

UN PASEO POLOS POSTOS DE PEIXES E MARISCOS
DO MERCADO DE REDONDELA CO ALUMNADO DE
4º DE ESO DO IES MENDIÑO



UNHA VISITA AO MERCADO PARA DESCUBRIR A GRAN IMPORTANCIA DO MAR NO DÍA A DÍA :

Todos estes exemplares de peixes, crustáceos e moluscos que describimos a continuación, atopámoslos un xoves do mes de Abril no que fixemos unha visita polo mercado da vila de Redondela. As vendedoras e os vendedores axudáronnos na súa identificación e amosáronnos cal era o seu nome popular.

Tamén algunha clienta do mercado nos fixo saber como se podía preparar algunha das especies que iamos atopando na nosa visita e como algún destes peixes era habitual na súa casa dende sempre.

Coa excepción da nosa presenza, non había demasiada xente nova no mercado, polo que a nosa visita foi bastante tranquila.

Agradecemos a colaboración das persoas do mercado pola súa atención e paciencia connosco. Moitas grazas! Grazas por amosarnos, a moitos de nós, eses produtos que atopamos nas nosas casas, e que nunca observamos deste xeito tan directo.



Imaxe antiga de Redondela (Imaxe do Arquivo de Cal -3)

LISTA DE PEIXES, CRUSTÁCEOS MOLUSCOS ATOPADOS NA VISITA

Na nosa visita pola praza de abastos atopamos os seguintes peixes , moluscos e crustáceos:

PEIXES :

Bacallao, Bocarte, Borracho, Cabala, Cabracho, Castañeta, Cazón, Congro, Dourada, Escarapota, Escarpón, Faneca, Linguado, Bacaladilla, Pescadilla , Peixe sapo, Raia, Robaliza, Rodaballo, Rubio, Salmón, Sargo, Xurelo, Rapante e Acedía.

MOLUSCOS:

Moluscos bivalvos: *Ostra, Ameixa fina, Ameixa babosa, Ameixa xaponesa, Ameixa rubia, Croque, Chirla, Navalla, Mexilón.*

Moluscos cefalópodos: *Lura, Pota, Choco, Polbo.*

CRUSTÁCEOS:

Bogavante, Boi de mar, Nécora, Centola, Patelo.

BACALLAO



Nome popular galego: Bacallao.

Nome científico: *Gadus morhua*.

Descrición: Peixe de gran porte, robusto e alongado de entre 50-80 cm. É un peixe bentónico (de fondo) de augas frías. Ten a mandíbula superior sobresaíndo da inferior e na queixada ten un mentón moi desenvolvido a modo de perilla (a maruca tamén o ten pero o o seu corpo máis alongado é estreito). En canto á súa coloración, é variable, dende verdoso ata tonalidades de grises, incluso avermellado.

A súa alimentación é omnívora, incluso poden practicar o canibalismo cos seus conxéneres máis pequenos.

Lugar e artes de pesca: Péscase no Atlántico norte, tanto en Europa como en Norteamérica, e a arte de pesca utilizada é o arrastre de fondo e peláxico. Artesanalmente pode pescarse con liñas. Este peixe pode consumirse fresco ou seco e salgado.



BOCARTE



Nome popular galego: Bocarte.

Nome científico: *Engraulis encrasicolus*.

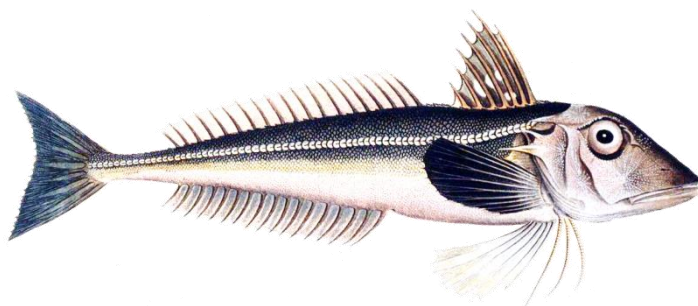
Descrición: Peixe que visita as nosas costas a partires da primavera en grandes masas durante a migración dende o Cantábrico cara ao Mediterráneo. A súa talla soe ser duns 12-15 centímetros, cun morro prominente e apuntado cunha mandíbula superior sobresaíndo da inferior prolongándose por detrás do ollo e cunha manchiña escura sobre a nuca.

Lugar e arte de pesca: En toda a costa de Galicia, Cantabria, País Vasco e todo o Mediterráneo, sendo a arte de pesca usada o cerco dada a súa abundancia formando grandes masas migratorias.

Debemos destacar o gran valor nutricional deste peixe, pois ten unha carne preta e a graxa distribuída por todo o corpo do animal, polo que é moi popular en todo o mundo, tanto para o seu consumo en fresco, encurtido en vinagre ou en conserva.



BORRACHO



Nome popular galego: Borracho, monxa, berete.

Nome científico: *Eutrigla gurnardus*.

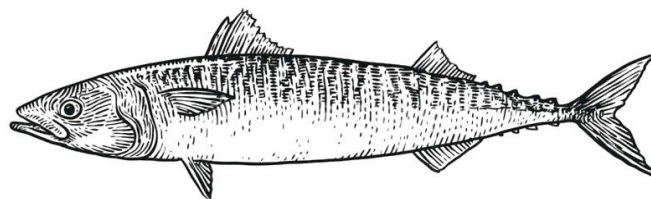
Descrición: Trátase dun peixe con corpo cónico, que se estreita cara á parte posterior, de ata 45 cm de lonxitude. A súa cabeza é grande, cuadrangular e ten un marcado perfil agudo. A boca atópase nunha posición ínfera, e presenta dous lóbulos rostrais; ollos pequenos no alto da cabeza. O ángulo do preopérculo ten dous ou tres dentes e o opérculo unha espiña grande e unha pequena prominencia sobre ela. Aletas pectorais, moito máis curtas que a cabeza. Cor pardo grisáceo co ventre máis pálido; a parte posterior e os francos a miúdo presentan un manchado esbrancuxado; é característica unha mancha negra na primeira aleta dorsal.

Lugar e arte de pesca: Péscase en todas as costas atlánticas e mediterráneas españolas, mediante a pesca semindustrial e artesanal e tamén mediante redes de arrastre.

(Todas as especies próximas a este grupo de peixes, son bastante parecidas a simple vista, polo que o nome popular de monxa, berete úsase indistintamente para as distintas especies con este aspecto de cabezóns. Teriamos que fixarnos moito ou ter que ir coas claves de peixes para distinguilos.)



CABALA



Nome popular galego: Cabala, Xarda, Rincha.

Nome científico: *Scomber scombrus*.

