, al palangre o en cerco, los marineros de la bahía resulta casi interminable. En las lagunas costeras y las desembocaduras de los ríos, en las zonas salobres, se crían las anguilas, que viven en aguas dulces y desovan en el mar, las sabogas o alosas, cuyo ciclo es el inverso, las lisas, las bogas, los salmonetes y lubinas de barro, de carnes blandas y poco apreciadas. Aquí se conoce al salmonete como roger, a diferencia de otras comarcas catalanas y de Valencia en las que recibe el nombre de moll. Es un pez voraz, que no debe pescarse nunca en zonas de aguas turbias por su afición a alimentarse de residuos.

En los arenales y fondos terrosos que llegan hasta los sesenta metros de profundidad viven lenguados, diversos tipos de rayas, los aretes o gallinetas, las doradas, las breccas, los gallos, pelayas, rapas, cazones y merluzas, así como los cangrejos, y los *pessics*, que son un tipo de cangrejos poderosos de aspecto blindado, que en toda la costa mediterránea se han apreciado siempre como animales aptos para proporcionar buenos caldos, y las coquinas, a las que aquí llaman *tellerinas*, de carne suave, o las perfumadas galeras, las cigalas, los pulpos blancos, los rodaballos y lenguados. También a esa profundidad se pescan las *espardenyas*, esas holoturias de fragante sabor yodado, tan apreciadas en Rosas, quizá también por influencia de los emigrantes de Campello

A partir de los cuarenta metros de profundidad, se pescan las mejores lubinas, las que no "fanguean", en expresión de los pescadores, porque no frecuentan las desembocaduras de ríos y pantanos. La lubina de mar adentro es un pez lujoso, tanto por sus elegantes formas, como por la belleza de sus escamas plateadas, y, sobre todo, por su delicada carne blanca y sabrosa.

En los acantilados rocosos, abundan los moluscos, y sus depredadores, la dorada, el sargo, o los dentones, y se sitúan las colonias de los erizos de mar, llamados en la comarca *garotes*, y también muy apreciados. Pero es en los arenales que sirven de fondo a las calas rocosas donde se extienden las grandes praderas de *posidonia* oceánica, esa planta de largas hojas en cinta que llegan a tener hasta un metro de largo, y que sirven de hábitat a los más apreciados pulpos y sepias. Entre las anfractuosidades de las rocas viven los mejores salmonetes, que son los que navegan en aguas claras y vivas, sujetos a las corrientes. Muestran buen tamaño, cabeza



gruesa y, al entrar en contacto con el fuego, adquieren un color rojo intenso, que Pla compara con los rojos inmortales que Velázquez pintó en el retrato del Papa Inocencio X que se exhibe en la galería Doria de Roma. También pastan en esos parajes las escórporas de variedades más apreciadas por los conocedores, la escórpora roja o rascassa, que contrasta con sus parientes por la finura de su carne y la práctica ausencia de espinas, o las langostas y bogavantes.

Por su parte, el mero prefiere las cuevas de las profundidades: es animal solitario y de costumbres sedentarias, muy apreciado, pero cada vez más escaso y difícil de capturar, sobre todo el de buen tamaño, según se encargaron de repertirle en distintas ocasiones al autor de este reportaje los pescadores que hablan de ese pez soberbio con verdadera melancolía.

Sin embargo, en medio de toda esa abundancia de peces, y



Can Calillo es otro de los restaurantes populares donde se puede gozar de una excelente preparación de los pescados, el marisco y los suquets. A la izquierda, su propietario Lluís Busquetó.

de otros cuya enumeración nos ocuparía muchas páginas, la gente de Rosas considera casi indefectiblemente que el mejor producto que pescan sus barcos es la gamba. "No sé por qué, pero no hay otra igual en todo el Mediterráneo", le insistía Joan Fontdecaba al reportero, que alababa las excelencias de la de Denia. La gamba

de Rosas es de buen tamaño, de carne apretada y dulce y verdaderamente está a la altura de las mejores. Hasta hace unos años se pescaba justo frente a la bahía, a unas tres horas de navegación, y hoy, gracias a los avances técnicos para la detección de los bancos introducidos en las barcas de pesca, ha aumentado el número de caladeros en los que se captura, generalmente a unos seiscientos metros de profundidad.

A la zona tradicional, frente a Rosas, y a la del cabo de Creus, se le ha añadido otra más al norte, casi delante de las bocas del Ródano, que los marineros de aquí llaman "La potasa", y una tercera todavía más al noreste, enfrente de Marsella. Los mejores restaurantes de Cataluña se disputan esas soberbias gambas que descargan los marineros en el puerto de Rosas y las exhiben en sus cartas con el nombre de "gamba de la bahía de Rosas", título honorífico que permite un indiscutido sobreprecio.

Aunque las capturas en la zona siguen siendo muy abundantes si se comparan con las de otras áreas mediterráneas, también aquí se han terminado las pescas gozosas de hace algunos decenios. Así, la caballa -en la zona se la conoce como verat- se capturaba antes en tales cantidades que venían los campesinos a comprarla con sus carros para utilizarla como abono para los cultivos. La caballa es un pez extraordinario cuando está en su momento, y su calidad y textura nada tienen que ver con el sorell, jurel o chicharro, que -como dice Barral- a veces aparece a su lado en los mercados, sobre



Vicent Climent, motorista de barco, llegó a Rosas en 1928 desde Campello (Alicante). La colonia campellera aportó a Rosas su vocabulario, su acento y ciertas costumbres culinarias como la fideuá o el rossejat, además de la modernización de los barcos de pesca.

todo en los de interior, aunque también en algunos de la costa.

