

Bateeiros

Sáímos unha mañá de maio desde Cabo de Cruz para percorrer por mar a ribeira norte da ría de Arousa. Acompañado de Bárbara da Silva, directora da Fundación Alcalde Varela, coñecín esa mesma xornada a Carlos Rodríguez, experto na comarca e eventual patrón do veleiro que nos guiaría nesa fermosa aventura. A miña sensación, aínda que o clima non parecía acompañar, era boa.

Navegamos en dirección oeste pola canle central da ría, á procura das bateas. O meu soño, proxectado de mil formas a noite anterior, era lograr retratar o Barbanza desde as bateas, cos bateeiros traballando, saír da imaxe típica da ría tomada desde un alto. O propio feito de conseguir unha embarcación tíñame moi esperanzado.

Ao haber eses días presenza dunha marea vermella, o traballo nas bateas estaba bastante parado. Aínda así puidemos aproximarnos a algún barco bateeiro que realizaba labores alternativos e de mantemento. Malia esta circunstancia, ao avanzar o día puiden lograr imaxes espectaculares. O destino sopraba ao noso favor e, despois de pasar pola espectacular illa de Rúa e parar a almorzar na illa de Arousa, xa regresando a porto, decidimos aproximarnos a unha zona que non visitáramos na ida, e foi cando demos coa batea familiar de Jose, auténtico bateeiro aberto a unha boa fala e unhas risas. Traballaba co seu equipo nunha vella e fermosa batea na que estaban a realizar o labor de fixar a corda da mexilla, recollida previamente nas rochas da zona. Tres homes operaban: un cebaba e xuntaba a corda cos palillos e a mexilla envolta nunha rede, outro operaba a máquina que enmallaba e ao final da cadea estaba quen a recollía para levala a fixar na batea.

Non sen medo, subín ás travesseiras da batea para seguir a Jorge, o bateeiro que facía os labores de fixado ese día e quen, con carácter paciente e desinteresado, me permitiu retratalo mentres se desprazaba áxil por entre os espazos que quedan entre as travesas de madeira para fixar as cordas. Eran movementos seguros pero arriscados, xa que as caídas a miúdo páganse con fisuras nas costelas.

Logo dun anaco pegado a Jorge, que pola natureza estética da actividade e os seus trazos e expresión estaba a darme escenas moi interesantes, decidín procurar un novo punto de vista. Subinme enriba da ponte do bateeiro e desde

alí no alto, logrei a que sería unha das imaxes máis espectaculares e senlleiras desta serie. No medio da enorme estrutura de madeira, a figura dun home, agachado, realizando o labor máis representativo da cultura das Rías Baixas galegas: o cultivo do mexillón.

Satisfeito, sentín que era tempo de volver e tamén de deixar ao equipo traballar tranquilo. Baixei de novo á batea e achegueime a Jorge para agradecerlle o seu tempo e permiso para retratar o seu labor. El, serio pero amable, sacou a luva para darme a man e despedímonos.

Quero tamén, para rematar, achegar algo de coñecemento e facer xustiza ao resto de momentos do paseo que permitiu a toma destas potentes imaxes. Por iso, comparto a mestría que nos deu Carlos, coñecedor da cultura da comarca e bo orador, sobre o funcionamento básico dunha batea galega.

Contóunolo así:

"O marisco que se produce en Galicia, concretamente o mexillón, ten unhas garantías para o consumo humano absolutas. O mexillón que sae ao mercado é o que está testado, o que vén da depuradora e o que foi sacado en condicións de salubridade. Por iso é moi importante que os canais de comercialización aos que recorramos sexan os oficiais. Non debemos comprar no mercado negro, nin ao furtivo, nin a calquera que non teña unha etiqueta de depuración; só un produto que estea etiquetado é garantía de salubridade, porque ten un selo sanitario. É fundamental saber isto porque os moluscos son filtradores e nas rías chega todo o que vén dos ríos.

Imaxínate, por exemplo, un animal como a vieira. A vieira ten unha capacidade de almacenar toxinas elevadísima e acapara unha serie de toxinas que poden ser neurotoxinas, capaces de producir parálise ou até a morte. Por iso, con carácter xeral, a vieira debe ser eviscerada e debe sacarse o hepatopáncreas, que é onde ao final vai almacenar a maior cantidade de toxinas. É importante que se observe isto, porque o que pode parecer en principio un aforro, logo pode supoñer un custo inasumible. Non podemos xogar con segundo que cousas, porque se pode morrer por unha enfermidade ou unha parálise. Por iso digo sempre á xente que vén de fóra: ten moito coidado, porque non sabes de cantos días están, non sabes nada, non van pola depuradora.

En canto á tecnoloxía, o que chamamos "Galician System" e o propio deseño de aquí é de natureza orixinal. A primeira batea puxouse de maneira experimental no ano 1946, utilizando un casco vello dun barco, travesas de eucalipto e cordas para

ver se se producía. Este formato de batea ten, ao mellor, uns 25 ou 30 anos. Os primeiros formatos eran uns queixóns, cubos ou paralelepípedos somerxidos de fibrocemento para darlles flotabilidade. Co tempo, iso foi substituído por cilindros metálicos recubertos de fibra de vidro, o que permite subir ou baixar a altura da batea na medida en que se quere inundalos. En moitas bateas hai grandes pedras enriba ou mesmo tanques que poden ser enchidos de auga ou baleirados para lastralas, xa que o mexillón non ten peso cando é cría e a batea ten moita máis flotabilidade.

A estrutura completa está ancorada ao fondo do mar mediante o que chamamos o "morto", que é un lastre de formigón. Contra o que poida parecer, a batea ten proa e popa; coas mareas e co vento, rola e xira. Por iso leva unha especie de xiratorio na cadea, porque se non a forza do mar dos temporais rebentaría a ancoraxe. É un deseño flexible para que poida asumir a forza do mar se a batea bornea.

En canto á produtividade, unha batea produce ao ano, como mínimo, unhas 40 toneladas de mexillón, pero hai bateas que producen 100 toneladas ou máis. As que están máis para fóra da ría son as máis produtivas polo tema do fitoplancto. Isto explícase polo fenómeno do afloramento. O vento do nordés o que fai é apartar as capas superiores do océano e fai emerxer as inferiores, que son máis frías e máis cargadas de nutrientes. Cando suben á superficie, o sol produce esa afloración que permite que os moluscos pasen á cadea trófica. E por que só se cultiva o mexillón así? Porque había outros que se podían producir así tamén, como as ostras, pero o que pasa é que a ostra intentouse, con vieira tamén e non dá resultado, porque son animais que se desprazan. O mexillón, en cambio, é máis de amarrarse; desenrola o viso, ese peliño negro que ten, adhírese a algo e de aí non o quitas xa. É como se fíxase aí e medrase o resto da súa vida."

Isto foi o que nos explicou Carlos, camiño á illa de Rúa, co vento soprando a favor de todo.



Óscar Górriz. Xuño de 2026.

Documento pertencente á serie "LUS" Paisaxes das Culturas do Barbanza".