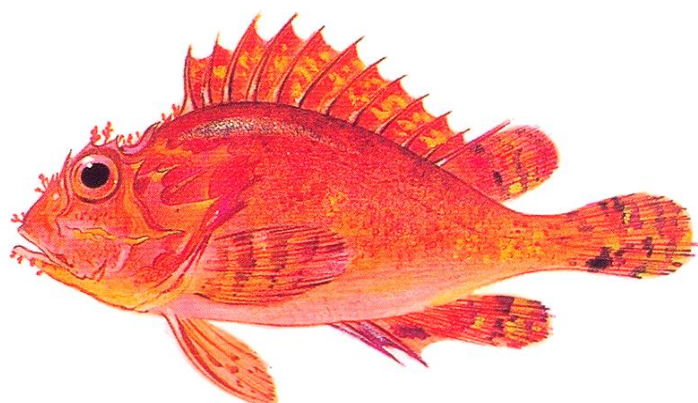
Descrición: Visitante primaveral das nosas costas do norte peninsular, aínda que practicamente non desaparece en todo o ano. O seu tamaño non soe superar os 30 cm. Ten un corpo hidrodinámico, que fai sospeitar as enormes velocidades que alcanza nos seus desprazamentos. Vive sempre en medias augas formando grandes cardumes, a uns 250m, subindo frecuentemente á superficie para cazar. Aliméntase de especies peláxicas, pequenos peixes, cefalópodos e crustáceos.

Ten o corpo alongado e redondo, morro puntiagudo e un pedúnculo caudal delgado. O seu bordo anterior e posterior do ollo están recubertos por unha pupila adiposa. As súas dúas aletas dorsais están bastante separadas. Ten dúas pequenas carenas de cada lado do pedúnculo caudal. A cor das súas costas é azul-verdoso brillante, cunha serie de liñas sombreadas atravesándoas e o ventre branco, sen ningunha mancha. Pode confundirse co estornio (*Scomber japonicus*) que é máis migratoria e prefire augas máis temperadas que a cabala e cunha coloración das costas máis azuladas.

Lugar e arte de pesca: Péscase semi-industrialmente mediante redes de aceiro, enmalle, arrastre de fondo, palangre... sendo unha das especies máis pescadas no planeta.



CABRACHO



Nome popular galego: Cabracho.

Nome científico: *Scorpaena scrofa*.

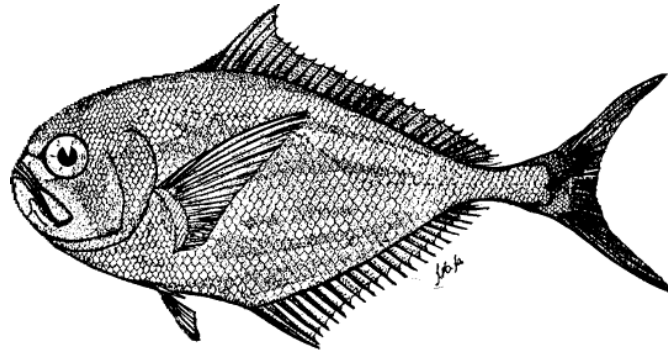
Descrición: É un peixe de corpo robusto e alongado con multitude de espiñas ao longo da cabeza e das aletas. A súa cor é vermella aínda que pode variar entre rosáceo e vermello pardo, normalmente con manchas pardas.

Dende o punto de vista gastronómico está máis valorada que a escrapota. Dada a gran cantidade de espiñas é moi utilizado para caldos e para facer pastel.

Lugar e artes de pesca: O arrastre ou o palangre son as técnicas máis frecuentes coas que se captura esta especie.



CASTAÑETA



Nome popular galego: Castañeta.

Nome científico: *Brama brama*.

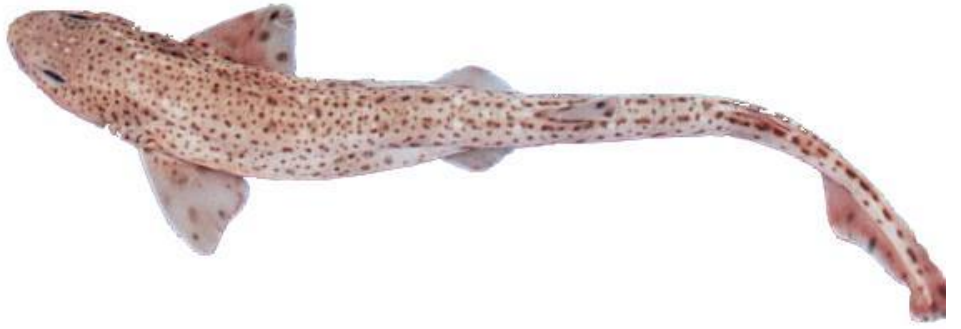
Descrición: Peixe de corpo ovado e moi comprimido lateralmente de pel grisácea-negriza aclarándose polo ventre. Presenta unha única aleta dorsal e unhas aletas pectorais de gran tamaño e a caudal dividida profundamente. Existe unha especie de castañeta, a castañeta encarnada que non pertence a esta especie e, polo tanto, inconfundible con esta.

Lugar e artes de pesca: Péscase de forma artesanal e deportiva: semi-industrial de cerco, trasmallos e palangres de fondo, en todas as costas españolas. É un peixe moi estendido polo Atlántico, Sur do Pacífico e Mediterráneo.

(Pode estar parasitada pola larva dunha tenia que presenta aspecto de verme branquecino invadindo as súas fibras musculares, totalmente inocuo para os humanos)



CAZÓN



Nome popular galego: Cazón.

Nome científico: *Galeorhinus galeus*.

Descrición: É un pequeno tabeirón de ampla distribución polo Atlántico e Mediterráneo. Pode acadar unha lonxitude de 1.5m. O seu morro é alongado, con cinco aberturas branquiais e ollos ovados e curvados. A súa aleta caudal ten un lóbulo moito máis desenvolvido que o outro. A súa cor oscila entre tonalidades grisáceas a castañas no dorso e branca na zona ventral.

Unha peculiariedade é a presenza dunha pel moi áspera que antigamente era usada como papel de lixa.

O máis frecuente é que nos mercados o presenten aviscerado, descabezado e pelado. Na zona da ría de Vigo ten moita sosa secado e cociñado fervido e cunha allada (a zapata).

Lugar e artes de pesca: Captúrase por todo o litoral do Atlántico e Mediterráneo, e as artes de pesca usadas van dende o arrastre de fondo e o palangre ata as liñas con anzois.



CONGRO



Nome galego: Congro.

