

PIÑEIRO'08

XIU

FESTA POPULAR DO COCIDO

O día 18 de Xaneiro a partires das 9h do serán

PIÑEIRO,

TEN UN DÍA O ANO QUE NON PODE QUEDAR EN OLVIDO
POR ESO LEVAMOS CATORCE ANOS DEGUSTADO O COCIDO

COMO VEN DE TRADICIÓN
Ó SEGUINTE DÍA DO COCIDO
DEGUSTAMOS O MEXILLÓN
E PARA SABER O QUE COMEMOS
NADA MELLOR CA ESTA EXPLICACIÓN

O CULTIVO DO MEXILLON NA ABRA DE BUEU

Cando empezou o cultivo do mexillón en Galicia
Onde empezaron primeiro
Cando se empezou o cultivo do mexillón en Bueu
Cantas bateas hai na actualidade en Bueu
Superficie por batea
Cordas por batea
Que cantidade de mexillón produce unha batea o ano
Sistema de sementado con mexillón do penedo
Fixación por colectores
Tempo a transcorrer desde o sementado o desdobre
Método e sistema de desdobre
Tempo a transcorrer desde o sementado ata colleita
Sistema de recolleita e clasificación
Sistema de depuración
Tempo de depuración
Problemas no cultivo
Comercialización
Problemas na comercialización
O risco
O arneirón
Mercados

O CULTIVO DO MEXILLON NA ABRA DE BUEU

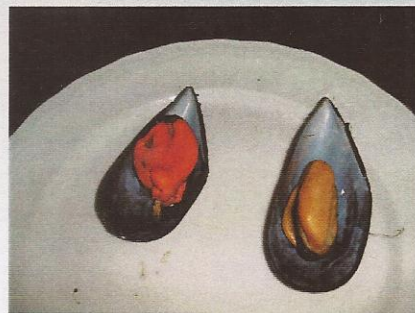
O mexillón galego (*Mytilus galloprovincialis*) é un molusco bivalvo que, en estado adulto, ten xeito de machada, formada polas dúas valvas simétricas, con un remate puntagudo no extremo oposto ao "fio". A cara anterior é redondeada e moi afiada a cara posterior. O aspecto externo da cuncha presenta unha cor negra azulada, e poden observarse claramente as estrías de crecemento. As valvas van unidas por un pequeno filamento, chamado a charnela, que lle fai de bisagra. A cara interior da cuncha é lisa, anacurada con iridescencias.



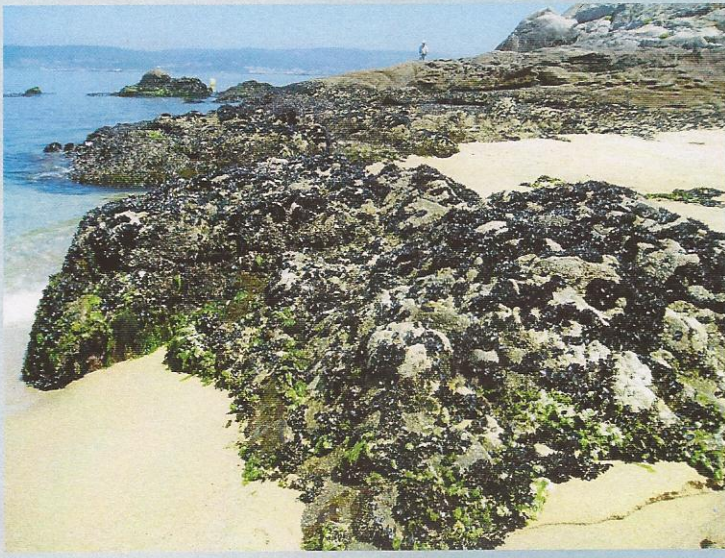
Mytilus galloprovincialis

Polo aspecto externo é imposible identificar o sexo, pero si moitas veces con ollar a cor da vianda: laranxa vermella a da femia, e branca cremosa o macho.

As glándulas sexuais esténdese polo interior do manto, parte carnosa que envolve todo o aparato dixestivo e reprodutor, e que está máis ou menos grosso dependendo da madurez sexual. Os elementos reprodutivos son vertidos separadamente ao exterior na auga circundante, onde se produce a fecundación, aínda que se comprobou, que moitas veces, xa se realiza na cavidade interior da femia pola circulación da auga intervalvar. En cada período sexual a femia pode soltar cerca de un millón de óvulos. O embrión dá lugar a unha larva nadadora con vida peláxica durante algún tempo, mentres completan a metamorfose. Cando a cativa larva mide entre medio e un milímetro, coa cuncha aínda sen formar, ten lugar a fixación a calquera substrato apropiado ao seu alcance, rochas, cascos de barcos, estacas ou cordas de cultivo. Nas rías galegas danse dous períodos de especial actividade na reprodución do mexillón, abril - maio e outubro - novembro.



