

Mejillones

Cuentan que un naufrago inglés observó que los mejillones crecían más deprisa cuando estaban situados en la zona intermarcal, es decir, en las rocas que la marea baja dejaba al descubierto. En este hecho reside la iniciación de su cultivo, que en los primeros momentos se basaba en el izado de las bateas, de las que cuelgan las cuerdas a las que están fijados los moluscos. Transcurrido el tiempo, se observó que el beneficio producido por esta práctica no compensa el gasto ocasionado, pero el mejillón ya era por entonces la especie marítima cultivada más importante.

Hoy la práctica totalidad del cultivo, se hace por el sistema de bateas, que son plataformas flotantes, sujetas al fondo del mar, de las que penden unas cuerdas a las que, mediante unas mallas, se adhiere la semilla del mejillón. De cada batea cuelgan, en la etapa final, entre 400 y 500 cuerdas, con una producción de unas 45 a 50 Tm., al año, que es el tiempo aproximado que tarda el mejillón en adquirir el tamaño comercial

El mejillón es un marisco bivalvo, que tiene sus dos conchas, negras, unidas por una charnela que permite la apertura y da lugar a la entrada de agua, que filtrada por un sistema de inhalación, hace posible que los nutrientes en suspensión sean aprovechados por el molusco. La carne del mejillón es de color anaranjado o rojizo, más intenso en las hembras que en los machos. El mejillón de nuestras costas, en estado salvaje alcanza una longitud de unos 8 centímetros, que es superada por los ejemplares cultivados.

Alrededor de 300.000 Tm. de mejillón se producen anualmente en las rías gallegas, lo que supone más de la mitad de la producción mundial en cultivo. Esta cifra hace que se exporte a muchos países, en los que se aprecia muy favorablemente la calidad, hasta el punto de que en Bruselas, que tiene en el mejillón un plato estrella, prefieran los españoles a cualquier otro.

En la ría de Arosa se producen las dos terceras partes del total, pero en todas las rías se dan unas circunstancias muy favorables, debido a la riqueza nutricional de sus aguas, a la poca salinidad y a la escasa profundidad, que además de ser muy favorable para el desarrollo del molusco, facilita las labores de su explotación. Por este motivo pueden verse, también, las bateas en las rías de Vigo, Pontevedra, Muros, Noia y Ares.

Una vez extraído el mejillón y antes de librarse al consumo, ha de someterse obligatoriamente a un proceso de depuración que asegure la destrucción de las bacterias. Pero la depuración no es suficiente para eliminar algunos microorganismos que desaparecen durante el proceso de cocción que, por ese motivo, es necesario para asegurarnos la salubridad del producto.

Los mejillones son ricos en proteínas, tienen poca grasa, pero el contenido de sus ácidos grasos, saturados, monoinsaturados y poliinsaturados es muy equilibrado. Son ricos en vitaminas, especialmente en tiamina, riboflavina y niacina y fuente indicadísima de algunos minerales, como calcio, hierro, yodo, magnesio y potasio.

Gastronómicamente es un marisco muy sabroso, capaz, por sí solo, de constituir un plato, de ser ingrediente de caldeiradas, ensaladas, mariscadas, etc., y de figurar como guarnición de muchos y selectos platos de pescado. En el mercado se encuentra fresco, congelado y en conserva.

Ismael Díaz Yubero
Academia Española de Gastronomía (AEG)