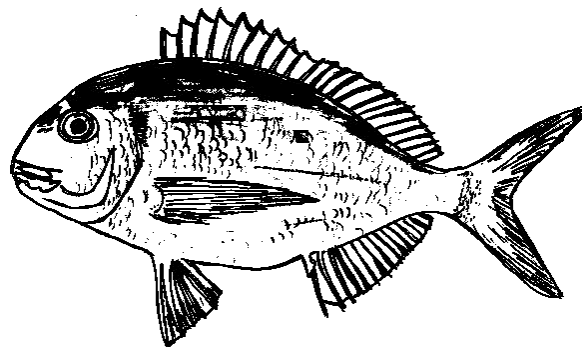
Nome científico: *Conger conger*.

Descrición: É unha especie que soe medir entre os 60 e 150cm. É moi astuta e difícil de capturar, alimentándose de peixes, moluscos e crustáceos. Ten unha vida nocturna e vive en covas de ata 1000 metros de profundidade. O seu corpo é alongado e lixeiramente cilíndrico, ademais posúe un morro prominente o cal ten un labio superior cunha dobra dura moi ancha.

Lugar e arte de pesca: Conséguese habitualmente nas costas atlánticas e mediterráneas españolas. Péscanse con liñas de man, tanto artesanais como deportivas, así como con redes de enmalle e palangres de fondo.



DOURADA



Nome popular galego: Dourada.

Nome científico: *Sparus aurata*.

Descrición: É un peixe que soe vivir na costa. Aliméntase basicamente de moluscos e crustáceos xa que ten uns poderosos dentes que poden triturar as cunchas e caparazóns. É solitaria e sedentaria e convive con grupos reducidos.

Ten un corpo ovado e comprimido, ollos pequenos e beizos grosos. Ten unha cor prateada cunha mancha negra no comezo da liña lateral.

Lugar e arte de pesca: É un peixe que se atopa facilmente en todas as costas aínda que prefire as augas temperadas, como as do Mediterráneo. Captúrase en pesca deportiva con anzois, cana, como semiindustrial con cerco, aparellos e a pesca de arrastre.

(Peixe moi impulsado pola acuicultura, polo que é moi popular nos nosos mercados)



ESCARAPOTA



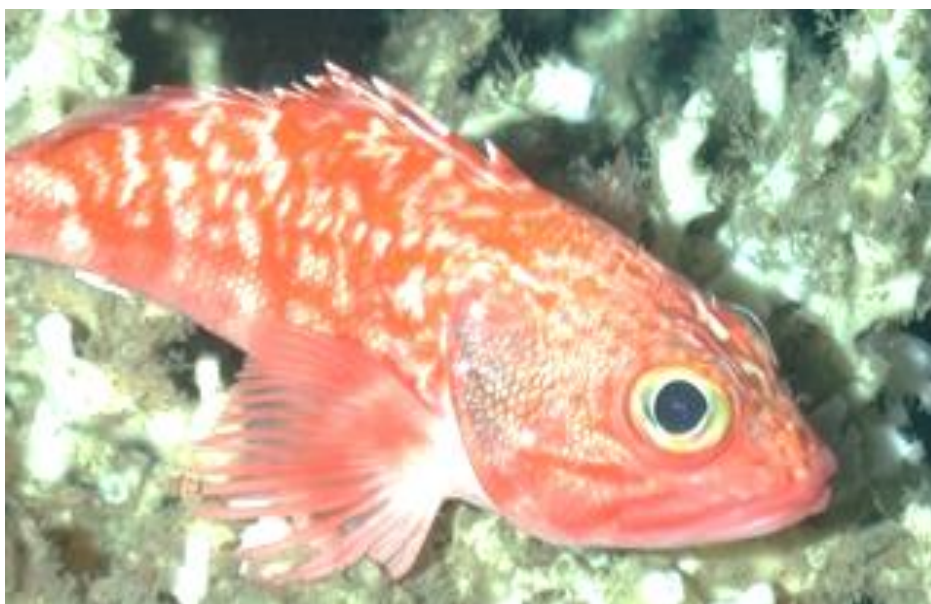
Nome popular galego: Escarapota.

Nome científico: *Helicolenus dactylopterus*.

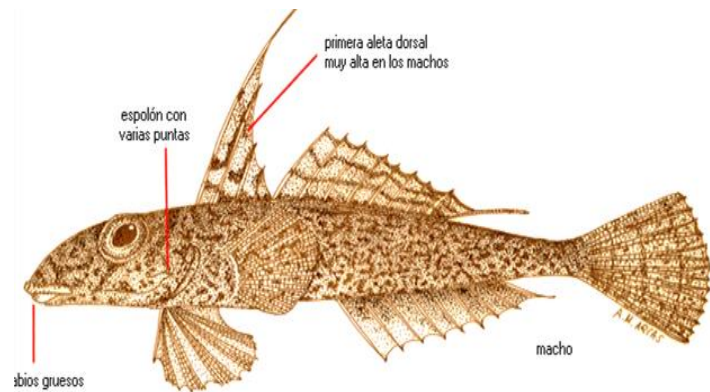
Descrición: É un peixe de corpo curto e comprimido, coa cabeza grande e recuberta de espiñas. A súa cor é vermella ou rosada.

Arte de pesca: O arrastre ou o palangre son as técnicas máis frecuentes coas que se captura esta especie.

Diferenzas da Escarapota e o Cabracho: A Escarapota ten o padal negro e o Cabracho branco, esta é máis aplanada que o Cabracho e ten uns ollos máis grandes ca el.



ESCARPÓN



Nome popular galego: Escarpón.

Nome científico: *Callionymus lyra*.

Descrición: Peixe alongado e deprimido dorsiventralmente, primeira aleta dorsal moi alta en forma de vela nos machos. Rostro alongado coa boca na parte inferior e dentes saltóns.

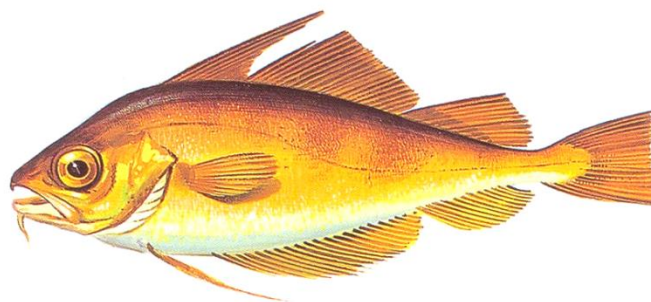
Viven na area e os machos son moi chamativos, sobre todo na época de celo, aínda que é moi difícil velos coa aleta dorsal despregada.

Vive entre os 59 e 200 metros de profundidade, entérrase na area ou baixo as pedras ou cunchas. Atópase no Mediterráneo, no Atlántico e no Canal da Mancha.

Artes de pesca: Artes variadas, pois aparece asociado ás capturas de distintos peixes e artes, sendo moitas veces obxecto de descarte .



FANECA



Nome popular galego: Faneca.

