

# Kelp

por RAMON FOLCH

Las algas mediterráneas son de chicha y nabo. Ocupan extensiones exiguas del litoral y tienen unas dimensiones muy modestas. A lo sumo, adornan: las escaroladas rodoficias, los incrustantes litofilos, las onduladas lechugas de mar, las apuntaladas caulerpas, los caprichosos cucuruchos de las padinas, las musgosas cistoseiras, los delicados sombrerillos de las acetabularias... Hay muchas, pero son pequeñas. La discreta disponibilidad de nutrientes y la escasa oscilación mareal no dan para más.

En los océanos es diferente. Las algas bentónicas proliferan al por mayor. Basta recorrer la costa rocosa cantábrica o gallega para darse cuenta. O fijarse en los puestos de marisco franceses, donde ostras y crustáceos suelen presentarse sobre un pardusco lecho de fucos. Pero es en las áreas litorales de afloramiento donde las algas se desenfrenan. Las corrientes frías hacen aflorar las aguas profundas ricas en nutrientes, de forma que las aguas superficiales se ven fertilizadas. Aparecen entonces los bosques de macroalgas, laminariales descomunales que pueden medir hasta cincuenta o sesenta metros. Como en cualquier bosque, una multitud de epífitos y de animales diversos vive sobre estas feofíceas o nada entre sus enormes estipes y frondas de tonos amarronados.

Los anglosajones denominan a estas macroalgas, y también al bosque sumergido que conforman, *kelp* o *varec*, términos de origen británico. En las costas escandinavas, irlandesas y escocesas abundan estas formaciones de macroalgas, en efecto. Pero también las hay en todas las otras costas oceánicas frías del mundo. Los bosques de *kelp* están constituidos por un considerable número de especies de feofíceas, sobre todo de los géneros *Macrocystis*, *Nereocystis*, *Lessonia* y *Laminaria*. Tienen un papel capital en el mantenimiento de los sistemas litorales y algunas son objeto de activa recolección por mor de su valor industrial o alimentario. En Chile, por ejemplo, se comercializan abundantemente el huiro (*Macrocystis pyrifera*), para obtener alginatos, y el cochayuyo (*Durvillaea antarctica*), que es comestible y se presenta en los mercados en unos paquetes característicos. El *arame* de los japoneses (*Eisenia bicyclis*) y el *winged kelp* de británicos e islandeses (*Alaria esculenta*) son macroalgas también comestibles y apreciadas. Aun así, la reina alimentaria de estas algas es el *kombu* (*Saccharina [=Laminaria] japonica*). Propia de las costas japonesas y del Pacífico siberiano, es actualmente cultivada en muchos lugares para preparar el *dashi*, caldo básico en la cocina japonesa, o para obtener el ácido glu-



Ilustración: ANNA SANCHIS

## «Las playas del Yucatán están perdiendo buena parte de su encanto, sepultadas por miles de toneladas de sargazos en putrefacción»

támico que contiene (sin glutamato, la industria alimentaria perdería su principal potenciador palatal).

Una forma pelágica de *kelp* se encuentra en el famoso mar de los Sargazos, porción del Atlántico Norte delimitada por las corrientes del Golfo, de las Canarias, Norte Ecuatorial y de las Antillas. Es una extensión de unos 300.000 km<sup>2</sup> donde proliferan varios sargazos (*Sargassum natans*, *S. fluitans*), que son feofíceas flotantes. Rufo Festo Avieno ya se refirió a ellos vagamente en el siglo IV, pero las primeras descripciones de este bosque de macroalgas flotantes fueron hechas por los navegantes portugueses (los racimos de vesículas aeríferas del alga les recordaban el *sargaço*, variedad de uva portuguesa). Hasta ahora, los sargazos habían permanecido confinados en su mar, pero el cambio climático ha provocado desplazamientos de las corrientes que han permitido la entrada de los sargazos en el Caribe. Eso no pasaría de anécdota si no fuera porque los sargazos muertos han invadido las playas del Yucatán, que están perdiendo buena parte de su encanto, sepultadas por miles de toneladas de sargazos en putrefacción.

La relación de los humanos con las macroalgas cuenta, pues, con un nuevo capítulo, muy negativo: el cambio climático tiene cada vez más efectos colaterales indeseados. Y, aún más: ¿qué será del *kelp* y de la fauna y pesca asociadas, si las corrientes frías se desplazan y se modifican los afloramientos fertilizantes...? ☺

**RAMON FOLCH.** Doctor en Biología, socioecólogo y presidente de ERF (Barcelona).