



Mexillón

XUNTA DE GALICIA



Colección: **A Vida no mar salgado**

Idea e texto: **Fina Mosquera Roel**

Ilustracións: **Ana Sánchez Moreno**

Fotografía: **Miguel Sánchez Ortiz**

Edita:

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.

D. X. de Innovación e Desenvolvemento Pesqueiro.

ISBN: 84-453-3358-5

Depósito legal: C-1721-2002

Imprime: Gráficas Sementeira





Mexillón

Nome científico: *Mytilus galloprovincialis*.

Castelán: Mejillón

Éuscaro: Muskullua

Catalán: Musclo

Inglés: Mussel

Francés: Moule

Eu son un mexillón.

O meu corpo é mol e está dentro dunha especie de cofre formado por dúas valvas.

A cor das miñas valvas é negra violácea e a do meu corpo varía desde o laranxa ata o branco. Tamén teño unhas barbas ás que se lles chama biso. Serven para fixarme nas rochas.



Este mexillón vivía nunha batea.

Vivimos pegados ás rochas, formando comunidades na zona das mareas.

O noso alimento son as pequenas partículas que hai na auga do mar, de xeito especial organismos de orixe vexetal.

No corpo temos branquias que serven para respirar, para filtra-la auga e para captura-lo alimento.



Mexillóns no seu hábitat.

Cando baixa a marea, parece que están mortos.
Esperan a que suba para voltar a abri-las valvas e alimentarse.

Somos unisexuais, ou sexa, algúns de nós somos femias e outros machos.

O corpo das femias é alaranxado e o dos machos é máis amarelo ou branco.

Para reproducirnos, os machos e as femias expulsámo-las células sexuais á auga e alí prodúcese a fecundación.

Dos ovos saen larvas, que nadan uns vinte días.

Despois caen ó fondo e fíxanse nas rochas ou en calquera obxecto que haxa no fondo do mar.



Á estrelamar sábenlle moito os mexillóns.
Cos seus pés ambulacrais que rematan en pequenas
ventosas é quen de abri-las valvas e comelos.

No ano 1235 os seres humanos descubriron que nos podían cultivar.

Un mariñeiro irlandés naufragou en Francia e plantou postes na praia cunha rede para capturar aves.

Pero axiña comprobou que os postes se cubrían de mexillóns e que estes eran de máis calidade cós salvaxes.



En Francia, hai moitos lugares onde cultivan os mexi-
llóns en postes.

En Galicia ós mexillóns cultívanos en bateas. Unha batea é unha plataforma de madeira que flota no mar e leva cordas penduradas. Os cultivadores de mexillón conseguen semente na beiramar ou ben colocando colectores.

Meten a semente ou “mexilla” nunhas redes moi finas e pégana ás cordas ata que os mexillóns novos se suxeitan por si mesmos.

Así medramos ata chegar ós 8 ou 10 centímetros.

Logo recóllenos cun pequeno guindastre, pois as cordas cheas de mexillóns pesan moito.



Barco recollendo os mexillóns das bateas.

Non se deben consumir mexillóns de rocha sen control nin aqueles que non estean debidamente etiquetados.

Os mexillóns filtran moita auga e podemos comer microorganismos e substancias nocivas, pois ó mar, desgraciadamente, aínda chegan moitos vertidos.

Tódolos mexillóns que se van comercializar en fresco pasan por unha depuradora onde filtran auga esterilizada durante corenta e oito horas. Despois dese tempo xa se poden consumir.



Mexillóns nunha depuradora.

Na actualidade Galicia é unha das primeiras potencias na produción de mexillón.

No mercado pódese nos atopar, ademais de frescos, conxelados e enlatados.

O noso valor nutritivo é semellante en todos os casos.

En moitas ocasións aparece na auga do mar o fenómeno chamado “mareas vermellas” e nesa época prohíben a nosa comercialización porque podemos resultar tóxicos para os humanos.



Están deliciosos simplemente abiertos ó vapor e con limón.

Algúns animais semellantes:



Os berberechos.



Glosario

Valva: Cada unha das pezas que forman as cunchas dalgúns moluscos.



Fecundación: Unión dunha célula sexual masculina e outra feminina para orixinar un novo ser.



Outros títulos da colección

Polbo
Rodaballo
Ourizo
Xurelo
Mexillón
Peixe Sapo
Centola
Camarón
Percebe



Percebe



Ourizo

Na rede estamos en: pescagalicia.com



CONSELLERÍA DE PESCA E
ASUNTOS MARÍTIMOS