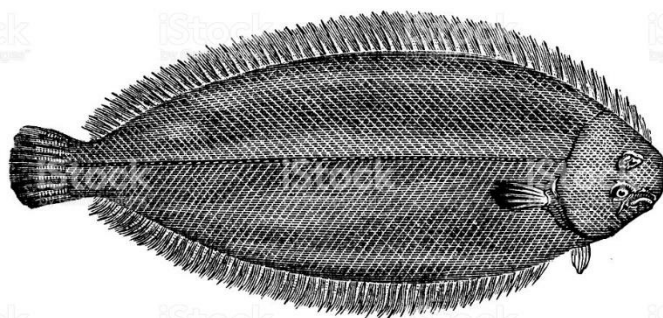
Nome científico: *Trisopterus luscus*.

Descrición: É un peixe branco de augas salgadas frías e temperadas, de pequeno tamaño. Corpo alto e alongado cunha mandíbula prominente. É de cor pardo amarelo atenuado, mostrando un tono máis cobrizo aos lados, e o seu ventre é gris prateado escuro. Os seus ollos son grandes e posúe uns dentes fortes. Ademais conta cunhas pequenas aletas modificadas para palpar o fondo e ir descubriendo pequenos animais.

Lugar e arte de pesca: Viven en rexións costeiras, en especial en zonas rochosas cerca da plataforma continental. Acoden á costa a reproducirse e logo volven ás augas profundas. Pódense atopar dende as Illas Británicas ata a costa oeste de África e o Mediterráneo occidental. Péscanse con palangre ou con redes de arrastre.



LINGUADO



Nome popular galego: Linguado.

Nome científico: *Solea solea* ou *Solea vulgaris*.

Descrición: É un peixe chan, sedentario, o máis famoso e apreciado de todos, cos ollos situados á dereita do corpo, que pode acadar boas proporcións, a lonxitude máis común oscila entre 15 e 45 cm. Vive sempre en augas costeiras, non indo máis aló dos 200m de profundidade, aínda que gusta de estar en rías. Aliméntase de poliquetos (vermes), pequenos moluscos e crustáceos. A súa abundancia é moi sensible á distribución e abundancia das presas. Corpo ovalado. Morro redondeado, carnoso, boca inferior e arqueada. A cara superior é de cor marrón grisáceo a avermellado, ocasionalmente con algunhas manchas escuras anchas e difusas. A aleta pectoral ten unha mancha negra escura. Cando é pequeno aseméllase á acedía.

Lugares e artes de pesca: A pesca semi-industrial ocúpase da súa extracción en España, aínda que son innumerables os puntos de costa onde se exerce unha actividade extractiva puramente artesanal.



BACALADILLA



Nome popular galego: Lirio, bacaladilla, bacalaos.

Nome científico: *Micromesistius poutassou*.

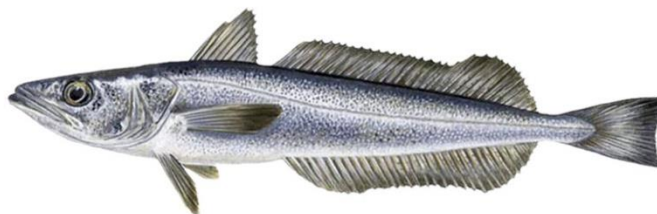
Descrición: É a pequena irmá da gran familia de especies próximas ao bacallau cun tamaño duns 30cm. Corpo alongado e fino, cunha liña lateral percorrendo o corpo ata o comezo da cola. A súa cor é gris azulada, sendo máis pálida pola zona ventral.

Esta especie ten unha carne excelente, pero non é demasiado apreciada, polo que se usa para facer fariñas de peixe e elaborar pensos.

Lugar e arte de pesca: Abunda nas augas do Gran Sol, no sur do Reino Unido e Irlanda, na costa de Portugal, sendo a arte máis usada para a súa captura o arrastre peláxico.



PESCADA



Nome popular galego: Pescada.

Nome científico: *Merluccius merluccius*.

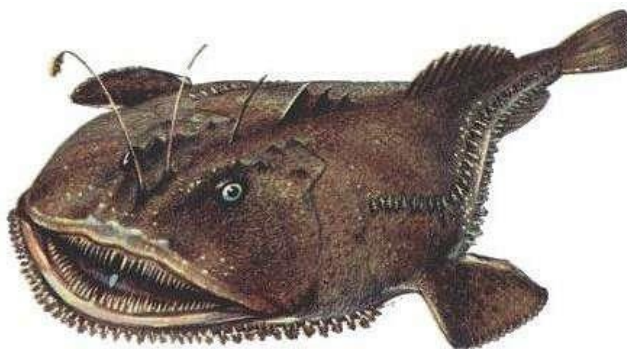
Descrición: Pode ser considerada a especie máis popular dos nosos mercados, cociñas e mesas. A raíña do mar cun tamaño medio de 12 a 60 cm. A paixón dos españois por este peixe, non compartida por case ningún outro país do mundo, fixo que se desenvolvese unha intensa actividade comercial. A demanda española de pescada fresca é moi superior á nosa produción. É un animal oceánico que se atopa entre 30 e 500 metros de profundidade. É moi voraz, os noviños aliméntanse de pequenos peixes e cefalópodos e os adultos exclusivamente de peixes. Hai que ter coidado cos seus dentes ao manipulala, pois se cravan facilmente.

Corpo longo e comprimido lateralmente. Lado superior da cabeza plano, cunha crista sobresaínte en forma de V. Boca grande e cun maxilar que vai ata a vertical do centro do ollo. A mandíbula inferior é lixeiramente máis grande que a superior, ambas as dúas cheas de dentes. Non ten queixo no mentón. A cor é gris metálica nas costas, máis clara sobre os lados e branca prateada sobre o ventre.

Lugar e arte de pesca: A captura lévase a cabo con moitas artes, sendo a principal o arrastre. Non faltan outros como o palangre, o enmalle, a liña (pincho)



PEIXE SAPO



Nome popular galego: Peixe sapo.

Nome científico: *Lophius piscatorius*.

Descrición: Peixe cun aspecto moi estraño de vida sedentaria, e que é un campión da camuflaxe nos fondos nos que habita. Atópase na costa Atlántica e Mediterránea sobre fondos fangosos e areosos. A súa dieta é carnívora, tendo entre as súas presas moluscos cefalópodos e peixes aos que atrae cunhas estruturas situadas na súa cabeza que fan ás veces de cebo-antena para unha vez alí, atrapalos entre os dentes da súa boca.

A superficie do corpo recoberta con espiñas, e na cabeza, como xa indicamos, presenta unha primeira a modo de cana de pescar para atraer as súas presas. A tonalidade do corpo pola parte superior é verdosa, parduzca ou grisácea e pola inferior branquecina.

Lugar e arte de pesca: En toda a costa española, pero máis frecuentemente nas do norte e as artes máis usadas son o arrastre e o palangre.



