



AL FINAL DEL CAMINO ESTÁ LA MAR

Ramón Núñez Centella

Educador de la ciencia. Museos Científicos Coruñeses y Museo Nacional de Ciencia y Tecnología (MUNCYT)

«Montó a caballo y se adelantó con Licio y la caballería para ver si ocurría algo grave. De pronto oyó que los soldados gritaban «¡El mar, el mar!», y que se felicitaban entre ellos».

Jenofonte (*Anábasis*, libro cuarto, VII, 24)

«God, he said quietly. Isn't the sea what Algy calls it: a great sweet mother? The snotgreen sea. The scrotumtightening sea. Epi oinopa ponton. Ah, Dedalus, the Greeks. I must teach you. You must read them in the original. Thalatta! Thalatta! She is our great sweet mother. Come and look».

James Joyce (*Ulysses*)

«Nuestras vidas son los ríos que van a dar a la mar, que es el morir».

Jorge Manrique (*Coplas a la muerte de su padre*)

El mar del *Finis-terrae* es, ante todo, el mar del fin del mundo, la meta inexcusable de todo peregrinaje y de todos los caminos. Todas las rutas jacobeanas, las que parece que han creado Europa y la vertebran, son en definitiva un sendero que sigue la ruta del viejo sol, que siempre resulta saber mejor que nadie dónde está el más allá. *Plus ultra*. Hasta llegar al mar en estos lugares imponentes que han sido vinculados a leyendas de seres extraordinarios como Heracles, Gerión, Euritión y Ortos, y también a la copa de oro que el sol utilizaba para navegar cada noche otra vez hacia el oriente. Desde la *Teogonía* de Hesíodo centenares de relatos se refieren a esos mitos antiguos, que son los que encarnaron imágenes en los escudos del país de Galicia y de mi ciudad coruñesa.

El mar del Finisterre es también, como quería Colón, la *Mar Océana*, el gigantesco baño capaz de recibirnos a todos con todos nuestros ríos y de significar una síntesis de todos los mares. La vista de su grandiosa presencia es capaz de sobrecogernos de tal modo que sin duda será el mar que más veces ha escuchado la exclamación que usa Jenofonte en su *Anábasis*. La mar es una, aunque los mares sean muchos. Los soldados protagonistas de la expedición de los diez mil eran atenienses, con lo que sin duda preferirían utilizar su dialecto jónico para referirse al

mar, como exigía Joyce, y exclamarían ¡*Thalatta!* (y no ¡*Thalassa!*) mostrando su júbilo al ver el *Ponto Euxino*, aquel otro hermoso mar que sin saber muy bien por qué hoy llamamos Negro.

¡*Thalatta!* ¡*Thalatta!* De nuevo la mar como meta, metáfora del destino tan potente que lo es hasta para la desaparición del Sol; porque el mar del Finisterre es actor principal en la representación que día a día tiene lugar en la llamada costa de la muerte del Sol. Esta vez es la mar heliófaga que se expresa en atardeceres de vino tinto, *Epi oinopa ponton*, como repetía Homero en su *Odisea*. ¿Cómo y quién derramará ese vino que enrojece el mar y también el cielo? Es una pregunta provocadora de buenas clases de física, cuando maestros y discípulos se quieran reunir para gozar el espectáculo de ese tiempo y lugar, que son los momentos donde océano y firmamento intercambian matices infinitos de los colores que hemos visto nacer de garnacha y tempranillo, bobal y monastrell, mencía, caíño y brancellao. Allí, a la espera de un rayo verde, podrán observar cómo el disco solar se oculta tras la raya del horizonte y deja de recordar el símbolo de Galicia.

