

NELL'OCEANO GLACIALE
TRA I FRATELLI DI IVO



Lo sbarco dei merluzzi sulla spiaggia di Vadsö



Un piccolo laboratorio di stoccafisso a Vadsö

Nell'Oceano Glaciale tra i fratelli di Ivo.

Honningsvaag, Aprile.

Ivo è stata un'altra delusione della mia vita. E lo sarà forse per tutti quei lettori che sulle pagine di Loti hanno intenerito il loro cuoricino romantico.

Non c'è niente di male poichè è capitato lo stesso anche a marinai rotti a tutte le durezza della vita e le asprezze degli Oceani.

Ho cercato invano i suoi fratelli correndo per due giorni da un Fiord all'altro, con un vaporino traballante e trasudante lordume, che raccoglieva le frotte dei pescatori per riversarle sulle flottiglie di Honningsvaag o di Vardö pronte a sferrare per l'Oceano disgelato.

I fratelli di Ivo in goletto e cravatta, in soprascarpe di gomma e guanti felpati, che ironia! Marcellina e Maria in cappellino di feltro e capelli alla *garçonne* sottobraccio al provinciale pacchiano alla banchina per gli ultimi addii, senza il prete che benedice le barche e la cuffietta che disegnava l'opulenza della capellatura dorata, m'ha tutta l'aria di un dramma senza scenari.

La verità è che il progresso, ha fatto in pochi anni, anche del pescatore, un mestiere in serie, come la fabbricazione delle scarpe americane e dei cittadini in regime comunista.

La colpa è del motore di Diesel e della guerra che ha rincarato il merluzzo e le aringhe. Non dico che sia un male, ma se continuerà di questo passo tutto il mondo diventerà come una Finlandia qualunque quando è coperta dalla neve, privo di connotati, e le agenzie di viaggi turistici dovranno chiudere bottega, e gli scrittori di colore cambiar mestiere.

La vita di pena del veliero che sferrava per cinque o sei mesi dal porto finchè le stive non erano colme di pesca, lottando con tutte le tempeste boreali, con le privazioni inaudite per l'acqua misurata, il vitto fradicio e verminoso, il freddo mortale, i drammi delle vessazioni e delle sanguinose ribellioni, tutto andato a far compagnia, nel museo dei ricordi, alla cuffietta di Marcellina e di Maria.

Il brigantino e la goletta, sono completamente scomparsi da questi mari. Migliaia e migliaia di sloops li han sostituiti. Sono barche poco più grandi delle nostre tartane, con un alberetto a prora e uno a poppa, armati di una parodia di vela che si apre in rinforzo al motore quando il vento è favorevole o se il motore dovesse guastarsi. Il motore è sottocoperta e occupa pochissimo spazio. Tutto il resto è stiva pontata della capacità dalle 15 alle 20 tonnellate. Corrono a dieci e dodici nodi l'ora, e in due o tre ore raggiungono i banchi di merluzzo o di aringhe o di acciughe a seconda il loro armamento. Quelle per merluzzo sono la quasi totalità. Non impiegano mai più di cinque o sei ore a caricarsi: la pesca che un veliero metteva insieme qualche volta in un mese, perchè tutte le operazioni sono più spedite e queste barche non hanno bisogno nè del vento favorevole nè di bordeggiare per mantenersi sui banchi e ritornare a salpar le lenze. Quando son cariche se ne tornano alla costa ove il pescatore trova la sua cena e la sua camera calda che lo aspettano. In capo a un giorno ha guadagnato quello che non guadagnava prima in un mese o due.

Il contratto è tipo. Il padrone delle barche è sempre un pescatore, generalmente il motorista stesso. Il pesce pescato si divide in tante parti quanti sono gli uomini, tre o quattro il massimo che il più sarebbe superfluo, più una per la barca. Il proprietario viene così a prendere due parti, e gli altri una.

Il pescatore ha l'obbligo degli attrezzi, e cioè ami e galleggianti, rappresentati questi da una mezza dozzina di grosse palle di vetro chiuse in una reticella di lezzino, fissate ad un bastone lungo poco più di un metro. Gli ami che sono raccolti in teorie da 1000 a 10.000 si snodano dai galleggianti e ogni pescatore li conserva in quei mezzi barilotti da aringhe che a centinaia ho visto salire sul vaporino col proprietario. Il pescatore provvede da sè al suo vitto per la giornata.

La pesca procede nel modo più spicciativo possibile e, dicendo meccanicamente, è forse la parola più appropriata.

I banchi di merluzzo variano dai 50 ai 60 chilometri di lunghezza ognuno per una dozzina di larghezza. Sono dei veri fiumi di pesce. Incontrato il banco, si getta una prima teoria di ami nei quali è stata già innestata la carne di loup, specie di salacca, della quale i merluzzi sono avidissimi; ad una certa distanza una seconda, una terza e via via. Quando s'è gettata l'ultima si torna a salpar la prima. Raro il caso di un amo vuoto. Accade talvolta che bastano una o due teorie di ami a riempire una stiva. Vi son dei merluzzi che raggiungono fino i venti chilogrammi. Allora si fa il segnale ad un vaporino che vive opulentemente ai margini della grande pesca, circolando tra le barche a raccogliere il superfluo. La barca può così caricarsi una seconda volta nella giornata e del primo carico spetta una parte anche al vaporino.

Per formarsi un'idea di che cosa sia un banco di merluzzi basterà riferire la mala sorte toccata a uno di questi, qualche giorno fa, su una spiaggia del Fiord di Varangel. Una falsa direzione, lo aveva condotto ad incagliare contro una secca poco distante dalla spiaggia battuta da grossi marosi. Un'ondata si impadronì del banco lo sollevò e mandò i merluzzi a boccheggiare sulla spiaggia. I pescatori li hanno valutati ad un migliaio di quintali, ma disgraziatamente non ne poterono godere. Il paese se ne accorse quando il fetore della putrefazione dalla spiaggia del flagello, li rivelò. È occorso più di un mese per liberarsi da quella peste che il mare avrebbe nuovamente rigettata sulla riva e dovette essere trasportata dai lapponi, con le renne, nelle campagne a far concime.

Vi diranno in Norvegia che da venti anni a questa parte, la produzione del merluzzo è stata decuplicata. Di contro ai sette milioni di chilogrammi del 1900 stanno gli ottanta milioni dello scorso anno che saranno portati a cento quest'anno. Questi dati statistici mi sono stati forniti ad Hammerfest dalla signora Robertson, una amabile signora, amica ed ammiratrice dell'Italia ove ella si rammarica di non aver potuto più annualmente trascorrere le sue vacanze, da quando suo marito è stato assunto a Ministro del Commercio della Norvegia.

La sua casa, è la più forte esportatrice di baccalà e stoc-