RAIA



Nome popular galego: Raia.

Nome científico: *Raia sp.*

(Non especificamos a especie, xa que aínda que as raias son un grupo de peixes cun aspecto peculiar, as comercializadas nos nosos mercados son dúas especies do xénero *Raia*, a *Raia clavata* e a *Raia batis* fundamentalmente)

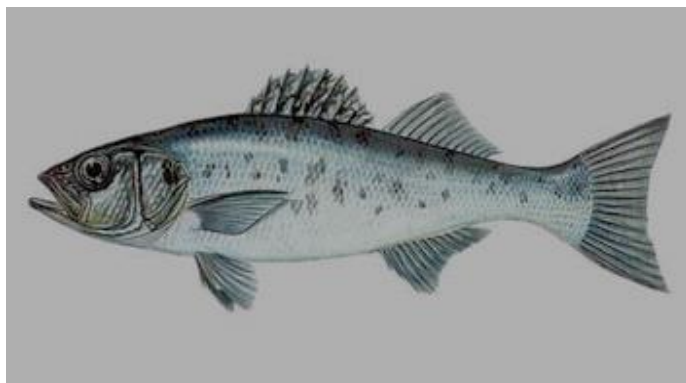
Descrición: Peixe romboidal cunha longa cola, ollos saltóns e pel moi dura recoberta por espiñas e de tonalidades moi diferentes. Desprázanse con movementos ondulatorios grazas ás aletas pectorais. A forma de vida das raias é moi sedentaria sobre os fondos onde se camufla nos seus sedimentos, pois ten gran facilidade para adaptar a súa cor ao medio no que vive.

A súa alimentación está baseada na captura de crustáceos, peixes e moluscos.

Lugar e artes de pesca: En España péscanse máis dunha ducia de especies de raias, fundamentalmente no Mediterráneo mediante distintas artes de pesca entre as que destacan: arrastre, palangre, liña de man. A única que se pesca artesanalmente é a *Raia clavata* ou raia de cravos .



ROBALIZA



Nome popular galego: Robaliza.

Nome científico: *Dicentrarchus labrax*.

Descrición: É un peixe de enorme vigorosidade, cuxa lonxitude media atópase entre e 20 e 55 cm, que vive moi preto da costa, en zonas rochosas. É nestas zonas onde atopa o seu alimento, que consiste en pequenos peixes, luras e caranguexos. Goza de gran prestixio no mundo da gastronomía, que o valora moito.

Peixe de corpo esvelto, prateado, con 2 aletas dorsais separadas, a primeira composta de espiñas. O seu corpo é de cor dende gris prata ata azulado, prateada nas costas e ventre ás veces pintado de amarelo. Ten unha mancha negra difusa no ángulo superior da orella.

Lugar e arte de pesca: Sóese pode pescar mediante técnicas tradicionais. A maior parte da que está no mercado é de acuicultura (este peixe xunto coa dourada é o máis importante na acuicultura española).



RODABALLO



Nome popular galego: Rodaballo.

Nome científico: *Scophthalmus maxima*.

Descrición: Trátase dun peixe plano case circular de entre 50 e 70 cm de lonxitude, de alto prestixio comercial, que ten os ollos situados na parte esquerda do corpo que é de forma case circular. A súa cola é practicamente roma e a súa boca grande que chega practicamente ata o borde posterior dun ollo. Ten unha pel áspera, pois as súas escamas están transformadas en espiñas óseas.

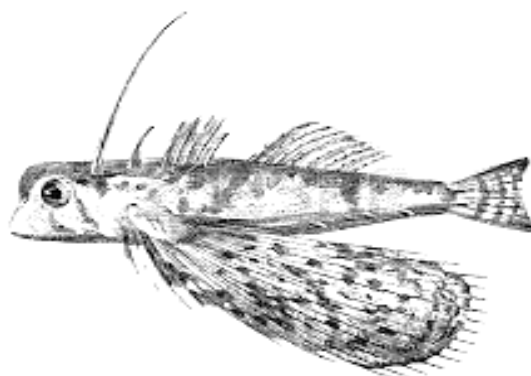
A cor do corpo é variable, dende grisácea ata castaño escura, mimetizándose cos fondos areosos-fangosos, fondos mariños que poden situarse ata os 100m de profundidade.

Adoita atoparse en esteiros e desembocadura de ríos. Aliméntase de todo o que atopa baixo a area, como moluscos, crustáceos, outros invertebrados, peixes pequenos e moluscos cefalópodos que tritura coa súa poderosa mandíbula. Pero debemos destacar que moitos dos exemplares dos nosos mercados son de acuicultura .

Lugar e arte de pesca: Semiindustrial mediante arrastre, aínda que pode pescarse artesanalmente.



RUBIO



Nome popular galego: Berete/rubio.

Nome científico: *Chelidonichthys lastoviza*.

Descrición: Trátase dun peixe vistoso cheo de colorido cun tamaño medio entre 20 e 25 cm. Vive entre 20 e 170m de profundidade e ten a facultade de andar polo fondo do mar, grazas á transformación dalgunhas das súas aletas nunha especie de patas. É moi frecuente nos nosos mercados.

Ten unha gran cabeza protexida polas placas óseas, con numerosas cristas e espiñas. Cun perfil dorsal moi rugoso. Diante do ollo, morro redondeado e sen espiñas. Dúas aletas dorsais separadas, a primeira con de 9 a 11 espiñas. Escamas da liña lateral armadas de pequenas espiñas. O resto do corpo cheo de escamas. A cor do seu lombo é alaranxada e o ventre pálido. Manchas escuras na cabeza e costas. As aletas pectorais son grisáceas e con grandes manchas de azul escura.

Confusión: O grupo dos rubios confúndese xeralmente con outros peixes de especies próximas como garneos, borrachos, o perlóns, etc...

Lugar e arte de pesca: Péscase en todas as costas atlánticas e mediterráneas españolas, mediante a pesca semiindustrial mediante redes de arrastre e artesanalmente.



SALMÓN



Nome popular galego: Salmón.

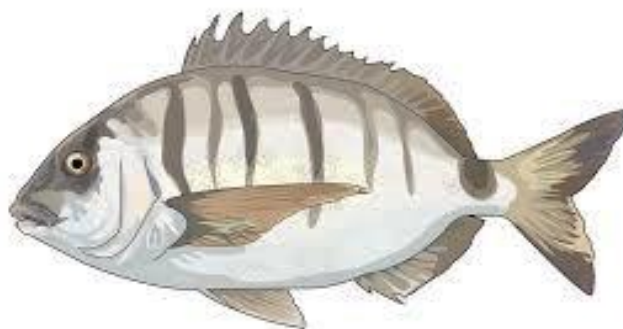
Nome científico: *Salmo salar*.