Julio Verne lo describe como nadie en su novela *El rayo verde*: «¿Habéis observado el sol cuando se pone en el horizonte del mar? Sí, sin duda alguna. ¿Lo habéis seguido hasta que la parte superior del disco desaparece rozando la línea del horizonte? Es muy posible. Pero ¿os habéis dado cuenta del fenómeno que se produce en el preciso instante en que el astro radiante lanza su último rayo, si el cielo está completamente despejado y transparente? ¡No, seguramente no! Pues bien, la primera vez que tengáis oportunidad —se presenta tan raramente!— de hacer esta observación no será, como podría presumirse, un rayo rojo lo que herirá la retina de vuestros ojos sino que será un rayo verde, pero un verde maravilloso, un verde que ningún pintor puede obtener en su paleta. Un verde cuya naturaleza no se encuentra ni en los variados verdes de los vegetales, ni en las tonalidades de los mares más transparentes. Si existe el verde en el Paraíso, no puede ser otro que este verde, que es sin duda, el auténtico verde de la Esperanza».

El marisco gallego

El mar de Galicia está saturado de vida y es también —volviendo a Joyce— un mar denso como mucosidad verde, apretado y tenso contenedor de espuma fecundante. Mar bravo y masculino. Aquí se dan las mayores concentraciones de plancton posibles en mar abierto, así como las aguas más oxigenadas, en una costa ribeteada de espuma permanente. De esa forma, llenos de oxígeno y alimento, pueden vivir los percebes más exquisitos del planeta, y valgan ellos como representantes selectos de una biodiversidad que es todo un orgullo para un mar que solo cede la transparencia de sus aguas a los diminutos protagonistas de una vida microscópica.

Quizá merezca la pena detenernos un poco en este regalo del mar, *el rey de los mariscos* para muchos de nosotros y que es, sobre todo, un prodigio de singularidad biológica.

El percebe gallego (*Pollicipes cornucopia*) es muy fácil de distinguir de otras especies de *Pollicipes* que tienen una uña con mayor número de placas calcáreas, como los que viven en

Canadá. Pero es hermano de los que viven en las costas occidentales de Portugal, Francia y Marruecos. Su grandeza –y el problema para los compradores– está en que, aunque pudiera ser confundido externamente, tiene un sabor único al probarlo. Y puede que ocurra lo mismo con el conjunto del marisco gallego, que goza de tan justa fama, y no solo en nuestro país.

La calidad del marisco gallego es un hecho tan contrastado que no necesita de muchos testimonios ni referencias. Lo que puede corresponder aquí es tratar de dar una explicación de ese hecho, o al menos enunciar algunas de las causas que contribuyen a ello. En primer lugar, ha de recordarse que la abundancia, diversidad y salud o calidad de los mariscos –como de cualquier otro animal– depende de su alimentación y factores ambientales. Empezando por lo primero, diremos que los mariscos gallegos son buenos porque los animales están bien alimentados, comen bien. A este respecto es fundamental la diversidad y cantidad de organismos (plantas y animales) microscópicos que viven en el agua, lo que llamamos fitoplancton y zooplancton, de los que se alimentan. Pero recordemos que la abundancia de ambos tipos de plancton está en relación directa con la cantidad de sustancias nutrientes que hay disueltas en el agua. Como sucede en la tierra, un campo abonado produce más y mejor cosecha.

El agua de la plataforma continental de Galicia dispone de un extraordinario sistema de fertilización que es consecuencia de un efecto combinado de corrientes y vientos aplicados a un determinado perfil continental. Por ejemplo, los vientos del norte y nordeste, que sobre todo durante el verano empujan el agua superficial de las rías hacia el interior del océano. Ello, combinado con el perfil continental, provoca que cerca de la costa hayan de subir a la superficie aguas profundas y frías que contienen abundancia de las sales inorgánicas que se necesitan para crear la materia viva, fundamentalmente nitratos y fosfatos, que se han formado en los fondos como producto de las descomposiciones de materia orgánica. Esa corriente de agua ‘abonada’ que sube hacia la superficie se conoce como afloramiento (*upwelling*).

