

O MEXILLÓN E O SEU CULTIVO

Definición. O mexillón é un bivalvo da subclase dos filibranquios. Visto dende fora, a súa cuncha presenta un borde ventral rectilíneo, do que se mira saír o biso e un borde dorsal anguloso, do que a súa parte interna, que confina coa porción aguzada da cuncha, leva a charnela. As valvas da cuncha ábrense sobre a bisagra formada polo ligamento elástico da charnela, que por outra banda, carece de dentes. Na superficie externa da cuncha percíbense claramente as liñas de crecemento do animal. Na superficie interna, mais ou menos nacarada, pódese distinguir o sinal deixado polo manto e as desigualdades dos músculos aductores. Pero non se descubre nada do rastro do seno paleal, é dicir, da sinal que correspondería ó sifón.

As especies das nosas costas son o *Mytilus edulis*, tamén chamado "mexillón comestible" de cuncha alargada, pode alcanzar uns sete centímetros de lonxitude por catro de anchura e dous ou tres de espesor, e o *Mytilus Galloprovincialis*, que se diferencia da outra especie sobre todo por algúns caracteres internos e pola forma do contorno da súa cuncha.

Sabemos que os mexillóns son particularmente abundantes nos puntos sometidos ós cotos das olas ou batidos polas correntes.

Como tódolos bivalvos, estes animais son verdadeiros filtros vivintes, polos cales o auga que os atravesa e baña as súas branquias teñen lugar as diversas necesidades respiratorias, alimenticias, excretoras e reproductivas. Un mexillón pode facer circular entre as súas valvas 70 litros de auga ó día.

Os mexillóns por ser moluscos sedentarios e fixos por un biso, só se presentan en abundancia nas costas rocosas, onde atopan o substrato idóneo para asirse solidamente. Tamén se poden atopar nos diques, peiraos e nos cascos dos barcos.

En todo caso, nas costas sometidas ó ritmo das mareas, os mexillóns habitan casi exclusivamente nas zonas que se descubren dúas veces ó día coas baixamareas. Unicamente rebasan o límite superior das pleamareas nos puntos máis batidos polas olas. O auga é indispensable na súa vida, aínda que por outra banda, pouco importa que sexa salgada, limpa, impura, rica ou pobre en osíxeno.

Cultivo. Aínda que existen varios tipos de cultivo do mexillón, imos centrarnos no que se fai nas nosas costas, este é o das bateas. É o sistema que ademais dá os mellores resultados, e que con algunhas variantes faise tamén noutros países. Aclaremos primeiro, que este invento non é noso, xa que os xaponeses levan séculos cultivando as ostras en cordas colgadas en balsas de bambú.



Este sistema ten catro fases principais, que son as que imos explicar:

Recolección da semente. Pode realizarse ben da fixación espontánea das rochas, ou ben da semente fixada nas mesmas cordas ou en cordas postas a propósito para este fin. Aínda que a primeira vista podería parecer que este sistema non é un cultivo propiamente tal (porque recolle a semente fora do parque de cultivo). Nembargantes, si consideramos as rías como un inmenso parque de cultivo do mexillón (como en realidade son) as sementes recolleranse sempre no parque de cultivo é o fruto dos reproductores do parque. Os mexilloeiros opinan que o traslado da cría de mexillón dunha ría a outra resulta beneficioso, e tamén que a cría procedente das cordas é mellor que a das rochas.

Encordado primeiro. A semente do mexillónponse xunto á corda e suxeitase cunha rede moi laxa e de pouca consistencia que se autodestrúe, cando o mexillón está fixado co biso á corda ou a outro mexillón.

Desdoble. Ó cabo dun tempo o mexillón, crecerá e engordará de tal xeito que o biso non terá forza suficiente para agarralo, e se desprenderá; É neste momento cando hai que facer novas cordas de menor espesor que o mexillón, a esta operación chámasele desdoble.

Estas operacións solen facerse sobre as propias bateas, sempre que as condicións do tempo o permitan, e sempre que as bateas estean preparadas para a elaboración das cordas a bordo. Esta operación resulta máis económica si se fai a bordo.

Desencordado e expedición. Chegado o tempo no que a maioría do mexillón da corda alcanza un tamaño comercial, procédese ó desencordado e a expedición. Para o traslado e izado da corda utilízase un cesto basculante que impide que ó izar a corda o mexillón se desprenda. Despois dunha limpeza procedese ó ensacado.

Si o mexillón sae da depuradora, para o seu consumo en fresco, expediranse en bolsas de varios tamaños dependendo do mercado no que vaia ser vendido. Si se destina á conserva transportarase a granel.

(Publicado en “Festas do Cristo”. Agosto 2002. Cangas)