Femia - Macho



Mexillóns nas rochas

Aliméntase por filtración, aproveitando o plancto, chegando a filtrar ata oito litros de auga por hora.

O mexillón vive, en estado silvestre, formando comunidades máis ou menos numerosas adheríndose ás rochas cos filamentos do biso. Atópanse na zona de mareas ou por debaixo destas, pero sempre en sitios de pouca profundidade. Esta condición permítenos adaptalo facilmente a un medio artificial, como é a corda, a que o mexillón se adhire, e así practicar un cultivo productivo.

As rías galegas reúnen unhas condicións moi especiais para a vida e reprodución desta especie de molusco: trátase dun medio ben protexido, de alta salinidade das augas, 35%; de temperaturas que oscilan de 10 a 20° C°, de riqueza en plancto, de importante movemento de augas entre mareas e de abundancia de acantilados nos que fixarse as crías. O conxunto destes condicionantes propicia que o mexillón acadе, nun ano, un tamaño entre 8 e 9 cm., cando no resto de Europa precisan dun tempo de ata seis veces maior e mesmo non chega a estas dimensións, e moito menos, ao peso e a calidade.

O consumo deste molusco en Galicia remontase a Prehistoria. Nas escavacións realizadas en todos os castros ribeireños, atopáronse cuncheiros que o evidencian. Recentemente nun estudo da malacofauna realizado no castro de Montealegre, en Domaio (Moaña), localizáronse unha grande variedade de cunchas, representando ás de mexillón o 18% do conxunto.

No século XVIII, D Xosé Cornide Saavedra, Rexedor de Santiago de Compostela, xa dicía do mexillón: "A súa carne, despois da ostra, é a mellor dos demais moluscos". Evidentemente, esta é a opinión deste distinguido señor, porque seguro que hai moita xente que prefire o mexillón galego a ostra. Compre sinalar que naquela época non se facía o cultivo en sentido estricto, existían cotos ou áreas determinadas, suxeitas a concesións, onde se chantaban estacas ás que se adherían, ou se procuraba nas rochas de libre acceso.

En 1869, en Carril (Ría de Arousa), os mariscadores converten en mexilloneiras os viveiros de ostra, o que podemos considerar como as primeiras experiencias de cultivo, pero é no século XX cando se fan intentos de acadar un cultivo estable.

No ano 1940 arranca verdadeiramente o desenvolvemento da miticultura galega, cando D. Afonso Ozores Saavedra, Señor de Rubians e marqués de Aranda, propietario de "Viveros del Rial", quen levaba tempo estudando diferentes métodos rendibles para o cultivo deste bivalvo, tratando de crialo sobre estacas, cambia o sistema, e decide probar o cultivo suspendido.



Antiga batea na ría de Vigo

En 1945 aparece na ría da Arousa a primeira batea propiamente dita. Este primeiro prototipo tiña un único flotador, un caixón de madeira, que soportaba un grellado tamén de madeira, do que se pendían unhas cordas. Nesta etapa utilizáronse tamén como flotador cascos de barcos vellos, mais pese o rudimentario do método os resultados foron moi esperanzadores.

En 1949 segue o exemplo a ría de Vigo; en 1954 esténdese ás localidades de Bueu, Cambados, O Grove, Redondela e Proba do Caramiñal; dous anos máis tarde, as rías de Sada e Muros.

Durante estes anos e seguintes, produciuse unha continua evolución no perfeccionamento da estrutura da batea, dos aparellos, e dos métodos de traballo ata acadar a forma actual, que loxicamente seguirá transformándose e adaptándose as novas necesidades e mellorando as presentes. O exemplo témolo xa na batea circular "Medusa", inventada e patentada en Galicia, comercializada por Corelsa, que esta probándose na Liña da Concepción, porque en Galicia a lexislación vixente non permite o asentamento ao exceder da superficie autorizada.