Descrición: É un dos peixes cada vez máis presentes nos nosos mercados. Animal esvelto con gran musculatura, migratorio, que vive nos ríos e nos océanos e que ten un tamaño medio de entre 60 e 100 cm, practicamente desaparecido se non chega a ser pola acuicultura. Reprodúcese nos ríos, crece no mar e despois regresa ao mesmo onde naceu a reproducirse. Aliméntase doutros peixes, crustáceos peláxicos e de larvas doutros peixes.

Lugar e arte de pesca: A pesca redúcese practicamente á deportiva, cuxa comercialización, como se sabe, non está autorizada. O salmón presente nos nosos mercados procede da acuicultura, con moi variadas orixes (algo de España, Escocia, Noruega e outros).



SARGO



Nome popular galego: Sargo.

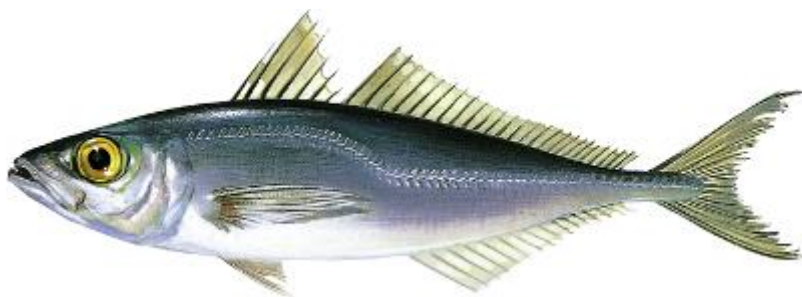
Nome científico: *Diplodus sargus*.

Descrición: Peixe que conta cun corpo ovalado e comprimido. Boca pequena e beizos delgados. É, xeralmente dunha cor gris prateada e ten de oito a nove raias transversais. Hai unha mancha negra no pedúnculo da cola. Achégase a escasos metros da costa, ás rochas, onde come de todo, especialmente peixes menores, ameixas, vermes, aínda que sen desprezar as algas. Vive sempre en augas costeiras, en fondos rochosos e areosos.

Lugar e artes de pesca: O sargo é unha especie primordialmente mediterránea, aínda que tamén pode atoparse en toda a xeografía española. Emprégase a pesca semi-industrial, artesanal e deportiva.



XURELO



Nome popular galego: Xurelo (chincho cando é pequeno).

Nome científico: *Trachurus trachurus*.

Descrición: É unha especie cun tamaño medio de 30 cm, que viven en grandes cardumes, en fondos de area, a profundidades de 100 a 200 m e ás veces ata 500m. A cor da parte superior do corpo e a cabeza é de cor gris escura a negro-azul verdosa. Ten unha pequena mancha negra no bordo da orella.

É unha especie gregaria que leva unha vida case sempre entre as augas, sen descartar aparecer na superficie xa que realiza migracións verticais diarias para alimentarse e horizontais para reproducirse. É moi voraz, e come todo tipo de peixes, crustáceos e moluscos cefalópodos como luras e outros.

Lugar e artes de pesca: Péscase de xeito industrial, artesanal practicamente en toda a costa española, con aparellos de cerco, arrastre e trasmallos.



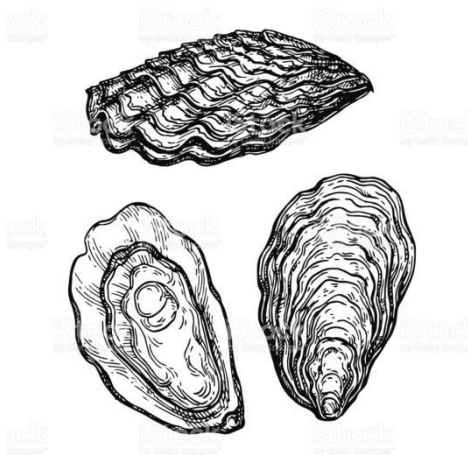
OSTRA

Nome popular galego: Ostra.

Nome científico: *Ostrea edulis*.

Descrición: Trátase dun molusco bivalvo de cuncha pesada e de forma variable pero con tendencia a ser redondeada. As súas valvas son desiguais, sendo a inferior cóncava cunha oquedade e a superior plana e esculpida, onde aparecen raias concéntricas, esta valva inferior é a que se fixa ao substrato. Presenta unha coloración externa gris ou verde clara con incrustacións de algas e vermes. O interior é de cor gris perla con reflexos nacarados, liso e brillante. É un animal hermafrodita dependendo das condicións térmicas, madurando primeiro como macho aos 8-10 meses e despois tornándose femia. Pode chegar a vivir entre vinte e trinta anos.

Lugar e arte de pesca: Atópase ao longo da costa oeste de Europa ata Marrocos no Atlántico noreste e na cunca do Mediterráneo. A captura da ostra nos bancos naturais realízase dende barcos a motor que arrastran un gran angazo ou a man en augas pouco profundas. Pero sobretudo a ostra cultívase en criadeiras. En Arcade hai anos había ostras de bancos naturais pero hoxe en día a "semente da ostra", procede de Francia, de Grecia ou Italia e ao longo de tres anos acadan o tamaño adecuado para a súa comercialización.



AMEIXA FINA

Nome popular galego: Ameixa galega, ameixa fina, ameixa boa, ameixa sá.

Nome científico: *Ruditapes decussatus*.

Descrición: Cuncha ovalada, a cor das súas valvas varía en función do tipo de area na que se cría, pode oscilar entre marrón escura e branca. Está esculpida por finas estrías concéntricas e radiais con aparencia de cuadrícula. A diferenza doutras variedades, conta con dous sifóns independentes e máis longos, chegando a enterrarse ata 30cm. É a ameixa máis apreciada, debido ao seu sabor e por ser a que máis tempo permanece viva fóra da auga.

Lugar e arte de pesca: Presente en toda a costa atlántica dende as Illas Británicas ata Senegal. Tamén se atopa no Mediterráneo, aínda que de maneira máis escasa. En Galicia, son famosas as de Carril. A recollida das ameixas é de tipo artesanal mediante angazo ou sacho cando se pesca a pé, ou con raño e gancha dende pequenas embarcacións.



AMEIXA BABOSA

Nome popular galego: Ameixa babosa.

Nome científico: *Venerupis pullastra*.

Descrición: Moi parecida á fina pero dun tamaño menor. Diferénciase desta en que presenta unha cuncha máis alongada e a cuadrícula é menos marcada, sendo de cor crema, gris ou marrón, podendo presentar marcas irregulares. Os sifóns son curtos e están unidos en toda a súa lonxitude, por iso non pode enterrarse a tanta profundidade resistindo peor a marea baixa. De moi boa calidade, pero a carne é máis dura ou consistente que a fina.

