

# ESTUDIANDO A NATUREZA: AS ALGAS MARIÑAS

Por Víctor Caamaño Rivas

**G**ústame os documentais de natureza que botan polo serán na segunda cadea de televisión e semella que hai moita xente dunha opinión semellante á miña. Diante do televisor disfrutamos das relaxantes e suxerentes imáxenes que este aparello nos proporciona e somos espectadores privilexiados do milagre da vida natural. Mais só somos iso, cómodos espectadores, pero xamais partícipes. Para participar no espectáculo da natureza non hai nada mellor que apagar o televisor, saír da casa e camiñar, camiñar, camiñar e observar ó noso arredor. Se segues este consello non esperes ver tigres, grandes serpes ou osos polares, pero irás descubrindo a gran variedade de seres que te arrodean e que poden resultar tan atractivos como os de calquera lugar lonxano e exótico das nosas antípodas.

• Atrévete!, deixa a túa cadeira, ¡que non escapa!, e comeza a vivir a natureza. Nós podemos axudar a coñecerla para que deste xeito aprendas a coidala e respetala. Recorda, non se aprecia o que non se coñece. Así que hoxe pode ser un bo día para principiar esta laboura. Nesta liña de actuación e como tema inicial propoñémoste o estudo das algas mariñas. A nosa nosa primeira actividade esixe aproximarnos ó litoral para observar, recolectar e recoñecer as algas que alí se atopan. Para que a tarefa resulte máis doada tentaremos darche uns bos consellos que poidan facilitar o traballo.

**¿Qué momento é o máis axeitado para observar ou recoller algas?**

**A** estación do ano máis axeitada para observar e recoñecer as diferentes algas é o verán,

pois neste momento os exemplares posúen a maioría das súas características morfolóxicas. Mais para iniciarse no coñecemento deste interesante grupo botánico pódenos servir calquera outra estación xa que as especies máis comúns resultan doadamente recoñecibles ó longo de todo o ano.

**P**or suposto que a baixamar resulta o momento máis axeitado para facer o percorrido costeiro. Neste periodo quedarán á túa disposición as algas verdes, pardas e mesmo, no nivel máis baixo, as vermellas. Pero aínda nas preamares pódense recoller as algas que foron arrastradas polas ondas ata a beira do mar.

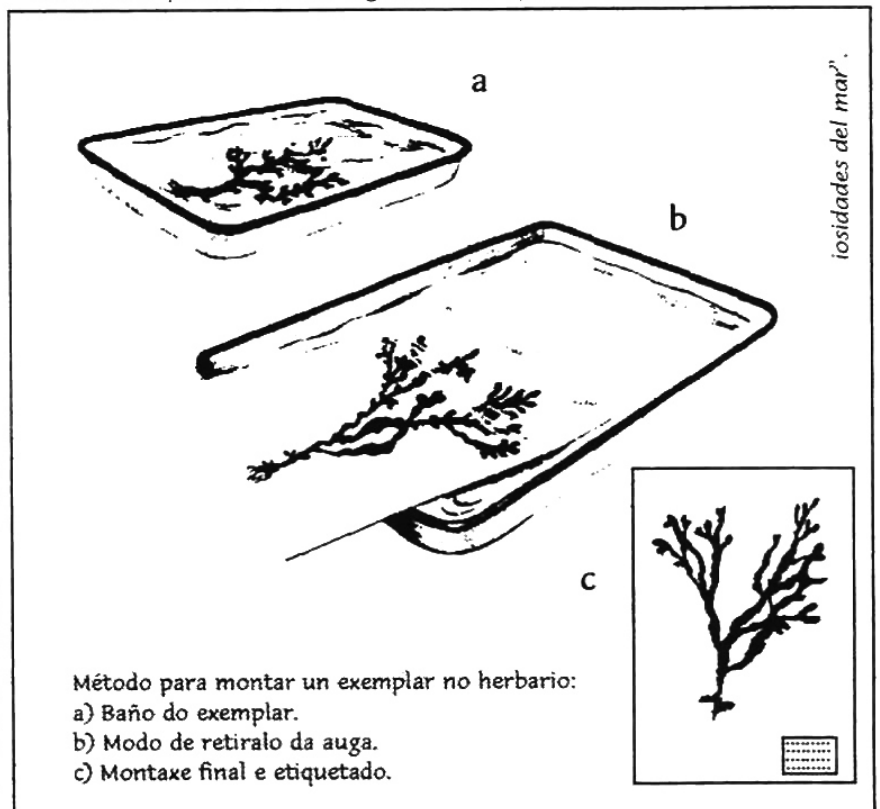
**¿Onde podemos atopalas?**

**V**iven fixadas sobre sustratos duros polo que as costas rochosas e mesmo os crebandoas dos portos son os lugares

onde debes buscalas. Ademais, anteriormente fixemos referencia ós exemplares arrastrados polas ondas e que serán depositados nas praias, polo que nelas tamén poderás recoller moitas especies interesantes. Hai que ter en conta que parte das algas arrincadas polos temporais proceden de zonas profundas e pouco habituais no nivel intermareal que percorremos nas baixamares.

