

A RAÍÑA DOS MARES

contos do TÍO-VIVO

Xosé Salvadores

CEMMA



Balea azul,
fotografiada pola CEMMA
diante do Monte Pindo.

Aínda que un sexa de interior, ao falar da nosa fauna é obrigado re-ferirse ao animal máis colosal que habitou e habita no planeta e que ademais visita os nosos mares. É un mamífero coñecido desde sempre pola xente da ribeira e presente na nosa plataforma marítima pola que pasa nas súas migracións. Falo da raíña dos mares, da insuperable balea azul, *Balaenoptera musculus*, un “bichiño” que pode chegar a medir 28 metros (como dous autobuses dos máis longos) e pesar preto das 200 toneladas (como uns 200 autos): unha barbaridade!

Todos os datos da balea azul son impresionantes. Ao nacer, as crías pesan como mínimo 2.700 quilos (como un hipopótamo adulto) e disque engolén 400 litros de leite ao día. O corazón dun adulto é tan grande como un pequeno automóbil e pola arteria aorta podería pasar unha persoa. Os máis de 50 sucos da gorxa, que poden chegar ata o embigo, permiten abrir unha boca enorme, capaz de conter 70 mil litros de auga (tanta como cabe nunha piscina de 9 x 4 m e 2 m de fondo). O chorro de vapor que lanza ao respirar pode acadar 4 andares de altura. Os sons que emite son audíbles a moitos quilómetros de distancia. E disque o macho bota 2.000 litros de esperma polo seu “caralliño” de 3 metros.

Característica deste cetáceo, abrancazado por baixo, é a cor cincenta azulada do seu dorso, que lle dá nome. Aliméntase fundamentalmente de *krill* (pequenos crustáceos), do que precisa até 3.600 quilogramos por día. Dise tamén que acada a madurez sexual con 21-23 metros, aos 8 anos, que pode vivir uns 80 anos, que é solitario ou forma grupos de 3-5 exemplares, aínda que, en zonas de moita riqueza biolóxica, pódese xuntar en fados numerosos. A balea azul é migradora, baixa en inverno cara augas máis quentes, onde pare, e volve na primavera cara as augas polares.

Estes xigantes mariños deron en saír recentemente nos medios de comunicación polos avistamentos que deles se deron durante este verán nas nosas costas. Segundo o experto e compañeiro Alfredo, de CEMMA, o paso cara ao ecuador sempre o houbo, pero o de velas agora máis frecuentemente pode ser provocado polo quecemento global, que

está reducindo o seu espazo vital. Como di Alfredo, “o espazo da nación balea está a minguar”, xa que a temperatura nas augas do ecuador está aumentando, co cal, esta barreira natural e infranqueable está subindo cara ao norte, polo que as baleas na súa migración non baixarian tanto ao sur, quedando máis preto das nosas augas.

As baleas cazáronse desde os primeiros tempos. Polas súas características, as baleas azuis non foron as máis perseguidas pola caza antiga, pero a principios de século, coas novas tecnoloxías, sufriron unha presión brutal. Entre os anos 1925 e 1960, os 200.000 exemplares iniciais quedaron reducidos a 5.000 ou 6.000. Hoxe crese que aínda quedaron menos, pero non hai datos fiábeis. O certo é que desde aqueles anos, a balea azul entrou na funesta lista de animais ameazados de extinción.

Durante séculos, Galiza foi un país baleeiro, con portos de caza antiga en Burela, Suevos, Rinlo, Foz, San Cibrao, Bares, Caión, Malpica, Caneliñas (Cee), Morás (Xove) e Balea (Cangas do Morrazo). En 1985 cesou a masacre, atendendo á moratoria que ditaminou a Comisión Baleeira Internacional relativa á cacería comercial de cetáceos. Con todo, hai países que continúan coa caza controlada de baleas, por cuestións culturais uns, e outros, baseándose na hipócrita coadeira da “cacería científica”, como Xapón, que segue practicando a caza con descaro. A balea azul está totalmente protexida por diversos tratados internacionais.

Lonxe quedan os tempos nos que os cazadores de baleas respectaban as súas vítimas e lles pedían desculpas por telas que matar. Hai que ir moito atrás para atopar a crenza de que o deus do ceo creou a néboa para non ver a violenta carnicería que supón cazar un grande ser como son as baleas. Ninguén dubida da valentía dos mariñeiros que en botes ían na súa procura, nin dos elevados beneficios que se poden sacar dun só animal, pero en absoluto nos serve para xustificar a demente carnicería practicada polos humanos contemporáneos até levalas ao borde da extinción, privando aos océanos, e aos que veñan detrás, de poder gozar de tanta grandeza natural, con instintos e comportamentos similares aos nosos, por sermos parentes próximos.

O ACIVRO (*Ilex aquifolium*)

Marga Miguens

Manuel Lorenzo



Este arbusto de sobra coñecido, que algúns consideran unha árbore polo grande porte que pode chegar a alcanzar, é usado como adorno durante as festas do Nadal, polos seus vistosos e vermelloiros froitos. No Pazo de Casanova, no concello de O Pino, podemos atopar o exemplar máis grande e lonxevo de Galiza, cuns 17 m de altura e 100 anos de vida.