Por seguir con los pescados azules, hay que decir que se ha capturado mucho el atún en estas tierras y, de hecho, a una de las vecinas playas, Canyelles, se la conoce como la "almadraba", seguramente no porque hubiera colocado en ella uno de esos tradicionales artes de pesca mediterránea, sino porque las barcas procedían a depositar allí sus cargamentos de atunes para proceder a su limpieza al aire libre. En la actualidad, como ocurre en otros puntos de la costa del Mediterráneo español, son los modernos y bien equipados barcos franceses los que llevan a cabo todos los veranos la mayor parte de las capturas de este pez tan apreciado por los japoneses. El año pasado, un grupo económico japonés estudió la posibilidad de instalar un arte almadrabero en la zona del cabo Norfeu, seguramente sensibles los japoneses a las dificultades de tipo político que plantea su colocación en la costa marroquí. Desistieron de su propósito a causa de la presión que

el turismo ejerce sobre la zona, y que implica la presencia de barcas de recreo y bañistas que podrían crear numerosos problemas a los pescadores de un arte de carácter fijo que se mantiene instalado durante meses en el mismo lugar.

Para el forastero, resulta verdaderamente gozoso el instante de la llegada de las barcas al atardecer, cuando el puerto de Rosas se anima de improviso con el ajeteo de marineros manipulando las cajas de pescado recién capturado, entre voces que marcan las tareas de amarre y descarga, entre saludos y llamadas de atención a los familiares y amigos que los esperan en el muelle. La tarde se anima con el ruido de las carretillas que llevan las cajas hasta la cercana lonja, con el rumor de la subasta y de las conversaciones en los corros de los marineros a las que se suman los pescadores jubilados que, en esos momentos, recuerdan con melancolía su vieja profesión, mientras hablan del tiempo, de la situación de los caladeros, o del volumen de las capturas de ese día. Es una hora mágica, que coincide con el instante en el que el sol se dora y el mar adquiere reflejos cálidos que al viajero le traen la sensación de que, en el ajeteo de un progreso que parece llevárselo todo por delante, el Mediterráneo sigue manteniendo sus ritos repetidos como en un espejo en cada puerto de sus orillas -que son el reflejo de una milenaria sabiduría. A esa hora, se ven muy pequeños los edificios de apartamentos de la playa perfilándose en el crepúsculo. ■

Al atardecer el puerto de Rosas se anima con el ajeteo de marineros manipulando las cajas de pescado recién capturado, entre el bullicio de las maniobras de amarre.



Breve agenda de Rosas

CÓMO LLEGAR

A Rosas se accede desde Figueras, ciudad situada en la Nacional II, que une Barcelona con la frontera francesa. Hay acceso desde la Autopista del Mediterráneo (A7). Una veintena de kilómetros separa Rosas de Figueras

DÓNDE DORMIR

Hay numerosos hoteles en la bahía, aunque la mayoría cierran fuera de temporada, al menos hasta finales de marzo. Destacan: Apart-Hotel Mar y Sol, Almadraba Park, Vistabella y Terraza, que tienen cuatro estrellas. Con tres estrellas, Sant Marc, Goya, Goya Park o Nautilus.

DÓNDE COMER

La restauración pública en Rosas ofrece una sorprendente calidad. A la cabeza de los buenos restaurantes de la zona se encuentra en la cercana, solitaria y bella Cala Montjoi, El Bulli (Tf. 15 04 47), en el que Ferrán Adrià y Juli Soler ejercen un indiscutible magisterio gastronómico que les merece las máximas calificaciones en todas las guías gastronómicas, incluidas las preciadísimas e inalcanzables tres estrellas de la Michelin. Un banquete en El Bulli se convierte en una verdadera fiesta para el goloso, a cuyo éxito contribuyen tanto la refinada maestría culinaria como la desbordante imaginación que derrocha Adrià en sus platos. Peces, mariscos y verduras de la tierra reciben sorprendentes tratamientos en la cocina, atrevidísimas soluciones conceptuales. Imprescindible. El gusto y la inteligencia cogidos de la mano.

En La Llar, situado en la carretera de Figueras, Joan Viñas, también galardonado con una estrella Michelin, practica una cocina radicalmente distinta a la de El Bulli, pero también magnífica. Viñas recoge la sólida tradición de la cocina burguesa de l'Empordà, la refina y matiza con toques propios y con influencias de más allá de la cercana frontera, y la sirve en un restaurante que respira buen hacer y honestidad por los cuatro costados. Espléndido carro de postres.

El otro restaurante que ha merecido una estrella Michelin en la bahía de Rosas es el Flor de Lis, propiedad de Nikolaus von Obsfelder, que ofrece una cocina más internacional, aunque con pinceladas locales. Desgraciadamente, el autor del reportaje no pudo visitarlo en su reciente viaje, por encontrarse cerrado por vacaciones.

Abundan también los restaurantes populares, entre los que destacan Casa Rafas, Can Calillo y Can Ramón, auténticos artistas en el tratamiento del pescado y los mariscos y en la elaboración de suquets. También tienen buen pescado fresco tabernas como El Pescador, Santa Lucía o El Campaner.

En l'Escala, tienen buen pescado Miriam, Roser I y Roser II.



Los pescadores del golfo de Rosas han heredado las tradiciones marineras de las Ampurias griega y romana, cuyas ruinas están tan próximas.