Lo interesante es que el agua profunda de las rías y sus proximidades viene del océano costero, a lomos de una corriente submarina en dirección sur-norte que bordea Portugal y procede del Mediterráneo a través del también profundo estrecho de Gibraltar. Insólita correspondencia entre la calidad del marisco gallego y la calidad de las aguas procedentes del fondo del *Mare Nostrum*.

Es fácil comprender que el agua llena de fertilizantes que asciende desde unos 100 metros de profundidad, y que es remplazada por ese líquido salado de tan lejana procedencia, es un medio ideal para que en ella, con el aporte de luz solar, se formen multitud de algas microscópicas que son el productor primario de energía en la cadena de alimentos oceánica. A más nutrientes, más abundancia y variedad de fitoplancton, también de zooplancton, y por ello más riqueza y salud para los invertebrados que se alimentan de ellos. Galicia tiene un promedio anual de 180 días de afloramiento de aguas profundas, lo que representa un medio extraordinariamente rico, capaz de alimentar –por ejemplo– a 3.200 kilos de sardina por kilómetro cuadrado al año.

Cabe pensar en la fecundidad del agua que llega a los cristales de una casa gallega costera cuando recibe los rociones de la mar aladaña; porque en una gota de agua de mar hay un sinnúmero de organismos microscópicos. En primer lugar, de algas unicelulares, constituyentes del fitoplancton. Entre ellas destacan por su abundancia las diatomeas, y también los dinoflagelados. Estas constituyen el alimento de diferentes especies de animales, tanto invertebrados (crustáceos microscópicos, larvas de moluscos) como de peces. La abundancia de fitoplancton es variable, siendo máxima en verano, con luz más intensa y cuando se produce el afloramiento. En esa gota de agua hay también animales microscópicos; son el zooplancton. Se trata de un conjunto que contiene una extraordinaria diversidad de especies, entre las que se incluyen crustáceos, huevos y larvas de peces, moluscos y equinodermos.

En resumen, una conjunción de motivos en donde intervienen los perfiles continentales, las grandes corrientes oceánicas, la rotación de la Tierra, el aporte de agua dulce de las rías y los vientos son los que intervienen para crear, con el afloramiento marino, el agua ideal para que los mariscos vivan y para que tengan una dieta más variada de plancton.

Existen además otros factores, más localizados geográficamente, que hacen que los percebes de la Torre en La Coruña, los de Cedeira y los del Roncudo (Corme) y otros puntos de la costa de la Muerte puedan ser reputados como los mejores del mundo. Entre esas razones más concretas está la misma ubicación, es decir, el punto de las rocas donde se coloca un organismo que vive fijo, escogiendo los lugares en que la energía de las olas se expresa con mayor violencia. La clave es muy sencilla. El percebe no come si el agua está quieta. No se pueden mover, pues viven fijos a la roca, y se pasan el día acercando a su boca el alimento que ‘pasa por allí’. Para ello mueven unos cirros que tienen encerrados en la uña, y que son los restos evolutivos de las patas que como crustáceos les corresponden. En esto se parecen a los humanos, que hemos dedicado las dos patas anteriores –entre otras cosas– a llevar los alimentos a la boca.

Para la actividad de captura de plancton que realizan sus cirros es necesario que el agua se mueva, y traiga más alimento. Si no hay una fuerte dinámica de las aguas, que la renueve constantemente, el percebe no viviría, ya que le ganarían la partida sus competidores. En la naturaleza, lo que sucede es que donde no hay oleaje, quien gana la lucha por un sitio en la roca es el mejillón. Un tercer factor para considerar entre las exigencias del percebe es la concentración de oxígeno existente en el mar. La baja temperatura del agua y el continuo y energético oleaje hacen que el contenido de oxígeno disuelto en las aguas gallegas sea muy alto, más alto que en ningún otro lugar de España. Eso le viene de maravilla al percebe que, al no tener corazón y dadas las características de una sangre sin hemoglobina, no tiene gran facilidad para transportar el oxígeno.

