

ALGUNOS CABOS SUELTOS¹

I

Cuando se inicia el incendio en uno de los bacaladeros, la pareja se encontraba faenando en alta mar, en aguas francesas de Terranova. Al visionar las grabaciones en super-8 difícilmente reconozco al León Marco, envuelto en una densa nube de humo que oculta casi por completo puente y cubierta. Lo remolca su gemelo, el Ciclón, ambas embarcaciones botadas en torno a la segunda mitad de la década de los sesenta. La tripulación pudo salvarse gracias a un abordaje por proa. Sin embargo, los marineros advirtieron la ausencia de uno de sus compañeros que había quedado atrapado en el interior. Las imágenes fueron grabadas cerca del puerto de Saint-Pierre et Miquelon por la enfermera Margarita Olazabal, que pudo aproximarse a bordo de un *práctico* junto al médico José Luis Alarcos.

De la época de la gran pesca me llega, además, la publicación *Platuxa*, y en ella la imagen que inspira este relato: un gráfico sencillo realizado por el doctor Alarcos. Representa de forma esquemática una figura humana desarrollada en dos vistas, delantera y trasera, sobre la que se aplica una cuadrícula. A modo de mapa de coordenadas, servía para comprender las dolencias de los marineros en una comunicación por radio, evitando en la medida de lo posible el regreso del barco a puerto. La imagen revela implícitamente una situación de increíble precarización del trabajo en la segunda mitad del siglo XX.

Recién llegado en 1966, Alarcos redactó un informe de las necesidades sanitarias y médicas de las *parejas* bacaladeras. Describía la deplorable situación en la que se hallaban sus tripulantes. Los barcos salían a la mar sin una inspección rigurosa respecto a higiene y seguridad en el trabajo. Surgían todo tipo de enfermedades endémicas aparte del escorbuto, pues la dieta carecía de vitaminas al no disponer de cámaras frigoríficas².

Junto al padre Erauskin, Alarcos luchó por diferentes vías por mejorar las condiciones de los marineros y sus familias. El boletín *Platuxa* serviría desde el año 1967 para crear conciencia de tal situación. Apelaba a las dificultades de los 3.000 hombres de la flota española, mayoritariamente vascos y gallegos, que trabajaban diez meses del año en los bancos de Terranova. La pensión de viudedad fue uno de aquellos logros, concedida cuando los restos del difunto fueran hallados.

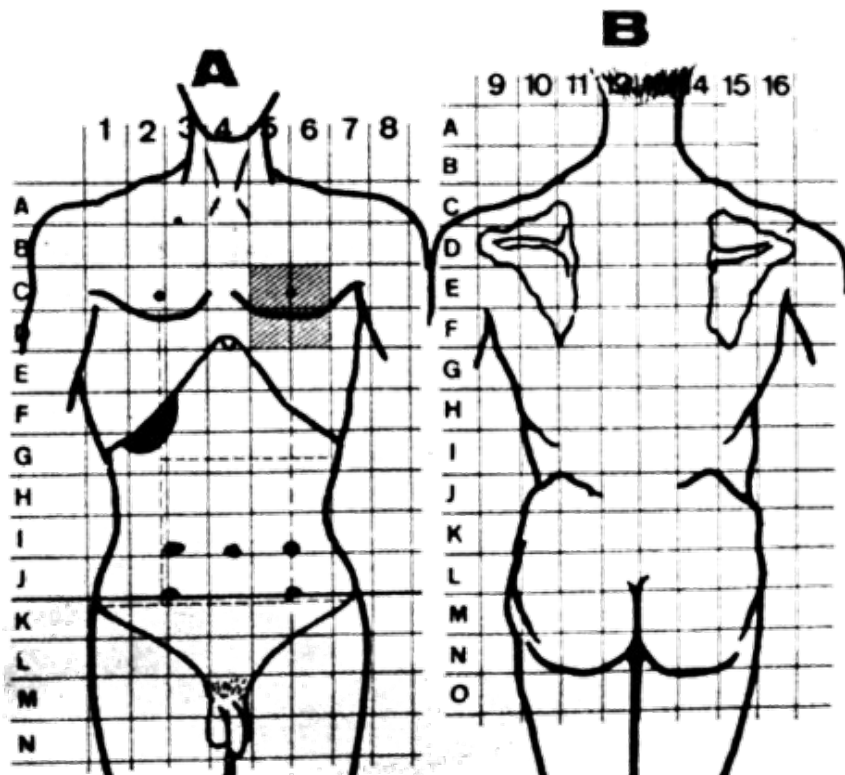
Habiendo extinguido el fuego del interior del León Marcos en el puerto de Saint-Pierre, Alarcos y Margarita acceden al interior calcinado para buscar restos del fallecido. A pesar de su baja definición, las imágenes de super-8 muestran cómo, ayudados por utensilios de cocina hallados *in situ*, como una palangana de zinc y la malla metálica de una freidora, remueven en el fango de agua salada y hollín. Finalmente aparecen unas astillas óseas de unos pocos centímetros.