Una batea está formada por varios flotadores de ferro recubertos de poliéster para evitar o corrosión, e que soportan, igual que as primitivas, un grellado de madeira formado por vigas e pontóns de eucalipto. A lonxitude das vigas principais, que van sobre os flotadores, é de 27 m., cunha sección de 40 x 35 cm. Sobre estas vigas leva outras transversais, que miden sobre 20 m, cunha sección 25x 25 cm., sobre elas facendo grella, leva os pontóns de 10 x 8 cm. de sección, en número suficiente para que cunha separación aproximada entre eles de 70 cm., cubrir toda a superficie da batea. Destes pontóns e das propias vigas é de onde colgan as cordas de cultivo. As cordas levan cada 40 cm. unha peza de plástico transversal ("palillo" no argot), porque antes era de madeira, de 20 cm. de longo. A función destas pezas é que o peso do mexillón se reparta por toda corda apoiándose nelas e así evitar o desprendemento cando a corda esta moi cargada.



Batea

O proceso do cultivo comeza coa obtención de mexilla, cría do mexillón, que si a batea xa está en produción pode conseguirse por medio de cordas colectoras que penden dela, as que se fixan as crías días despois do desove cando están en vida peláxica. Outro sistema consiste en recoller a mexilla do medio natural, é dicir, arrincándoa das rochas, meto que segue cando se pon en funcionamento por primeira vez unha batea e careces doutras das que pidas conseguir a cría.



Mexilla

Obtida a mexilla, por calquera dos métodos expostos, hai que encordala, operación consistente en adosala ao redor e a todo o longo da corda, en determinada cantidade, coa axuda dunha rede fina de algodón para mantela pegada a corda ata que ela mesma se fixa por os seus medios. A cantidade a fixar depende da situación da batea e dos tamaños que se queiran conseguir nun determinado tempo. Estas cordas así preparadas son as que penden do grellado da batea.

Tanto a colocación dos "palillos" nas cordas, como o encordado da mexilla, ata hai poucos anos facíase manualmente. Hoxe dispónse de máquinas para "empalillar" e para encordar.

Transcorridos de catro a seis meses, o mexillón alcanza entre 3 a 4 cm., e é necesario facer un desdoblamento das cordas, xa que, pola proliferación de cría, estas chegan a pesar dez veces máis. Consiste esta operación no izado das cordas, desprender o mexillón, selecciónalo e volver a encordar. Cada corda orixinal descomponse en dúas ou tres novas. Realizada esta faena queda listo, medrando e engordando ata colleita, que é o momento no que alcanza un tamaño de 27 pezas en Kg. para o grande e de 28 a 37 para o normal.

Antigamente a faena de desdobre de cordas, levábase acabo na plataforma da batea, izando as cordas a man cun molinete, limpábanse, seleccionábase o mexillón e volvíase encordar con menos cantidade. Igualmente ao izalas para a colleita.

Na actualidade o barco bateeiro esta construído con un amplo parque de traballo onde ten instalada a maquinaria precisa para realizar os labores de cultivo, desdobre, colleita e empaquetado, e está dotado dunha potente grúa hidráulica. Todas as operacións fanse no barco ou dende el.



Barco bateeiro

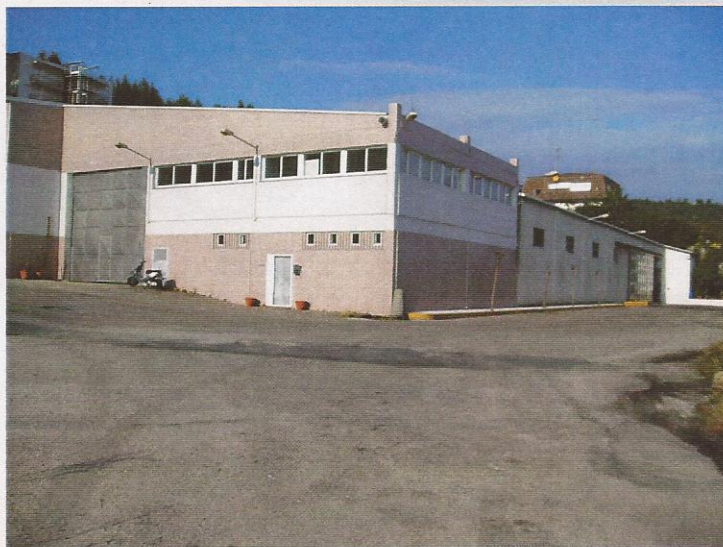
Na faena de desdobre, a grúa, engancha un grande cesto de aceiro inoxidable, e báixao a un pouco máis de profundidade cás cordas, que logo se traen a vertical do cesto, e o ir subíndoo vai recolléndoas co mexillón adherido. No borde do cesto leva uns rodiños con pás que, ao pasar a corda entre eles, fan que se desprenda e que queden no cesto. Seguidamente vértense sobre unha grella con rendixas de diferente medida para clasificalo por tamaños. Do mesmo xeito realízase a operación de colleita para a venda, coa diferenza de que se é para o consumo en fresco hai que ensacar o produto en bolsas de rede.