Lugar e arte de pesca: Dende Noruega ao Mediterráneo. Cultívase especialmente en Galicia. A recollida das ameixas é de tipo artesanal mediante angazo ou sacho cando se pesca a pé, ou con raño e gancha dende pequenas embarcacións.



AMEIXA XAPONESA

Nome popular galego: ameixa xaponesa, ameixa xapónica, ameixa italiana.

Nome científico: *Ruditapes philippinarum*.

Descrición: As súas valvas son de cor escura con radios moi marcados. A cuncha é máis redondeada que as outras variedades. Os sifóns están unidos ata a metade da súa lonxitude. Comercialmente é menos apreciada que a fina.

Lugar e arte de pesca: Orixinaria de Xapón, actualmente cultívase en Gran Bretaña, Francia, España e Italia, coñecéndose tamén como "ameixa italiana". En Galicia o seu cultivo está moi estendido, debido ao seu rápido crecemento. A recollida das ameixas é de tipo artesanal mediante angazo ou sacho cando se pesca a pé, ou con raño e gancha dende pequenas embarcacións.



AMEIXA RUBIA

Nome popular galego: Ameixa veada, ameixa rosada, ameixa encarnada, ameixa rubia.

Nome científico: *Venerupis rhomboides*.

Descrición: Denomínase así polas tonalidades avermelladas e douradas que a distinguen doutras. Estrías radiais practicamente inexistentes. Ten un característico debuxo en forma de zig-zag que se distribúe irregularmente polas súas valvas. O interior é branco, ás veces tinguido de rosa ou laranxa.

Lugar e arte de pesca: Procedente das costas portuguesas, actualmente cultívase en España, especialmente en Galicia. A recollida das ameixas é de tipo artesanal mediante angazo ou sacho cando se pesca a pé, ou con raño e gancha dende pequenas embarcacións.



BERBERECHO



Nome popular galego:

Berberecho, croque, caralleta, crica, morgueirolo, ameixola, carneiro mariño, carneirolo.

Nome científico: *Cerastoderma edule*.

Descrición: Valvas semiesféricas e bombeadas. Superficie externa de cuncha semicircular con 22-28 surcos radiais moi marcados e, en perpendicular, varias liñas concéntricas moi finas, o que lle dan un aspecto moi característico en forma de tellado. Forma acorazonada cando está pechado. Cor externa branca, amarela pálida ou marrón escura.

Lugar e arte de pesca: Dende Noruega e o Báltico ata a costa oeste de África, incluíndo o Mediterráneo. Soporta altas doses de contaminación, sobre todo por metais pesados, polo que non sempre son aptos para consumo humano. En Galicia, xunto co berberecho galego comercialízase o holandés e o danés, aínda que o berberecho foráneo nunca chega ao noso mercado fresco. O berberecho portugués que chega fresco faino en pequenas cantidades. A recollida do berberecho é de tipo artesanal mediante angazo ou sacho cando se pesca a pé, ou con raño e gancha dende pequenas embarcacións.



CHIRLA



Nome popular galego: chirla, marolo arrabiado, ameixola fina, pula.

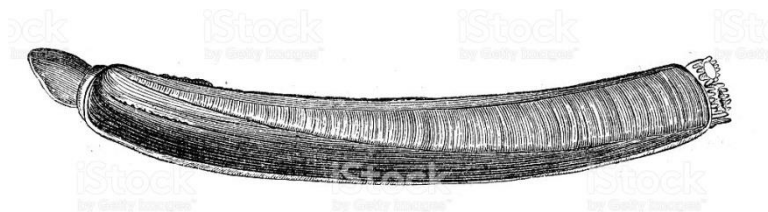
Nome científico: *Chamelea gallina*.

Descrición: Cuncha sólida e grosa, de forma ovalada triangular, cuxa superficie está asucada de estrías cada vez máis xuntas segundo se aproximan á zona ventral. A cor das valvas varía entre o branco e o gris, con liñas en zig-zag .

Lugar e arte de pesca: Está presente na costa europea do Atlántico, dende Noruega ata as Canarias e Madeira, pero é máis frecuente e estimada no Mediterráneo. A recollida é mediante un útil de pesca denominado rastro que é remolcado por unha pequena embarcación ou por medio de draga hidráulica.



NAVALLA



Nome popular galego: Navalla, longueirón curvo, aguillolo.

Nome científico: *Ensis arcuatus*.

Descrición: Valvas cilíndricas case iguais e de cuncha fráxil, con estrías verticais e horizontais moi finas. O seu aspecto é rectangular e algo curvado, semellante a unha navalla, de onde procede o seu nome. A súa cor externa é marrón clara, con bandas marróns ou avermelladas. Interior branco ou gris azulado claro.

Lugar e arte de pesca: Distribúense polo mar do Norte, polo océano Atlántico e o mar Mediterráneo. A produción nacional ten a súa orixe na súa práctica totalidade nas costas galegas. Péscanse mediante varias técnicas: con varillas de metal (como as dos paraugas) ou con sal, que se introduce nos buratiños que deixa a navalla na area e tamén por medio de buceadores (en Fisterra baixan a pulmón e teñen unha "*Cooperativa de Buceadores de Longueirón de Fisterra*", que recibiu o selo de Galicia Calidade).



MEXILÓN



Nome popular galego: Mexilón galego, mexilón do Mediterráneo.

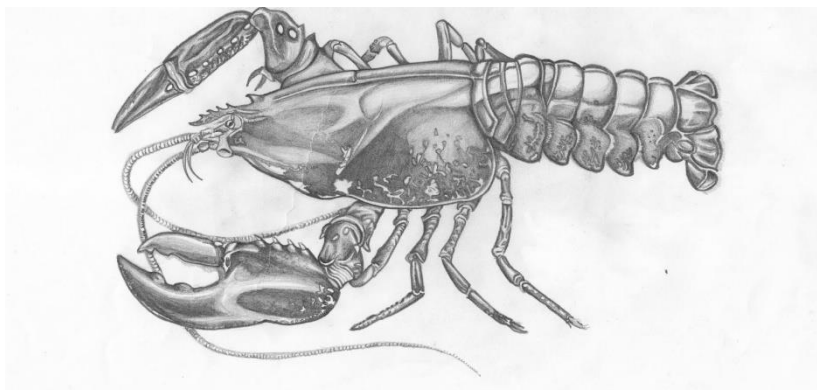
Nome científico: *Mytilus galloprovincialis*.

Descrición: Cuncha alongada. Superficie externa formada con marcas concéntricas. A cor é negra violeta exteriormente e o interior de gris azulado a violáceo. Carne de cor alaranxada pálida (machos) e alaranxa escura (femias).