Era 1975 en Terranova. La época dorada del bacalao ya había pasado. Para entonces, la rentabilidad de sector no era ni mucho menos la de los años sesenta. 1975 es el ‘comienzo del fin’ de la cultura del bacalao. También para Saint-Pierre: el medioambiente, la economía y la cultura de la isla, íntimamente entrelazadas la una en la otra, mostrarían muy pronto su cara más frágil.

Según se informó a las autoridades, el León Marco se hundió en el océano cuando era remolcado hacia España. Unos meses después, Margarita, mi madre, regresaría definitivamente a bordo del Argonte. El estuche de la bobina muestra una etiqueta: “Saint-Pierre. Invierno 1975”.

1 Tras una estancia en Terranova y Saint-Pierre y una residencia de producción artística en Tabakalera, Donostia/San Sebastián, ambas realizadas en 2021, este texto transita las principales vías abiertas durante el periodo de investigación y formalización del proyecto artístico *Algunos cabos sueltos*, respaldado por el Gobierno Vasco y en colaboración con el programa Sea Grant de la Universidad de Puerto Rico.

2 Sánchez Erauskin, Xabier: “Terranova y Saint-Pierre en la década dorada de las parejas”. *Itsas Memoria*. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, 8, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 2016.



II

En 1931, tres aviones norteamericanos *Loening OL-8A* sobrevolaron el perímetro de Puerto Rico. En la parte posterior de la nave, cada avión incorporaba un compartimento especial. Mientras el piloto dirigía el vuelo, un operario tomaba de forma sistemática fotografías del territorio sobrevolado. De esta manera, cada nueva imagen de costa podrá solaparse a la anterior. La aviación y la técnica de la fotogrametría proporcionaron a partir de ese momento precisión y eficacia a un tedioso trabajo que antes del cambio de soberanía los españoles ya habían iniciado en la isla.

Los vuelos se realizaron a 10.000 pies de altura, resultando una escala de 1:10.000 en cada fotografía. Previamente, el territorio había sido dividido en 33 zonas de vuelo distribuidas a modo de cuadrícula perimetral. Cada zona cubría un área de 12 millas de largo y ancho. Las cámaras, de la marca *Fairchild* modelo *K3* de 12 pulgadas de foco, se operaban manualmente. El avance de la película era eléctrico, una pancromática de 24 cm. en rollos de 75 pies de largo que proveen hasta 110 exposiciones. De cada negativo resultaron tres copias, una dirigida al Departamento de Agricultura y dos al de Interior. A partir de estas dos, se crearían los diferentes cuadrángulos topográficos y un mosaico de las áreas fotografiadas de la isla.³

En 2021, un equipo vinculado a la Universidad de Puerto Rico, retoma la tarea iniciada por el portal *Porto Rico 1930 Aerial Image Database*, que ya había digitalizado las fotografías en blanco y negro⁴. Tras una operación de selección y georreferencia, el conjunto de imágenes puede descargarse libremente a cualquier dispositivo conectado a Internet. El resultado es este curioso mosaico desprovisto de funcionalidad. La Historia del poder político nos enseña que la información geográfica, valiosa para la administración y útil militarmente -como lo era en la época el conjunto de 8.250 fotografías aéreas- solo se hace pública cuando ha perdido totalmente el potencial estratégico original. Evidentemente, también las imágenes quedan técnicamente obsoletas al ser superadas por otras de mayor alcance. Puede imaginarse el valor tuvo para Estados Unidos esta operación fotográfica sobre Puerto Rico.