Por fin, y para justificar la calidad que nos ocupa, debe señalarse la ventaja de que los percebes crezcan lentamente, lo que viene dado por la baja temperatura de las aguas, que es lo que influye en la tasa metabólica. La escasa velocidad de crecimiento hace que en general los mariscos gallegos sean más ‘carnosos’, compactos y sustanciosos, al contener menos agua. Por ello, por ejemplo, preferimos los percebes anchos y cortos. Conviene recordar que la edad del percebe se exhibe más en el ancho de la ‘uña’ que en la longitud de su cuerpo. Por lo general,

los percebes que viven en zonas más batidas son cortos y gruesos, mientras que los que habitan en grietas o zonas donde las corrientes inciden lateralmente son delgados y largos. En términos generales podemos pensar que desde que se asienta en la roca y se le puede ver la uña por primera vez el animal tarda unos 6 meses en alcanzar su tamaño mínimo de comercialización, y unos dos años más en conseguir la plenitud –el tamaño de un pulgar– que indica su nombre científico: *Pollicipes* (del latín, *pollex* = ‘pulgar’).

Dentro de la uña, formada por un número de placas calcáreas que como se ha dicho sirve para diferenciar la excelente especie *P. cornucopia* de la insípida *P. polymerus*, se encierran la mayor parte de los órganos del animal y aquellos cirros con que capturan el alimento. El pie es fundamentalmente una masa muscular, pero también se encuentran en él los ovarios.

El percebe es hermafrodita; es decir, que cada individuo tiene los órganos de ambos sexos, aunque nunca se autofecunda, sino que en cada cópula un individuo actúa como macho y otro como hembra. En particular cada animal dispone de un par de testículos y un pene extraordinariamente largo (hasta dos veces la longitud del percebe), capaz de sobresalir de la uña y llegar hasta otro ejemplar de sus proximidades para fecundarlo. Para conseguirlo, se ayuda también inclinando el pedúnculo acercándose en la dirección adecuada. La mayor parte de las cópulas tienen lugar a principios de verano, aunque algunos ejemplares comienzan a hacerlo en febrero. En unos dos meses tiene lugar la eclosión de los huevos. Durante la fase larvaria los animalillos forman parte del zooplancton, pero luego terminan fijándose a las rocas –preferentemente de la zona intermareal– aunque algunos comiencen por hacerlo al pedúnculo de sus congéneres. Esta fase tiene lugar en junio para las larvas nacidas en primavera y se retrasa hasta noviembre para las nacidas a principios de verano.

Si el lector me lo permite, podría decirse que todavía existe otro motivo determinante para que podamos contar en nuestras mesas con percebes de calidad: el valor de unos hombres –los *percebeiros*– que son capaces de arriesgar hasta su vida para acceder, burlando las olas, hasta el lugar donde viven estas joyas de la gastronomía. Ellos saben que no solo es necesario que exista el percebe. Para recogerlo hace falta que coincida la bajamar adecuada, mejor con mareas vivas de luna llena o nueva, que el oleaje lo permita –que no haya temporal o como dicen ellos ‘mucho mar’– y que las imprescindibles restricciones de regulación de capturas lo permitan.

Una larga tradición

Cuenta José María Bello, que fue director del Museo Arqueológico de La Coruña, que ya dos siglos antes de Cristo los habitantes de Galicia eran aficionados al percebe. En excavaciones realizadas en los alrededores de la Torre de Hércules, al igual que en los castros de Baroña, en A Lanzada, en Santa Tecla, en O Facho de Donón y en Queiruga (Porto do Son) aparecen, con muchas otras conchas, restos de uñas de percebe. Sobre el tema han escrito un interesante trabajo otros amigos (Vázquez Varela, J. M., Urgorri, V. y Troncoso, J. S.: «El marisqueo en la cultura castreña de Galicia»). O sea que nuestros antepasados ya sabían lo que es bueno.