O seu nome científico, *Ilex aquifolium*, procede do latín *ilex*, vocábulo co que os romanos designaban a aciñeira (*Quercus ilex*), pola semellanza das súas follas. A súa característica máis salientable reflíctese no seu nome específico, *aquifolium*, que procede do latín *acus*, que significa agulla, e *folium*, que significa folla, referíndose así ás beiras espiñentas que teñen as follas das pólas inferiores. Nas pólas superiores, podemos atopar follas cos bordes lisos. Este fenómeno coñecido como heterofilia, ter as follas de dous tipos, débese a un mecanismo de defensa fronte os animais que comezan comendo as follas das pólas máis baixas. O caso é que...Quen non se picou de cativo collendo un acivro? Debido a este borde espiñento recibe outros moitos nomes como escornacabras, picoloureiro, rascacú, vellebrán, visgo, xando, xardeira..., e moitos máis que nos falan da súa importancia na Galiza.

O acivro, normalmente, ten unha altura de 2 a 5 m, aínda que existen exemplares de máis de 15 m. A súa copa é cónica, con pólas ascendentes nas árbores novas, pero co tempo vólvese mesta e irregular. Perenne, da familia das aquifoláceas, destaca ao lonxe pola cor das súas follas, que son verde escuras brillantes na face e máis pálidas no envés, sen pelos e coriáceas.

As flores brancas e pequenas dispostas en inflorescencias, situadas na base das follas, non destacan especialmente, pero si o que sae delas, o froito, que só se atopa nos exemplares femininos.

O froito é unha baga carnosa, de viva cor vermella cando esta maduro, moi cobizado polas aves, de aí a súa denominación popular *cereixa dos paxaros*. Estes froitos a mediados do outono xa están maduros e permanecen no arbusto ata finais do inverno, característica que o fai tan atractivo para ser arrincado e usado como adorno no Nadal. Esta prác-

tica puxo en perigo a propia existencia do acivro, polo que a especie está protexida por lei, e o seu comercio ou extracción procedente de exemplares silvestres está prohibido desde 1984.

A conservación do froito no inverno dálle ao acivro un alto valor ecolóxico, xa que serve de alimento a moitas aves da nosa terra, como foi durante moito tempo para a pita do monte. Quedará na nosa lembranza que este froito era básico para esta ave sensacional que hoxe xa non habita en Galiza. Como facía a pita do monte, os acivros atópanse nas zonas montañosas e chuviosas do centro e interior de Galiza, nos Ancares, Cabeza de Manzaneda e Chandrexa de Queixa. Tamén na Serra do Xurés e, por suposto, no Invernadoiro. No Courel, a 1600 m de altitude hai bosques enteiros de acivros, pero tamén a nivel do mar o podemos atopar, nas Fragas do Eume e en moitos outros puntos da xeografía galega.

Ademais de alimento, o acivro, serve de refuxio para moitos animais durante o inverno, porque debaixo deles pode haber unha diferenza de temperatura de ata 4°C. Cada vez con máis frecuencia, atopámolo nos xardíns como planta ornamental, xa que existen numerosas variedades comerciais, con follas bordeadas de amarelo, con froitos negros, con follas sen espiñas, etc.

Do acivro, así como do porquiño, "aproveitase todo". A súa madeira, de cor branca, é moi dura e resistente, e difícil de traballar, pero antigamente usábase en ebanistería e tornearía, e había quen a tingúa de negro e a empregaba como substituto do ébano.

Dos seus toros e ramas cocidas obtíñase unha substancia adherente, contida na casca, coñecida como liga, que se utilizou tradicionalmente para a caza de paxaros, hoxe prohibida.

As follas actúan como laxantes, mediante o seu uso en tisanas. E os froitos, como purgantes, pero con moderación, xa que unha dose alta sería tóxica e provocaríanos vómitos. O acivro tamén ten propiedades diuréticas, contra a bronquite, a reuma e a artrite.

As persoas menciñeiras utilizábano externamente para curar o cólico dos cabalos, dándolles pequenos golpes cunha varíña de acivro. E a tal fin vendíanse xa preparadas nas Feiras da Ascensión e do Apóstolo en Compostela. En Melide aseguran que o remedio é tan eficaz que abonda con só tocarlles na pel para que o cabalo se poña a mexar de contado.

Este arbusto milagreiro era considerado sagrado polos celtas, con capacidade para atraer a boa sorte, polo que o empregaban nos rituais do solsticio de inverno. Na tradición americana, de estaren un mozo e unha moza baixo unha póla de acivro, deben bicarse. A tradición popular galega vai moito máis lonxe: cando un mozo quere namorar unha moza ten que cortar unha póla de acivro ás doce da noite de San Xoán, pasala trece veces baixo as ondas do mar, mentres reza un credo de cada vez. Así, a moza á que tocaba con esta póla, chamada *aciviño*, quedaba namorada del sen remedio. Esperemos que para cumprir este feito non houbese que escoller as pólas coas follas máis espiñentas...