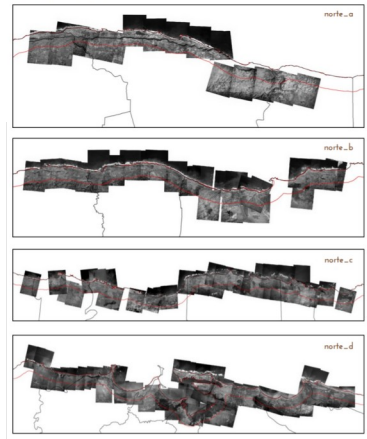
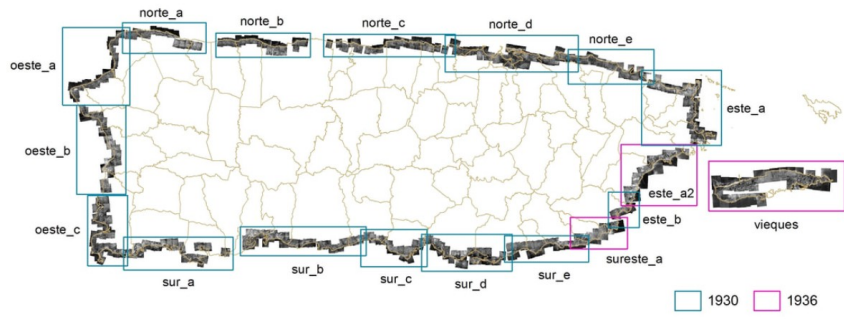
Como en las antiguas cartografías navales, esta referencia geográfica abarca unos pocos kilómetros tierra adentro desde la línea de costa. Dibuja exclusivamente el perímetro de la isla formando un anillo fotográfico. Efectivamente, se logra ver la mayor parte de las centrales azucareras y las vías de tren de circunvalación por las cuales circulaba la caña; escapan a la vista muchos de los caminos que se adentran en las extensas e innumerables plantaciones: esa *terra incognita*. Un espacio central no representado en el fotomosaico. Destino final de una parte considerable del bacalao pescado en las gélidas aguas de Terranova -tan distintas de las del Caribe-, posiblemente capturado en bancos cercanos a Saint-Pierre et Miquelon. Bacalao de tercera, *jamaican fare*, consumido como proteína barata por trabajadores libres y esclavos. Pagado con creces con melaza empleada para producir ron en las destilerías norteamericanas⁵.

El ñame, el plátano, el arroz, la pana, el gandul, son hoy productos familiares en la dieta de Puerto Rico y, sin embargo, como también lo es el bacalao, oriundos de regiones lejanas al Caribe. Pero, mientras estos se han incorporado discretamente como complemento de alimentos originarios, el bacalao salado ha llegado a ocupar una posición central en los hábitos culinarios de la isla. Este lugar privilegiado se consolidó por un mercado importador alineado con una *economía de plantación*. El alto potencial nutritivo de este pescado de aguas frías supuso por siglos la supervivencia alimentaria de los grupos desfavorecidos, mientras se constituía uno de los negocios más exclusivos y lucrativos de la época.

3 Fuente, Vicente, Manuel L.; "El mapa topográfico de Puerto Rico", Revista de Obras Públicas de Puerto Rico, vol. 8, núm. 5; mayo 1931.

4 "Puerto Rico Georreferenciado", proyecto coordinado por Tania del Mar López Marrero.