Pero el trabajo de los arqueólogos nos permite saber que esa afición al marisco se conservó a lo largo de los tiempos. En los datos de excavación de J. M. Bello relativos a la península de la Torre de Hércules, en La Coruña, se constata la presencia de uñas de percebe en al menos 57 unidades estratigráficas. Por ello se puede concluir que los habitantes de esta tierra en tiempos antes de Cristo usaban vasos de paredes finas, platos y fuentes de barniz rojo para hacer el pan, ollas y cazuelas de cerámica común, ocre o gris con buenos acabados y decoraciones bruñidas y se iluminaban con lucernas de aceite. Además de percebes se encuentran restos de *Patella* (lapas), *Ostrea* (ostras), *Mytilus* (mejillones), *Venerupis* (almejas) y *Littorina* (bígamos). Incluso otras especies hoy inexistentes, como *Thais haemastoma*, que al margen de su uso gastronómico, esta caracola ‘de boca roja’ puede haber sido usada para la producción de tinte de púrpura. A eso apunta la acumulación de conchas trituradas, con sus correspondientes machacadores, asociados a una hoguera, que apareció durante una excavación cerca del puerto de La Coruña. Prueba inequívoca de que aquella gente explotaba y disfrutaba de los frutos del litoral, tanto arenoso como rocoso.

Con la llegada de los romanos parece que mejoraron las técnicas de captura y ya conseguían no solo los moluscos y crustáceos de la zona intermareal, que queda al descubierto en la bajamar, sino también otras especies de bichos que viven siempre sumergidos como el longueirón (navaja) o el carneiro (escupiña grabada); si bien lo más sabido es que los romanos hicieron famosa la redonda y exquisita ostra gallega (*Ostrea edulis*).

De forma análoga, se constata la presencia de restos de percebe en unidades de excavación de los siglos V, X, XI y XII. El siglo X parece ser el del apogeo del marisco en los alrededores de la Torre de Hércules. En ese estrato se encontraron restos de *Patella*, *Ostrea*, *Monodonta*, *Mytilus*, *Pollicipes*, *Charonia*, *Pecten*, *Venus*, *Venerupis*, *Acanthocardia*, *Nassarius*, *Thais*, *Gibbula*, *Littorina*, *Maja*, *Balanus*, *Echinus*, *Anomia*, *Cardium*, *Chlamys*, *Cancer*, *Ocenebra* e *Hydrobia*. Es decir, que a los mariscos que ya vimos hay que añadir ahora vieiras, zamburiñas, un tipo de berberechos, centollas y bueyes de mar. Un menú suficientemente amplio como para modificar nuestro punto de vista sobre nuestros antepasados del medievo.

El sabor del percebe

El percebe es uno de los mariscos que saben más intensamente a mar. Como la ostra o como los erizos, pero sin la liviandad de estos. En el percebe, el mar se hizo carne.

De la misma manera que es difícil asignar a una sustancia química el sabor de un alimento, resulta prácticamente imposible sintetizar la esencia del sabor o del olor de mar. Uno de los gases a los que se atribuye el aroma del océano es el sulfuro de dimetilo, al que llamaremos DMS tanto si el lector quiere recordar su nombre en inglés (*DiMethyl Sulphide*) como si prefiere pensar que es el olor «De Mar Salada».

El fitoplancton del océano produce, cuando es metabolizado, ese gas fuertemente oloroso, que resulta el principal responsable del olor a mar y del sabor del marisco, y es el que permite a algunas aves marinas localizar por el olfato su alimento desde el aire. Donde hay DMS hay zooplancton, y donde se encuentre este habrá peces y calamares, se dicen las aves, con razón. El DMS tiene un olor tan intenso que basta una concentración de unas cien partes por trillón en el aire para que nuestro olfato nos avise de que estamos cerca del océano. El hecho de que la intensidad del olor dependa de la concentración de DMS –y por tanto, de la de fitoplancton– explica por qué las aguas del Caribe o del Mediterráneo huelen menos a mar que las de nuestro Finisterre.

