Ribera del Berbés

Como el brazo inexhausto de vigoroso pulpo, Vigo —que alguien ha calificado como «colmena de democracia en el trabajo»— se extiende rectilíneo frente al mar, ya que a su espalda la orografía se lo impide, oteando horizontes, insuficientes ya para su fuerza. Todavía en el siglo XIX era Vigo un íntimo y adorable daguerrotipo, con el Berbés atestado de veleros, con marinos de sotabarba, catalanes de barretina llegados al conjuro del Atlántico y quince mil almas en su recinto. Era el hermoso tiempo de las cofradías gremiales de Vigo, al compás de las gaitas y danzas de los gremios. Después, ya lo indicamos, vino otra danza, la danza catalana y levantina:

Quantas sabedes amar amigo,
treides comigo a la mar de Vigo
e bañarnos hemos nas ondas...

Vigo comienza a crecer fabulosamente y su dèmografía brinca en progresión geométrica, como mercurio de termómetro en tifoidea. La ciudad se encrespa, se ondula, se comba, trepida en un festón de fábricas y en un ritmo de martillos, calderas y fresadoras. Las buenas épocas de la sardina y de las «parejas» que rompen los salseros verdes del «Gran Sol» —engullidor tantas veces de los mejores mozos marinos— por aguas de Irlanda, contribuyen a este crecimiento de pasmo. Son cincuenta, sesenta, cien, ciento setenta mil los que se afanan, sueñan, viven o malviven bajo la brujería de la Lonja del Berbés.

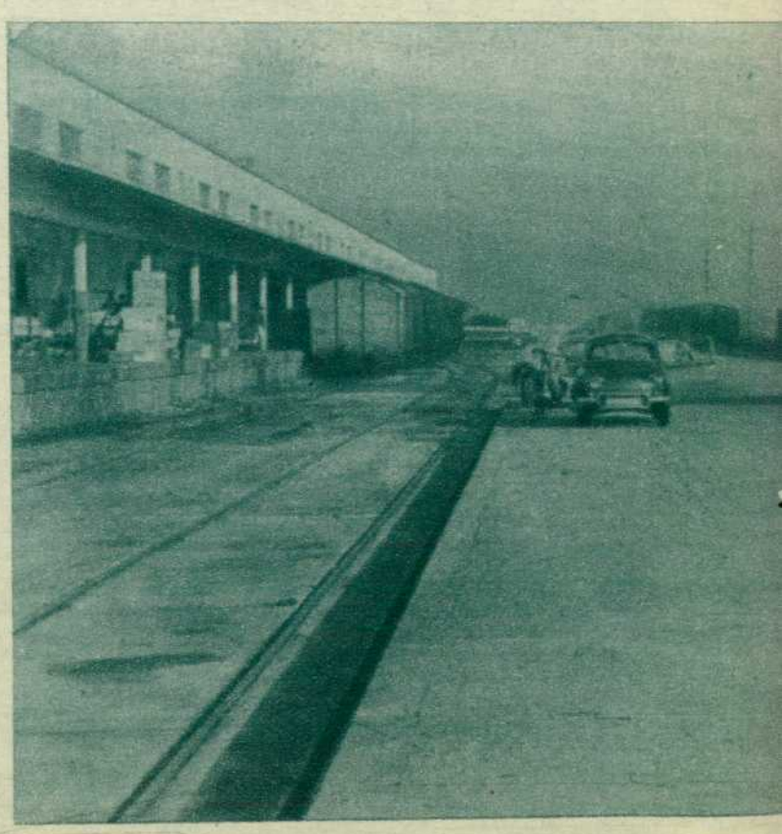
CAMINO ADELANTE

Todas las tardes, al filo de las dos, sale el tren pescadero, pitando por la Lonja del Berbés, adelante, camino de Madrid. La Lonja del Berbés es la gran campana para las horas de la ilusión y del azar. La plata del «peixe» es acarreada por la mayor flota pesquera de la Península ibérica —más de 2.000 embarcaciones menores y 700 mayores—, para caer en gran parte en el regazo helado del tren: merluzas abaciales, rodaballos grasos y suculentos, que alguien supo denominar «faisanes del mar»; finísimos lenguados, besugos y ollomoles con sus grandes ojos atentos como en los bodegones, sardinas que relucen como la más pura plata... y luego la larga teoría de la familia marisca: la deliciosa centolla con su casco casi medieval, el sabrosísimo lubigante, la venusina vieira, pálpito del paladar; la nécora, que tan buena amiganza hace con un aperitivo de buen blanco..., y los moluscos; la ostra preñada del Atlántico, la finísima almeja,

