

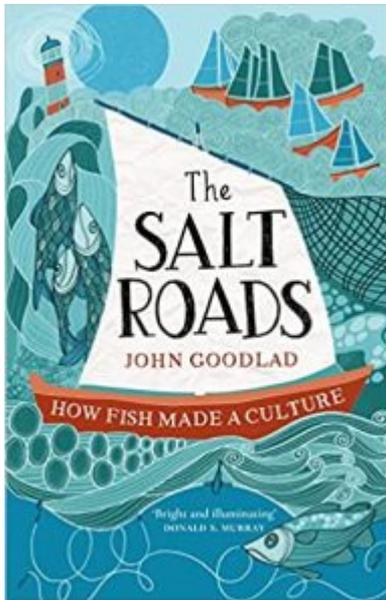
Cuando el pescado se convierte en cultura

[Francis Ghilès](#)



Pescadores en Tindhølmur, Islas Faroe via Getty Images

Las islas Orkney, Shetlands y Feroe están suspendidas entre el Mar del Norte y el Atlántico y son un encuentro de cultura y tradición que versa sobre la pesca. En un momento en el que la conservación y el cambio climático llama la atención del mundo, este libro aporta mucho más para reflexionar.



The Salt Roads, How Fish made a culture

John Goodlad

Birlinn Publishers, 2022

The Salt Roads, How fish made a culture (Los caminos de la sal, cómo construyó el pescado una cultura) es un libro muy distinto a todos los demás que conozco. Muchos lectores están al tanto de los problemas de la sobrepesca y el agotamiento de las poblaciones de peces en todo el mundo. ¿Pero cuántos saben que el pescado contiene una proporción de proteínas mucho mayor que el pollo —para no hablar de la carne roja— para alimentar al mundo?

¿Cuántos saben que las Islas Shetland, las más septentrionales del Reino Unido, fueron la dote que concedió el rey Cristián de Dinamarca a su hija Margarita cuando se casó con el rey Jacobo III de Escocia en 1468? En Dinamarca había habido una mala cosecha y el soberano no podía pagar los 58.000 florines que había prometido. En aquella época, Dinamarca era dueña de Noruega, las Islas Feroe e Islandia. Así se puso fin a 700 años de historia vikinga. El autor de esta obra sobre el bacalao y el arenque, en parte poética, en parte histórica, en parte documental sobre la sociedad y en parte libro de economía, emprende una búsqueda de la lengua nórdica antigua, que todavía se habla en las Islas Feroe, pero no en las Orkney y las Shetlands, situadas frente a la costa norte de Escocia. En cualquier caso, el lenguaje de los

pescadores escoceses del gran norte está impregnado de palabras nórdicas, y tienen en común una música inolvidable para cualquiera que la haya oído cantar en los pubs de una parte del mundo que parece estar al borde del mapa.

Suspendidas entre el Mar del Norte y el Atlántico, estas aguas bravas se han cobrado miles de vidas desde el siglo XV, cuando la pesca del bacalao empezó a ser una fuente de alimento importante —de proteínas— para el noroeste de Europa a principios de la Edad Moderna, pero aún más para el sur de Europa, Italia y la Península Ibérica. El bacalao es muy conocido en España, pero también lo es el *stoccafisso* en Venecia. Por su parte, el nordeste de Europa prefirió el arenque al bacalao desde finales de la Edad Media hasta el siglo XX. La sobrepesca del bacalao provocó un gran descenso de las capturas, pero las poblaciones de este pez comenzaron a aumentar de nuevo a finales del siglo XX y principios del XXI; después de que se adoptaran medidas severas en los 70 y 80, sobre todo por parte de la Unión Europea, para controlar la pesca en el Atlántico Noroeste.

Dedicarse a la pesca era una vida difícil, y los pescadores de las Shetland tardaron muchas décadas en obtener un bacalao seco tan bueno como el que hacían los vascos. Al terminar las guerras napoleónicas, los pescadores de las Islas Shetland pudieron reanudar el comercio con los vascos y unos vínculos entre los países de la costa atlántica de Europa, desde Portugal hasta Escocia y las Islas Feroe, que hoy siguen siendo muy fuertes.