Cuando se hizo alusión al menú marisquero de nuestros antepasados residentes en Galicia ya pudimos hacernos una idea de la enorme variedad que ofrecen allí los frutos del mar. Convengamos una definición, llamando mariscos a los invertebrados marinos comestibles provistos de esqueleto externo.

De esa manera un zoólogo nos diría que estamos mezclando animales de tres grupos distintos, como son moluscos, crustáceos y equinodermos, y una pescadora apuntaría que así se excluye a los moluscos cefalópodos, como el pulpo, los calamares y las sepias, lo que no debe significar detrimento alguno de su categoría gastronómica. Así son las cosas, y esa es la definición más empleada.

Para entendernos, digamos que los moluscos presentan una masa carnosa blanda, protegida por una o dos conchas, mientras que los crustáceos tienen un esqueleto externo de estructura más compleja. Los equinodermos son los erizos de mar.

Joaquín Villoch, en su *Guía de Mariscos de los mercados de Galicia*, recoge hasta un total de 61 especies, si bien hay que aclarar que incluye pulpos, calamares y demás cefalópodos comestibles. El número es suficientemente alto como para que cualquier lector pueda poner a prueba su nivel de experto en el tema, en función de cuántas de aquellas especies ha identificado, comprado, recogido o degustado. Sin ánimo de ser exhaustivo, pero refiriéndome a los más abundantes y por descarado orden de preferencia individual, animo a recordar una selección marisqueira gallega donde estarían percebes, centolla, almeja fina (‘de Carril’), ostra, camarón, nécora, berberecho, cigala, bogavante, almeja babosa, langosta, santiaguíño, navaja, buey de mar, vieira y mejillón. Las estrellas invitadas podrían ser la gamba roja de Denia, de Palamós o de Garrucha, la gamba blanca de Huelva, las espardeñas, las coquinas o los langostinos y carabineros.

Se ha dicho de la calidad y la variedad, y nos queda un breve apunte sobre la abundancia. Recordemos que las rías gallegas poseen unas condiciones extraordinarias para la producción de biomasa, como son una gran cantidad de plancton, temperatura adecuada y una buena renovación del agua dado el régimen de mareas. La cantidad media de fitoplancton para las aguas gallegas son dos y hasta tres veces superiores a las del Atlántico en general, unas 3,5 veces superiores a la del Mediterráneo y casi 7 veces superiores a la del Báltico. Esta riqueza puede expresarse cuantitativamente por ejemplo en algunos cultivos. Las rías gallegas pueden

producir 50 toneladas de mejillón por hectárea y año, siendo este el valor más alto conocido en cultivos con alimentación natural.

No debemos finalizar sin una referencia a los cefalópodos, aunque no sean considerados mariscos, pues todos podemos evocar gratos recuerdos vinculados a puntillitas, chipirones, calamares, chocos o pulpos de todos los tamaños. Bajo el agua de estos mares podemos soñar, como hiciera Ringo, con pulpos constructores de jardines a la puerta de sus cuevas:

I'd ask my friends to come and see

An octopus's garden with me

I'd like to be under the sea

In an octopus's garden in the shade.

Son moluscos exquisitos que se dedican a comer el marisco con más dedicación e interés que ningún ser humano, que nadan haciendo *ballet*, como las medusas, pero cambiando de ritmo a mayor velocidad, y consiguen adornarse formando figuras imposibles con sus ocho brazos. A veces quieren ser un sol, o una sombrilla que lo oculta, y otras se convierten en un torpedo que atraviesa el agua sin resistencia alguna.