5 Ortiz-Cuadra, C. M. (2006). "Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?" Ediciones Doce Calles, S.L.



La fotografía muestra una casa típica de la región de Terranova, al menos para la mirada no experta. Según cuenta la leyenda, la Villa Cutty Sark se construyó en Saint-Pierre al inicio de la década de 1930, siendo diferente del resto de construcciones en algo fundamental: la madera empleada no provenía del bosque sino del contrabando, reciclada a partir de cajas de mercancía.

Al otro lado del océano, París celebraba en Porte Dorée y en el bosque de Vincennes la Exposición Colonial Internacional de 1931. Bajo el eslogan *La France apportant la paix et la prospérité aux colonies* se presentaba la producción y riquezas de todas las colonias y dependencias de ultramar de Francia, así como las de las principales potencias coloniales. Bajo la mirada de los visitantes, llegó a exhibirse a seres humanos en recintos exóticos que emulaban su entorno original. A cada uno de los territorios se le dedicaba un pabellón dentro del recinto de la muestra⁶. El arquitecto encargado de diseñar el pabellón de Saint-Pierre et Miquelon fue el señor M. C. Lawson.

Como evidencian los documentos, Lawson evocó la sencilla vida isleña sin prestar demasiada atención a los rasgos de la arquitectura propia del archipiélago. Como resultado, su propuesta quedaba lejos de la realidad de Saint-Pierre et Miquelon, acercándose más a una bucólica cabaña alpina a orillas de un lago. En Saint-Pierre, L'Arche guarda entre sus archivos imágenes de construcciones locales tomadas durante las primeras décadas del siglo xx. Si bien se trata de un territorio pequeño, lejano y desconocido, el poco rigor de Lawson denota una falta de consideración hacia los habitantes del archipiélago.

Tomada en conjunto, la Exposición Colonial Internacional fue poco más que un ejercicio de propaganda imperial. Algo que poco beneficiaba a los habitantes de los territorios colonizados. Al contrario, hería a cada una de estas identidades. El Pabellón de Saint-Pierre et Miquelon ocultaba además el ancestral apego de sus habitantes a la cultura vasca. *Zazpiak Bat*, el cual parece ser el primer frontón levantado al otro lado del océano, es hoy un símbolo de su arquitectura e identidad.

Pero, volvamos al inicio, pues simultáneamente en la época de la gran exposición colonial, Saint-Pierre se había convertido en manos de Al Capone en un paraíso para los traficantes de alcohol. Eran tiempos de la Ley seca, y los vascos pirenaicos asentados en Saint-Pierre, acostumbrados al contrabando fronterizo, se implicaron en todos los procesos relacionados con la comercialización del alcohol. Así, los marineros de Labort sustituyeron negocio del bacalao salado por los licores espirituosos.

Mientras la Francia Imperial mostraba al mundo la amable e idealizada cabaña de este pabellón, Saint-Pierre se enriquecía y levantaba, a espaldas de ese mundo, enormes almacenes de hormigón para ser llenados de whisky escocés y ron de Puerto Rico. De haber confrontado en su proyecto esta realidad encubierta, me pregunto qué tipo de construcción habría concebido Lawson: las verdaderas casas de la época las levantaban, sugiere la leyenda, con los sobrantes de cajas de whisky, como la Villa Cutty Sark.

⁶ Entre las secciones francesas se encuentran las dedicadas a África Ecuatorial y África Occidental, Argelia, Camerún y Togo, Somalia, Siria, Líbano, Guadalupe, Guyana, las Indias Francesas, Indochina, Madagascar, Marruecos, Martinica, Nueva Caledonia, Oceanía, Reunión, Túnez y Saint-Pierre et Miquelon.



Les caisses de whisky constituaient du matériau bon marché pour les constructions saint-pierraises. La villa Cutty Sark a été construite entièrement de cette manière.
Photos Collection L. Girardin-Dagort

IV

Mi principal interlocutor en estos temas, Manolo Valdés Pizzini, me ha hablado de la importación masiva a Puerto Rico de africanos esclavizados en plantaciones de caña de azúcar. También, de la alimentación de esa fuerza de trabajo con insumos baratos: habla de un bacalao de segunda clase importado por toneladas desde Terranova. Melazas, rones, esclavos, bacalao... En definitiva, habla de un circuito de mercancías con las que se forjó un segmento histórico de la economía, que se extendió hasta la primera mitad del siglo XX iniciándose en el XVI⁷.