Piscinas de depuración

Cando o produto é para o consumo en fresco, ten que pasar unha depuración antes de chegar ao mercado afín de eliminar calquera posible contaminación por detritos, que puidera adquirir por os vertidos ao mar de augas non depuradas. Para este fin, existen estacións depuradoras, instalacións homologadas nas que se practica este tratamento consistente,

primeiramente na esterilización da auga do mar someténdoa a unha decantación para sedimentar as partículas en suspensión, un tratamento de cloración e oxixenación por cascada. Os mexillóns mergúllanse durante 48 horas nunha piscina con esta auga de mar esterilizada en renovación continua.



Estación depuradora de Bueu

Cando o produto ten como destino as fábricas de conserva, non é preciso esta depuración, porque vai ser sometido a unha lixeira cocción, ata conseguir a apertura das valvas, para poder extraelo, logo na fábrica sométese a unha segunda cocción para acadar o grado de deshidratación conveniente, e algúns preparados a unha fritura e finalmente, xa enlatado hermeticamente, a un proceso de esterilización.Z

O crecemento e engorde do mexillón, depende da situación do polígono, posición da batea, da corda na batea, da profundidade a que está o animal ao longo da corda, e por suposto da cantidade de cordas por batea e da cantidade de bivalvos por corda, así mesmo das correntes de auga e temperatura. Nas rías galegas, o engorde, aumento de glicóxeno, vai de febreiro a outubro, unha longa tempada, que se materializa nun produto grande, gordo e de extraordinaria calidade.

Aínda que as tallas de comercialización se acadan, normalmente aos doce meses do inicio do cultivo, cada vez é máis difícil programar a produción dunha batea, ante a posible aparición de toxinas, paralizadoras do programa de produción.

A autorización para instalar unha batea, provén dunha concesión administrativa que a Xunta de Galicia outorga por 30 anos. Créanse uns polígonos de fondeo divididos en cuadrículas, obxecto da concesión, e a batea sitúase no centro de cada unha delas, e non pode ocupar máis de 550 m², nin ter unha lonxitude superior aos 27 m., no lado que aprobe. As cordas non poden exceder dos 12 m. de cultivo, permitindo unha rabiza de 2 metros, como consecuencia a concesión afecta a unha lamina de auga ata unha determinada profundidade. O número máximo de cordas por unidade é de 500.

Actualmente as nosas rías producen o 50% de este manjar que se consume no mundo, un parque 3500 bateas, distribuídas en varios polígonos, cunha produción media de 50 a 60 T/ ano por unidade de explotación.

Os miticultores de BUEU, apostaron pola calidade "preferente", talla entre 18 e 20 pezas K., por unha mellor calidade en detrimento da cantidade. A técnica de cultivo que seguen os bateiros de Bueu é a de non ir o máximo de cordas autorizadas, 500 nos 550 m² de batea, e a partires do dobre, colocan só sobre 300 cordas por batea, menos cantidade de animal por corda e un período de tempo de desenvolvemento non inferior aos 18 meses. No mar, como na terra, cómprese aquilo de : "*Sementa raro e irás co carro*". O mexillón de Bueu vendese practicamente todo para o consumo en fresco, tendo o principal mercado na costa mediterránea española, Italia, Francia e Países Baixos.



Mexillón de Bueu



Abra de Bueu Polígono B

Na abra de BUEU, hai dúas áreas de fondeo de bateas, o polígono A con 107, situado entre Monte Gordo e a Cova, e o polígono B con 25, fronte a Praia de Beluso, ao abrigo de punta Tremiño.

Despois de expoñer o mimo con que se trata o mexillón en BUEU non podería rematar sen facer referencia as formas de saborear este manxar.

En conserva aparece, fundamentalmente, nas seguintes preparacións: en escabeche, en salsa, ao natural -cunha calda de salmoira- e en aceite.

Onde ofrece infinidade de recursos é na cociña: En salsas diversas, con arroz, a vinagreta, con fabas, rebozados e fritos, con cogomelos, en empanada e un etc. tan longo como a imaxinación das cociñeiras e cociñeiros. Pero como se acerta sempre co gusto de todos, é, simplemente cocelos ata que abran ben as valvas, asperxilos cunhas gotas de limón e comelos directamente da cuncha.



Mexillóns o natural

Manuel Aldao Portas