

A VIEIRA EN GALIZA

Víctor Caamaño Rivas



A vieira é unha especie marisqueira moi valorada en Galiza polas súas calidades gastronómicas e que está especialmente vencellada á nosa cultura por ser a súa cuncha o símbolo dos peregrinos que fan o camiño xacobeo a Santiago de Compostela. Existen diferentes lendas que asocian a relación da cuncha da vieira coa peregrinación, pero o que si é certo é que pasou a chamarse “cuncha de Santiago” porque aos peregrinos se lles entregaba a súa chegada a Santiago de Compostela, xunto cunha credencial que confirmaba o remate desta viaxe relixiosa. Deste xeito, os peregrinos, volvían aos seus lugares de orixe portando no sombreiro e na súa capa unha cuncha de vieira que confirmaba ter realizado a peregrinación.

Ademais a vieira tamén forma parte dos elementos da arquitectura tradicional mariñeira pois, a cotío, a cuncha plana adoita ser utilizada para recubrir as paredes orientadas ao sur e dese xeito protexelas da humidade.

As vieiras teñen as dúas cunchas ou valvas desiguais e no lugar onde se unen presentan dúas prolongacións chamadas orellas. A valva dereita ou inferior curvada é de cor avermellada mentres que a esquerda ou superior é plana e de cor branca. Sobre a cuncha, que pode superar os 15 cm de diámetro, discorren de 15 a 17 costelas radiais grosas, así como liñas de crecemento paralelas ao bordo que indican a idade dos exemplares.

Viven en zonas próximas á costa, desde fondos pouco profundos ata os 180 m, sendo máis abundantes entre os 10 e 40 m. Elixen os fondos areosos aínda que tamén habitan fondos de cascallo e, as veces, en areas lamacentas.

Entérranse sobre a valva curvada mentres que a plana mantense a nivel do fondo camuflada pola area que a recobre. Poden abrir e pechar bruscamente as valvas expulsando un chorro de auga que actúa como un sistema de propulsión que lles permite realizar desprazamentos de varios metros. Esta capacidade é utilizada, principalmente, para escapar de depredadores como as estrelas de mar, pero tamén para levantar a area do fondo e asentarse no oco creado.

A vieira xunto coa zamburiña, a volandeira e outras 400 especies distribuídas polos mares do mundo, forman un grupo de moluscos bivalvos coñecido como pectínidos, vinte dos cales son comercializados en diferentes países. Os maiores consumidores mundiais destes moluscos son EEUU, Xapón e Francia; países de alto nivel económico que manteñen un mercado de explotación e venta do cal, algo máis do 30%, procede da pesca, mentres que a acuicultura proporciona a maioría da produción. A diferenza do que ocorre no mercado mundial, en Galiza, é o marisqueo o que abastece o mercado pois, incluso, os exemplares cultivados en batea proceden das capturas do marisqueo.



Os bancos de vieira máis importantes das augas galegas encóntranse nas Rías Baixas e, maioritariamente, na Ría de Arousa. A captura de vieira realízase desde embarcacións a motor utilizando o chamado “rastros da vieira”. Hai uns anos a súa extracción era moi irregular debido á continua presenza de “mareas vermellas” ou “purgas do mar”; un fenómeno natural producido por certas especies de plancto mariño que

dependen para o seu crecemento de determinados factores ambientais. Algunhas destas especies de planta producen fortes toxinas que son acumuladas polos moluscos filtradores (vieiras, ameixas, mexillóns...) e que poden producirnos diferentes patoloxías cando as comemos. Este venenos ou biotoxinas non se distribúen uniformemente por todo o corpo da vieira senón que se concentran en diferente proporción nos distintos órganos do seu corpo; sobre todo na parte do aparello dixestivo chamado hepatopáncreas (acumula un 80-85% da toxina).



O maior problema que supón a presenza de biotoxinas nos moluscos comerciais é que non existe ningún sistema de depuración, de conserva ou de preparación que as elimine dun xeito fiable. De feito, no caso das vieiras, a solución ao problema pasa pola eliminación ou evisceración do hepatopáncreas e das branquias.

O sistema de evisceración para reducir o nivel de biotoxinas vense plantexando xa desde mediados

dos anos noventa cando as campañas marisqueiras viñan frustrándose pola continua presenza de “mareas vermellas” nas Rías Baixas. Entre os anos 1996-98 foron habituais as noticias nos xornais que mostraban o interese da Consellería do Mar (daquela Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura) por animar ás confrarías das Rías Baixas, especialmente á de Cambados, a que estableceran un sistema de comercialización de vieiras sen hepatopáncreas. Para a confraría cambadesa era prioritario resolver o problema que representaba a inestabilidade da comercialización da vieira, pois en Cambados o número de mariscadores dependentes desta actividade é moi numeroso. Nesta liña, a comezos do ano 2002 deuse o paso definitivo no camiño cara á estabilidade na comercialización de vieira eviscerada, ao ser aprobada unha nova normativa, a nivel do estado e a nivel europeo. A citada lexislación regula a extracción e comercialización de vieira establecendo uns novos valores de toxicidade permitidos de realizarse, previamente á comercialización, a evisceración das branquias e do hepatopáncreas. A introducción deste proceso no tratamento da vieira, previamente á venda no mercado, permitiu dar unha maior estabilidade ao sector vieireiro e na actualidade, a evisceración, convertíuse no sistema habitual polo que a vieira galega chega ao mercado, sendo Cambados a vila de referencia do sector.