**¿Qué material debemos levar?**

**O**s exemplares que vaías recollendo pódolos gardar nunha bolsa de plástico. Se só pretendes herborizalas e posteriormente determinalas, pódete chegar coa bolsa para o seu traslado. Se o que desexas é obter algún tipo de información adicional sobre os exemplares recollidos ou simplemente sobre os que observas, deberías levar



tamén a libreta de campo e unha guía sobre este grupo biolóxico. E non olvides as botas de auga.

### ¿Cómo se herborizan as algas?

Cando chegues a túa casa bota os exemplares recolectados nun caldeiro con auga dóce. Cómpre lavalos, deixándoos un tempo na auga para que vaian eliminando o sal, pois este composto absorbe a humidade atmosférica, podendo chegar a apodrecer as algas herborizadas.

Colle unha cubeta de fondo plano e énchea de auga ata a metade. Recorta unha cartolina branca na que poida caber a alga estendida e introduce ámbalas dúas na cubeta.

Coloca, con moito coidado, a alga sobre a cartolina axudándote dunhas pinzas ou dunha agulla e posteriormente retíraas da cubeta. Se a alga fose moi fráxil, poderías baleirar a auga da bandexa cun tubiño de plástico facendo sifón.

Introduce entre follas de xornal o exemplar na cartolina, protexéndoo cun pano de fio (os panos vellos de sabas son moi axeitados para isto). O pano impedirá que o exemplar se apeque ó xornal e ambos irán absorbindo a humidade.



Agora xa podes introducir as follas na prensa. Cómpre cambia-lo pano e o xornal por outros secos ó remate do primeiro día de prensado. Esta operación deberala repetir e ir espaciando conforme o exemplar vaia

secando. Ademais, debes aumentar paulatinamente a presión sobre a alga, a cal poderás retirar da prensa unha vez se encontre totalmente seca.

Se na túa colección o que vai primar é o valor estético, aconséllamoste que protexas cada exemplar herborizado cun plástico adhesivo dos que utilizas para forra-los libros, deste xeito resultará máis resistente a calquera tipo de manipulación.

### ¿Qué guías podemos utilizar para recoñecer as diferentes especies?

Na actualidade existen tres guías de calidade que permiten identificar as principais especies de algas do litoral galego sen moita dificultade. A Casa das Ciencias da Coruña publicou no ano 1987 a "Guía de las Algas del litoral gallego". Posiblemente sexa esta a máis interesante para nos introducir no mundo das algas galegas. Carece de fotografías pero pola contra posúe abondosos debuxos de gran calidade e unhas claves de identificación moi completas. Estas características, xunto o seu baixo prezo, fan dela a máis apetecible.

Nos derradeiros meses do 1998 a Editorial Xerais vén de publicar unha guía baixo o título, "Algas mariñas de Galicia". Esta resulta o complemento ideal da guía anterior, pois ademais dunhas doadas claves de identificación conta cun gran número de fotografías que ilustran claramente a morfoloxía e as cores das diferentes especies.

Por último faremos referencia á "Guía de las algas de los mares de Europa: Atlántico y Mediterraneo", publicada hai poucos anos pola Editorial Omega. A diferenza das anteriores, non é específica do noso litoral e carece de claves de identificación, o que complica o seu uso, pero pola contra conta con moitas e moi boas fotografías. Por certo, tamén é a máis cara de todas.

## FRITANGADILLAS DE PORFIRA

### Ingredientes:

Follas de *Porphira*, segun a fame que teña o persoal.  
Aceite ou margarina (o aceite vexetal é máis san).  
Fariña triga.

### Elaboración:

Recóllense as algas nun lugar onde non haxa verquidos (que habelos, hailos).

Lávanse ben con auga dóce, quitándolle ben a area, os bichiños e as partes que estean estropeadas, igual que fariades cunha leituga.

Rebózanse en fariña mentres que, ó voso carón, vai quentándose na tixola o aceite, a margarina ou proporcións variables dos dous, a gusto do consumidor.

Fritense os rebozadiños no aceite e, cando estean ben dourados, se retiran ó prato. Convén que o lume non sexa moi vivo (na vitrocerámica abunda cun 3) para que a alga se fría só o xusto: está mellor algo crúa.

E sírvense como se fosen cortezas de millo ou cousa semellante. Se as dades a comer ós invitados non lles digades de qué se trata ata que rematen o prato. E unha vez que saiban que o que comeron -e louvaron tanto- eran algas, fixédeos ben na cara que poñen.



Se nunca máis volven a comer na vosa casa, rexeitamos calquera responsabilidade pero aceptaremos calquera gratificación. De nada.