Un solo mar

Dijo luego:

«Júntense en un lugar las aguas de debajo de los cielos y aparezca lo seco». Así se hizo, y se juntaron las aguas de debajo de los cielos en sus lugares y apareció lo seco; y a lo seco llamó Dios tierra, y a la reunión de las aguas, mares. Y vio Dios ser bueno.

Génesis I, 9-10

Hace cinco siglos, con la vuelta al mundo que finalizó Elcano, quedó demostrado que hay un solo océano; también que la Tierra era redonda, y fue entonces cuando se inventó la globalización. El mar nos une en su inmensidad. Solo hay una cosa más grande que el mar, y es el cielo. Desde el *Génesis*, el mar océano es uno, *Pantalassa*, y ocupa más de las dos terceras partes de un mundo que –según creemos con certeza– nos pertenece.

En el océano viven las tres cuartas partes de las especies animales existentes. Los seres humanos habitamos un planeta que está lleno de mar. Esa idea de globalidad ha de hacernos pensar por fuerza en la responsabilidad de su conservación. El mar de Galicia ha sido también,

demasiadas veces ya, testimonio de agresión humana, y dejó en nuestras memorias imágenes fotográficas que han de seguir teniendo eficacia revulsiva.

Galicia posee cerca de 1.700 kilómetros de costa, lo que representa una quinta parte del litoral español. Es una costa de perfil recortado, en abrazo permanente con una tierra que genera numerosos puertos naturales, lo que unido a la riqueza piscícola de sus aguas explica la tradición pesquera de los gallegos. Como los demás habitantes de las zonas costeras que miran y viven el mar, los gallegos sabemos de la riqueza de esa aparentemente interminable extensión de agua. Hemos vivido con él y lo hemos convertido en uno de los pilares de la economía de nuestra tierra. La historia de la pesca, de las actividades extractivas, transformadoras y comerciales ha dejado a su vez la correspondiente huella en la población del litoral y en el nacimiento de las grandes ciudades. A la orilla del mar están también, cómo no, los testimonios de nuestros intentos de revolución industrial.

La presencia del mar es una de las invitaciones más fuertes a la ensoñación. Particularmente recuerdo ahora tantas y tantas jornadas de lectura en la playa, mientras la vista se escapa hacia el agua, como si las ideas poderosas hayan de venir del océano, de la raya del horizonte o de la espuma ribereña. Son la añoranza y el deseo de mañanas veraniegas, en donde los ratos de leer se intercalan con paseos por la orilla, que muchas veces terminan convirtiéndose en tesoros personales diversos objetos escogidos entre los que el agua deposita sobre la arena: conchas, piedrecillas redondas o planas, muy blancas o muy negras, algas, maderas, raíces, incluso huesos... «¿Será de una gaviota? [...], más bien parece de un conejo que alguien, quién sabe dónde, se habrá despachado».

Cada gallego tiene su mar, construido en lo profundo de la mente. El mío nace en recuerdos de la niñez, en baños placenteros en la ría y comidas familiares en el pinar de una playa; en el olor profundo de la bajamar y recorridos por las rocas a la caza de bígaros, de mejillones y percebes, de nécoras y pulpos. Es el mar que hube de llevar siempre conmigo. También aprendí del mar desde la ventana de casa, donde la visión del horizonte infinito me hablaba de inmensidad, de otro mundo, y la Torre de Hércules sugería historia. El ir y venir de embarcaciones de todo tipo me forzó a pensar en actividad humana, en trabajo y en ocio. Luego aquella idea se fundió con el mar de Homero y el de James Joyce, de Ulises y de la existencia de Itaca, y me convenció con Kavafis de que existen caminos universales, y de que, cuando lleguemos a la isla, la mar nos habrá regalado toda la sabiduría de la que seamos capaces.

La mar habla. La mar susurra algo una y otra vez; a veces, como cansada, susurra a gritos; todavía no hemos logrado comprender lo que nos dice.