



El profesor Michel André, experto en el estudio de los sonidos del mar, el pasado marzo en la Antártida. / HEATHER CRUICKSHANK

LA VIDA POR AQUÍ | JUAN CRUZ

El mar se rompe de dolor

Michel André escucha el dolor del mar, que hemos ignorado durante toda nuestra historia. "No teníamos posibilidad fisiológica de percibirlo, porque esta dimensión acuática en el océano era desconocida. Este mundo se rige por unas reglas en torno al sonido, que es el único soporte que tienen los habitantes del mar porque la luz no penetra".

Sordo el mundo ante el dolor del mar. "Y el sonido del mar es vida. Contaminar acústicamente estos canales de comunicación es condenar el mar a un desequilibrio irreversible. Y los estamos contaminando desde hace un poco más de un siglo (una gota de agua en la historia del mar) a través del transporte, la búsqueda del petróleo, los parques eólicos, las maniobras militares... La tecnología permitió alcanzar esta dimensión acuática y acústica hace pocos años. Ahí nos dimos cuenta de que habíamos introducido dolor a través de la contaminación acústica que ponía en jaque su equilibrio. Esta medición del dolor nos permitió a los que tra-

"La única manera que tenemos de comer pescado es que esos peces mueran por asfixia", dice Michel André

bajamos en la conversación de los océanos entender mejor su mensaje".

¿Qué dice ese mensaje? "El mar está cerca de un punto de ruptura. El plástico o los vertidos representan la punta de un iceberg que incluye la sobrepesca, el agotamiento de los recursos fósiles y minerales, la acidificación y el calentamiento de los océanos y, como no, la contaminación acústica que probablemente sea lo que más daño provoque... No creo que el mar se suicide, pero este punto de ruptura hacia el que nos dirigimos es lo más cerca-

no a lo que podría ser una muerte anunciada".

¿Tienen miedo los animales marinos? "No tenemos datos aún que nos expliquen cómo pueden expresar dolor animales que desconocemos. Sabemos cuándo un perro está triste. Apenas estamos aprendiendo a descifrar esos códigos acústicos. Sería un puente para detectar los posibles miedos o molestias que pueden expresar frente al abuso de la explotación del mar".

Hemos visto imágenes de peces amontonados junto a las informaciones sobre el porvenir pesquero del Brexit. "El pescado que comemos sufre una muerte que es la más horrible que podemos imaginar para un ser vivo, la asfixia. La única manera que tenemos hoy día de comer pescado es que esos peces mueran en el puente de un barco por asfixia. Es una tortura final de la que poca gente se da cuenta. Gente que no come carne porque no les gusta el trato en los mataderos. ¿Pero saben cómo es el último momento de un pez? No tenemos empatía

por los peces, pero si nos paramos a pensar realmente cómo estamos actuando frente a estos millones de peces que se pescan cada día podríamos tener un poco más de sensibilidad a la hora de percibir la realidad".

¿El mar no nos importa? "Pensamos en él solo como un recurso. Lo podemos explotar de forma sostenible. No nos damos cuenta de que el porvenir de la humanidad pasa por la supervivencia del mar, y no porque desaparezcan algunos peces, algunos invertebrados, algunas ballenas... Dependemos de ese equilibrio vital de los océanos para nuestra supervivencia... El mar es una cuna de dolor, pero, a la vez, de vida maravillosa. Necesitamos entenderlo para aportar fórmulas que alivien ese dolor. Solo tenemos que escuchar lo que el mar nos habla para que ese dolor disminuya".

Michel André es profesor de la Universitat Politècnica de Catalunya, director del Laboratorio de Aplicaciones Bioacústicas. Su vida se centra en escuchar lo que el mar nos dice. Y duele escucharlo.

Fernando Savater

Vida nueva

Los sabios de todo a cien que proliferan en la feria pandémica profetizan: "Nada será como antes". Y si uno tuviese la debilidad de prestarles atención les preguntaríamos: "¿Y cuándo todo fue como antes?". Porque lo único que sabemos seguro, por poco que hayamos vivido y aunque no seamos demasiado proclives a la nostalgia, es que todo cambia inexorablemente, a mejor o a peor según gustos. Lo cambiamos nosotros. Como apuntó Alfonso Reyes: "El hombre existe para que pueda existir lo que aún no existe". La tarea humana es cambiar lo que encontramos, cambiar incesantemente los lugares, las habitaciones, las armas, las herramientas, los deportes, la medicina, la estética... De este frenesí transformador viene el estigma que dejamos en la inercia del mundo. Ahora descubren algunos que durante el confinamiento disminuyó la polución en cielos y mares, mientras los bichos antes tímidos extendieron sus correrías. Claro, y si la pandemia hubiera acabado con nuestra especie el universo hubiera vuelto a ser limpio y puro. Porque lo que llamamos contaminación no es sino un efecto necesario de la civilización. Algo a lo que habrá que acostumbrarse, cuando nos cansemos de predicar.

Lo que los profetas del "nada será igual" pretenden es que los hombres se transformen, se arrepientan, se transfiguren flagelados por el virus. No pasará. Cambiarán algunas costumbres, que pronto echaremos de menos, se tomarán ciertas precauciones, pero los hombres seguirán igual, irresponsables y heroicos, capaces de esclavizar niños y de inventar vacunas prodigiosas. Siempre queda algo de ancestral en lo más reciente. Lo enseña la admirable y serena doña Araceli, la primera vacunada. Cuando llegó la hora de la prueba, primero se persignó y luego se puso confiada a disposición de la ciencia. Toda una mujer moderna, como Dios manda.

Grandes vinos para celebraciones

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA 2015
Elegido mejor reserva de la DO Navarra 2020

Lote de 6 botellas

Señorío de Sarría Reserva es un *coupage* de las variedades cabernet sauvignon y tempranillo, con crianza de dos años en bodega de roble francés y americano y tres años en botella.

Señorío de Sarría Reserva 2015 ha sido elegido el mejor tinto reserva en los Premios Mejores Vinos DO Navarra 2020, un concurso organizado por el Consejo Regulador Denominación de Origen Navarra y que cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



LOTE DE 6 BOTELLAS

42^{'90} €

ENVÍO GRATIS

SEÑORÍO DE SARRÍA RESERVA 2015

Un lote de 6 botellas de vino que serviremos directamente en tu domicilio con gastos de envío GRATIS.

Entra en la web colecciones.elpais.com y cómpralo