En el mapamundi de Lenox, una imagen creada en los albores de aquel siglo XVI vemos que no todos los territorios terrestres y oceánicos habían sido explorados. A pesar de la enorme ampliación de las fronteras imperiales y del expansivo comercio de mercancías, la vasta zona de Terranova parece no existir. Como si, de hecho, todo Norteamérica yaciera en las profundidades marinas; y en su lugar, hubiera un mar espeso poblado de animales extraños. La cabeza de una criatura mitológica asoma para alertar del peligro al navegante: *mare incognitum*.

Monstruos, esclavos, bacalao, sistemas cartográficos... E imágenes que al combinarse se vuelven desconocidas y siembran la duda de lo que parecían mostrar. Una inscripción en el mapa de Lenox resulta reveladora: HC SVNT DRACONES. Inevitablemente, la imagen alude tanto al virtuosismo técnico que la hizo posible como al mito que engendra la propia limitación técnica: "Aquí hay dragones". Serpientes aladas, como las mostradas en *Historiae naturalis, de serpentibus et draconibus*, obra de Johannes Jonstonus. A través de estas imágenes revivimos técnicas y mitos, ingenio y expolio humano. Entre lo imaginativo y lo racional, una capacidad al servicio del abaratamiento de los recursos: fuerza de trabajo, alimento, energía y materias primas⁸.

Arando su huerto de Hondarribia, uno de mis antepasados halló una vértebra de gran tamaño. Resultó ser una vértebra de ballena. Se deduce que otros ancestros abonaron cientos de años atrás ese mismo huerto con las vísceras y sobrantes orgánicos de los cetáceos capturados. *Hic sunt cete*, se diría del fértil Cantábrico en la época. Más adelante, sin embargo, los marinos tuvieron que llegar hasta Terranova para dar caza a las ballenas. A pesar del riesgo y del peligro, resultaba beneficioso. El aceite logrado de sus capturas era un gran negocio para los vascos: las calles de Europa se iluminaban a partir de este producto.

Hubo otra época en la que vascos, gallegos y portugueses pudieron decir *Hic est cod*. Y cuando, junto a coreanos, ingleses y rusos, entre otros, acabaron con el recurso barato del bacalao, al igual que había ocurrido con la ballena atlántica, pronto comenzaron a emplearse otras expresiones. En la actualidad, la expresión sería *Hic sunt cucumeres*. Pues China importa pepino de mar por toneladas desde Terranova y el Caribe, dado que en oriente ha empezado a escasear debido a la sobrepesca. No solo se trata de un producto gastronómico para la floreciente clase media del país, también se le atribuyen propiedades afrodisiacas. Con la economía extractiva se modifica la economía biológica de los océanos (un ecosistema, dice el paleontólogo Juan Luis Arsuaga, es un sistema económico). El Atlántico, que producía gran cantidad de flora y fauna, que era capaz de sostener un complejo conjunto de ecosistemas marinos, está siendo transformado en un terreno que básicamente alimenta a una sola especie.

Perder la ballena, perder el bacalao, perder el pepino de mar... Rebecca Solnit puntualiza: "perder cosas" tiene que ver con la desaparición de lo conocido, mientras que "perderse" tiene que ver con la aparición de lo desconocido. La profunda comprensión de esto último volvería ridícula la vieja separación entre la economía humana y la economía biológica.

7 Manuel Valdés Pizzini, "La imperiosa necesidad del bacalao: Puerto Rico y Terranova en la Ecología-Mundo".

8 Jason Moore y Raj Patel, *A History of the world is seven sheep things*. University California Press (2017).

Tiburones, medusas gigantes y otros temibles depredadores están esperando para atrapar al frailecillo común. Por eso, cuando se le dice *¡Cuidado!*, es una advertencia de que el océano puede ser un lugar peligroso, pues no es el único que busca nutrientes en la profundidad de sus aguas. En este juego de acción el jugador se mete en la piel plumada del frailecillo. Impulsado con sus alas vuela sumergido en un hermoso océano virtual en busca de su comida favorita: el escurridizo capelán.