El autor, John Goodlad, dirigió durante años la Asociación de Pescadores de las Islas Shetland, pero su libro va mucho más allá de la historia de la pesca del bacalao y del arenque. Hace una descripción gráfica, y a veces amarga, de la implacable vida que tuvieron los pescadores durante siglos: con salidas de meses a unas aguas agitadas en las que muchos perdían la vida y breves periodos de vuelta a casa, donde los terratenientes los trataban poco menos que como siervos. Eran hombres cuyas familias tenían una vida frugal y hasta de pobreza. Los pescadores, normalmente muy jóvenes, trabajaban duramente, recogían las capturas a mano, solían tener poco tiempo para dormir y vivían durante meses zarandeados en mares turbulentos. El autor emplea un lenguaje poético e incluso conmovedor para describir el tremendo esfuerzo físico que caracterizaba sus vidas. Tiene la habilidad de hacer que el lector sienta que está en un pequeño barco pesquero en el ojo de la tormenta. Su lenguaje es sencillo y, a veces, tan cortante como las galernas del mar del Norte.

El bacalao llevó a los barcos pesqueros europeos a las aguas de Islandia, Groenlandia y el este de Canadá en los siglos XVI y XVII: el bacalao salado era el único alimento que podía suministrar proteínas durante los viajes transatlánticos cada vez más numerosos que, a partir de que Cristóbal Colón “descubriera” América en 1492, caracterizaron a Europa, España y

Portugal, y poco después a Francia y el Reino Unido. El bacalao almacena aceite en su hígado y su carne es pura proteína. El arenque tiene más aceite y requiere un método diferente de conservación. El bacalao se hizo popular en el Mediterráneo, mientras que el arenque siguió siendo el alimento básico de Europa del Este hasta el siglo XX, después de abrirse camino hasta los pueblos más remotos, especialmente a los *shtetls* judíos del imperio ruso.

Cada año se consumen 180 millones de toneladas de pescado: con las proteínas del pescado no se podría alimentar a millones de personas. A John Goodlad, que ha asesorado a distintas organizaciones benéficas nacionales e internacionales, le interesa mucho hablar de la mejor forma de conservar el pescado, lo que incluye respetar el medio ambiente en unas islas que parecen tan remotas. También le interesa buscar las raíces de la cultura nórdica. Aunque la lengua haya desaparecido de las Islas Orkney y las Shetland, la música no. Muchos lectores conocen las gaitas escocesas, pero las baladas de las Orkney, las Shetland y las Islas Feroe son de lo más evocadoras. Cantan al amor y a la muerte y a la dura vida de los pescadores, igual que hace siempre ese tipo de música. Esta parte de la cultura sigue muy viva, como puede atestiguar cualquiera que visite las Islas Orkney (parar mi desgracia, no he estado más al norte).

Las Islas Shetland celebran cada primavera un festival folk que reúne a músicos de todo el mundo. El hecho de que haya sido un centro internacional de pesca, caza de ballenas y, ahora, de petróleo, explica quizá por qué siempre han llegado a ellas las ideas y la música de otras culturas. Varios experimentos de jazz y música electrónica han intentado reproducir los sonidos de estas islas, el torbellino de los molinos de viento y el *subbajo* de un mar tormentoso. Todas esas influencias externas han dejado su huella en el repertorio de las Shetland de 340 melodías de violín, un instrumento que llevaron los pescadores hanseáticos hace siglos. El resultado es una cultura viva, muy segura de sus raíces y abierta al mundo.

Este libro es una saga apasionante, la historia de una región de Europa que durante siglos fue muy remota y que hoy, a pesar de las explotaciones petrolíferas en el Mar del Norte, sigue siendo de una belleza perturbadora.

Para cualquiera que esté interesado en la conservación y el cambio climático, el autor ofrece mucho sobre lo que reflexionar. Lo más llamativo es que los métodos de pesca no cambiaron radicalmente hasta la llegada del vapor y, de forma todavía más drástica, hasta la del sonar, en la última parte del siglo XX, para identificar los bancos de peces. En un momento en el que el cambio climático y la conservación de la naturaleza ocupan toda nuestra atención, este libro es una aportación informada, inteligente y muchas veces poética sobre un rincón del mundo que merece la pena descubrir.

Traducción de María Luisa Rodríguez Tapia

Fecha de creación

20 octubre, 2022