Limpieza del pescado

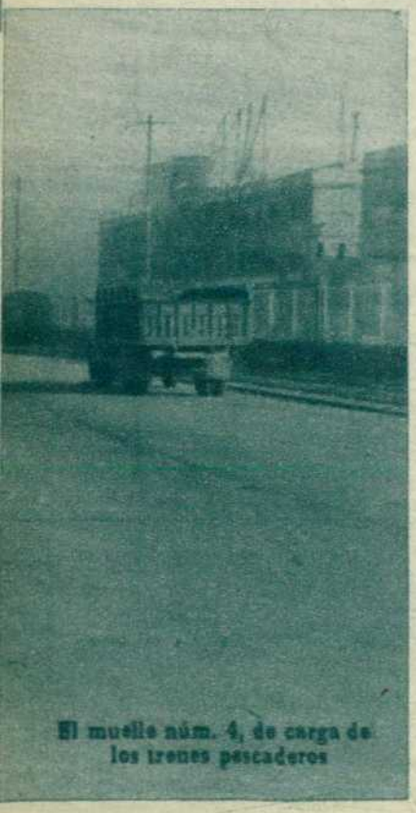
INTROITO

Escribimos estas líneas desde Vigo, en la Lonja del Berbés, mientras el tren de pescado abre su panza para que aquél, chorreante de sal, penetre. Unas gaviotas sobrevuelan de blanco este azul milagroso en la fría mañana en la que todo parece dormido. Sólo el grito de las aves marinas parece, por momentos, quebrar el encanto de los cristales marinos, inmóviles bajo la escarcha. Enfrente, las islas Cíes se alzan inmóviles, guardando, como fieles canes, el ensueño de la ría para que ésta —«la más hermosa cosa que tiene el reino de España», en opinión franca de Jovellanos— se recojan en una intimidad de maravilla. Realmente el crecimiento de Vigo es posiblemente el más extraordinario registrado entre las poblaciones españolas.



Un tren frigorífico sale del puerto pesquero con dirección a Madrid

EL TREN PITA



El muelle núm. 4, de carga de los trenes pescaderos

el modesto pero rico berberecho o croque; el pulpo, amigo del vino tinto, de la romería y de la farra. Todo esto y mucho más sale pitando para llegar en ruta a la capital de España antes de la madrugada, ya que nuestro tren pescadero está equiparado a la velocidad del expreso. Por ello puede estar el «peixe» puesto en Madrid, para la plaza, en catorce horas, o sea, dos o tres horas menos que los más veloces camiones. Sobre todo en invierno hay la seguridad del viaje que no falla, en cuanto el camión tiene que pelearse con la nieve, el hielo y otros obstáculos no ignorados. En precio es, asimismo, más económico. Además, cuando el verano viste de maravilla a las rías gallegas, que son como dedos verdes impresos por Dios en el paisaje, resulta, a su vez, mejor el ferrocarril por mantenerse la consistencia del hielo más a cubierto que en los coches, que por el camino pierden acción. En resumen, el tren en cuanto al transporte de pescado en general y en cualquier estación del año resulta, hoy por hoy, inmejorable tanto en rapidez como en economía y seguridad de lo transportado, lo que, unido a su baratura en porte y al mejor aprovechamiento del hielo, le proporcionan una tranquila y puntual seguridad de precio y de llegada.

En las fotografías adjuntas puede verse la larga teoría del tren pescadero en su rápida marcha hacia la capital de España, así como el acarreo de las cajas portadoras del fresco pescado o del grato marisco. Pitando, pitando la máquina lleva en pocas horas desde el gran puerto vigués, al borde de la ría de los cancioneros, la salada cosecha hasta las mesas más exigentes y hasta los hogares que la esperan con ansia. Fresca la merluza, vivas y palpitantes vieiras y ostras un día y otro día, mientras los abnegados hombres del mar se juegan, en la recolección de esta cosecha, tantas veces, a cara o cruz, la vida. Para ellos es la fatiga y el heroísmo, para el tren, la rapidez puntual, y para el consumidor, la llegada a punto. ¿Hay quién de más?

JOSE MARIA CASTROVIEJO

(Fotos Bene y Augusto.)