

# Defensa de las especies sedentarias

por MAREIRO

La riqueza de las costas gallegas en especies sedentarias, necesita una policía constante, preservadora de las extirpaciones prematuras, de los aprovechamientos excesivamente intensivos.

No se trata de un fenómeno de ahora, ni de un solo lugar marítimo-costero. El mal afecta a todo el complicado festón del litoral noroeste, propicio al desarrollo de una gran producción marisquera, y si bien no gravita sobre todas las especies por igual, ataca a algunas con notoria violencia. En este último caso, la vieira, el mejillón y la almeja merecen destacarse como las más infortunadas víctimas de los mariscadores profesionales.

En pocos años, nuestra magnífica ostra jacobea, casi ha desaparecido. La riqueza de vieiras de la Ría de Arosa era proverbial, y su aprovechamiento alimentó durante sucesivas generaciones, un activo comercio con las principales plazas consumidoras de Galicia.

Cotizada primeramente a precios ínfimos, apesar de su nobilísima calidad alimenticia, de la riqueza de sabor que posee, del maravilloso estuche calcareo en que la Naturaleza lo ofrece al paladar de los hombres, ha pasado a ser hoy un marisco raro, valorado a precios fastuosos. Y es que a medida que se fué revalorizando, fué haciendo más tenaz su exploración hasta extraer los ejemplares poco adultos y dificultar el proceso reproductor.

En las demás rías de Galicia, el típico marisco santiaguista resistió aun menos tiempo las faenas expoliadoras. Las famosas zamboriñas y cadeluchas de las ensenadas del Valle Miñor, en la ría de Vigo, han sufrido el mismo proceso de agotamiento que hoy amenaza con extinguir totalmente, en Galicia, la vieira.

\* \* \*

Los viveros naturales más importantes de mejillón, se hallan sin duda en el cantil agrio y bravío de nuestra frontera al mar. Pero con esta especie viene dándose, desde hace ya años, un fenómeno exhaustivo no menos perjudicial que el padecido por la ostra jacobea.

Primeramente la demanda de mejillón para transplantar a los criaderos artificiales del Mediterráneo, en especial los creados por Odón de Buen en el puerto de Barcelona. Después el aprovechamiento intensivo, imptacable, de las mariscadoras ribereñas, que rebuscan todos los abrigos y escondrijos de la costa, y barren cuanto producen nuestras generosas piedras, bañadas por el flujo y el reflujo del mar.

El mejillón es la base de una especialidad conservera codiciada, que apenas se fabrica hoy por la dificultad de adquirir ejemplares adultos. El régimen de espontaneidad en que esta pesca se viene desenvolviendo, puede conducir a anular la producción mejillonera, con daño cuantioso para todos.

Galicia está en el caso de defender esta veda fecunda de sus riquezas marítimas, ya defendiendo la producción natural, ya implantando el cultivo en parques especiales, con arreglo a las normas que la mitilicultura enseña. No es que exista el riesgo de desaparición de una especie, que por no ser privativa de nuestra costa podría rehabilitarse en ella artificialmente; pero existe un evidente peligro de agotamiento, que debe bastar para la adopción de cuantas medidas de previsión sea dable poner en práctica.

\* \* \*

De todas las producciones marisqueras a que consagramos este comentario, la más importante es sin duda la de la almeja. En las varias rías de Galicia, especialmente en las de Vigo y Arosa, este molusco proporciona grandes provechos a las gentes del litoral que se dedican a su extracción, bien para el consumo en fresco, bien para suministrar a las fábricas.

La almeja, al igual que los otros moluscos, está sometida a veda. Desde el 15 de setiembre al 1.º de mayo puede pescarse sin limitación. Sería interesante que esta medida, como todas las demás que en relación a la vida de las especies se impongan, se acomodara rigidamente a la observación biológica y recogiera los resultados de ésta.

Porque la almeja no ofrece las mismas condiciones de comestibilidad durante todo el período en que se autoriza su recogida.

De setiembre a enero son los mejores meses de la almeja; los meses de carne más densa y sabrosa. Después pierde estas calidades, enflaquece, se torna blanduzca. En el primer período, un cajón de almejas de treinta y tantos kilogramos, rinde en las fábricas aproximadamente ocho o nueve de carne conservable. En el segundo este rendimiento se reduce a la mitad.

Pudiera revelar este cambio de las condiciones internas del molusco, una necesidad de acortar el período de pesca, haciendo que la veda comenzara en febrero en vez de iniciarse en mayo. Pero esta deducción sería demasiado improvisada, pues acaso la almeja se halle en condiciones de buen aprovechamiento antes de setiembre.

Lo indudable es, desde luego, que la almeja es objeto de aprovechamiento abusivo estimulado por los altos precios a que llegó en la temporada pasada, y que acaso se registren también en la próxima.

\* \* \*

De otras especies que merecen la mayor predilección del gourmet, y de la que son fecunda reserva las costas de Galicia, pudiéramos ocuparnos, para completar este comentario. El percebe, por ejemplo, que también atraviesa épocas de verdadero exterminio; la ostra, en algunos lugares...

Pero estimamos innecesario ensanchar el campo de acción de la defensa marisquera, que en este espacio acotamos hoy. Ante nosotros se abren, con signos de gravedad, los términos de un problema, que reclama una solución efectiva, rápida y armónica. Una solución que respete las modestas maneras de vivir de las gentes mariscadoras, y que, al propio tiempo, represente un freno para los excesos de su codicia, y un estímulo para los esfuerzos que puedan realizar, a fin de activar la multiplicación de las especies que van camino de perderse totalmente.

Comprendemos que la tarea es árdua; pero no es inasequible. Requiere comprensión, estudio, energía, y sobre todo, acercamiento amoroso y diligente a la entraña de la cuestión. Con fórmulas empíricas y vagas, extraídas de páginas muertas o de técnicas abstractas, nada conseguiremos.

Y conseguir, obtener, realizar, en economía es lo primero.

Lo es casi todo.