En mi visita a Saint-Pierre et Miquelon, cincuenta años después de la llegada de mi madre, encontré la isla vacía y sin vida aparente. Yo sabía que este pequeño pez plateado, el capelán, es un símbolo de la gastronomía y costumbres para sus habitantes; tradicionalmente se pesca con redes y baldes cómodamente desde la orilla, cuando millares de capelanes llegan a desovar a sus playas. Aterricé, no obstante, en plena pandemia. Pasaron semanas hasta que pude salir a la calle. Cuando las restricciones se levantaron quise conocer aquel lugar mítico. Sus gentes y tradiciones. Sin embargo, por más que busqué, no hallé una correspondencia entre lo que veía ante mí y las imágenes en super 8 grabadas en los años setenta con las que yo había crecido.

No pude ver la pesca del capelán. Desafortunadamente, tampoco tuve la oportunidad de conocer a marineros vascos, gallegos, rusos o coreanos. Apenas había barcos en el puerto. Nada de la industria bacaladera. Pregunté por los jóvenes, a quienes por encima de todo extrañaba en las calles, en los parques o mismamente en el puerto. “El modo de vida ha cambiado, ahora los jóvenes viven de espaldas al mar”, me dijeron. El siguiente paso para comprender la situación fue fácil: los imaginé aislados en sus casas familiares jugando a ser frailecillos comunes en mundos virtuales, pescando con su pico rojo y negro el capelán. El videojuego *Puffins: Let's Fish* fue creado por la desarrolladora de Terranova Other Ocean Interactive para Nintendo.

Respire hondo, salte y salga con la barriga llena. El videojuego propone como escenario un verdadero festín en las aguas de Terranova. Para actuar con éxito, los gráficos presentan dos modos diferentes de visión, ambos con punto de vista privilegiado. La escena no es vista desde la perspectiva del frailecillo, sino que como usuarios nos sitúa en una posición externa al animal, con lo que la mirada del jugador abarca un amplio corte vertical de la profundidad marina. La primera de las modalidades permite ver con detalle la morfología subacuática e identificar posibles riesgos creados por la presencia de depredadores o bien las oportunidades de acción. La segunda ofrece una visión global, una especie de cartografía digital que sitúa la acción en cada momento.

Durante la segunda mitad del siglo XX, el ámbito de la industria pesquera aumentó su eficacia y beneficios mediante la incorporación de un modo de visión similar al descrito. Ocurrió gracias a los grandes desarrollos técnicos disponibles para el mundo civil tras la Segunda Guerra Mundial. A bordo de los bacaladeros, los mandos de control permitían el uso del radar sonar. Mediante una visualización gráfica dinámica podían detectar fácilmente los bancos de peces, además de obtener información del propio terreno. Hoy, las desarrolladoras de tecnología digital han lanzado al mercado los primeros modelos de sonar portátil, tan precisos como eficaces. La visualización en la pantalla consiste en un esquema similar a *Puffins: Let's Fish*, solo que este sistema de sondeo muestra un único depredador surcando los mares.

El uso de tecnologías avanzadas de visión y monitorizado de las profundidades marinas, sumado a la sobrepesca llevada a cabo por las principales potencias bacaladeras -a falta de regulaciones firmes sobre cuotas, zonas de exclusión y periodos de pesca-, hicieron que para 1975 no quedara apenas bacalao que pescar⁹. Habiendo esquilado la riqueza de Terranova las flotas se retiraron a otras aguas, a miles de millas náuticas de Saint-Pierre et Miquelon.

⁹ Rosa García-Orellán “El bacalao en Terranova y su reflexión de las ZEE”, http://docs.game-idega.com/documentos_de_trabajo/historia/historia_16.pdf