Lugar e arte de pesca: Prodúcese en Galicia dende hai máis de 50 anos, e hai máis de 3000 bateas na costa galega, sobretudo nas rías de Arousa, Vigo, Pontevedra, Muros e Ares (Galicia é a produtora do 40% do mexilóns a nivel mundial). O mexilón non se captura senón que se cultiva en bateas, sendo o molusco máis abundante nas costas galegas debido a isto.



LUMBRIGANTE



Nome popular galego: Lumbrigante.

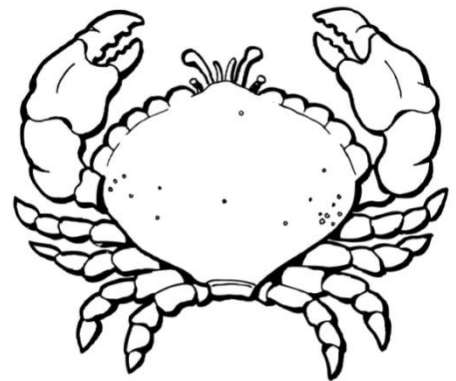
Nome científico: *Homarus gammarus*.

Descrición: Corpo alongado, con coloracións variables, pero con predominio de tons azulados. O abdome presenta sete aneis. As primeiras patas con pinzas moi grandes e desiguais de tamaño. O bogavante cocido toma color vermello.

Lugar e arte de pesca: Habita no océano Atlántico. Tamén pode ser atopado en partes do mar Mediterráneo e no noroeste do Mar Negro. Péscase con trasmallo ou ben con nasas. Esta última arte de pesca é a máis usada en Galicia.



BOI DE MAR



Nome popular galego: Boi de mar.

Nome científico: *Cancer pagurus*.

Descrición: Corpo liso e ovado, máis ancho que longo. O primeiro par de patas termina en pinzas robustas co extremo negro. Os catro pares restantes de patas están cubertas de pelos e terminan en uñas afiadas.



Detalle dos bordos con dez lóbulos en cada lado



Parte ventral da femia



Parte ventral do macho

Lugar e arte de pesca: Abunda dende o noreste do océano Atlántico de Noruega ao norte de África. Captúrase mediante trasmallos e nasas ou con redes de arrastre, cando se atopa a maior profundidade. En baixamar, entre as rochas, empréganse bicheiros.



NÉCORA



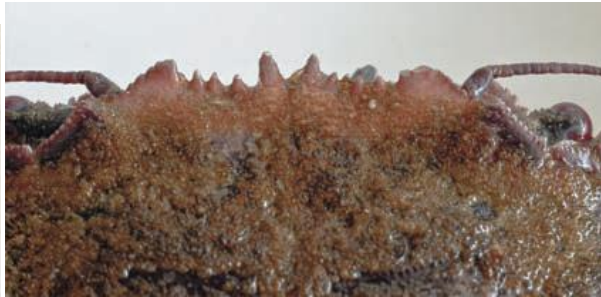
Nome popular galego: Nécora

Nome científico: *Necora puber*.

Descrición: Caparazón de cor pardo escuro e cuberto de filamentos que lle dan un aspecto aterciopelado. Abdomen reducido e repregado cara ao caparazón. De oito a dez "dentes" entre os ollos. Cinco "dentes" a cada lado dos ollos. O último par de patas é aplanado e redondeado.



Detalle do último par de patas



Detalle dos "dentes" entre os ollos

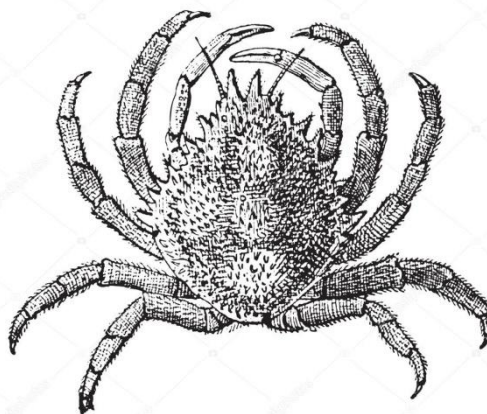
Lugar e arte de pesca: Atlántico oriental, dende a costa oeste de Noruega até o Sáhara (incluíndo o Mediterráneo e Mar Negro). Abundante en Galicia, captúrase polas noites con nasas e, en menor medida con trasmallo. Aquí tamén se venden outras procedentes de Inglaterra, a Bretaña e Irlanda. As galegas distínguense pola súa textura, que é suave e velluda (recorda a pel dun melocotón). Ademais a cor das nécoras galegas é máis parda, fronte a unha coloración un pouco máis pálida nas de fóra.



CENTOLA

Nome popular galego: centola.

Nome científico: *Maja squinado*.

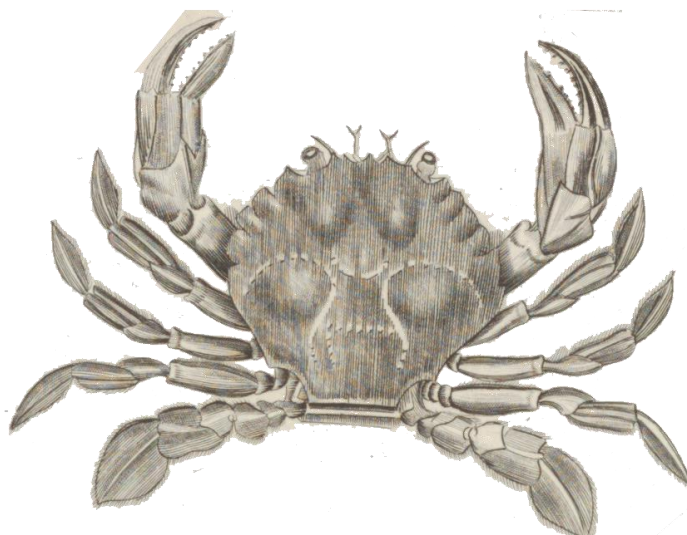


Descrición: Corpo en forma de corazón, máis longo que ancho. Caparazón rugoso e cuberto de vellosidades. Presenta un primeiro par de pinzas alongadas e non tan poderosas como as do boi de mar nin como as do cangrexo. Na parte frontal presenta un par de fortes espiñas puntiagudas, e outras cinco púas máis pequenas en cada un dos seus bordos laterais.

Lugar e arte de pesca: En áreas do noreste do Atlántico, Cantábrico, Francia e Illas Británicas. Aquí captúrase ao longo de todo o litoral de Galicia, principalmente nas rías. Pode capturarse mediante distintas artes de pesca como son: artes de enmalle (miños, raeiras e trasmallos), nasas ou gancho (tamén chamado bicheiro).



CANGREXO PATUDO



Nome popular galego: Patelo, pateixo, pato.

Nome científico: *Polybius henslowii*.

Descrición: O caparazón pequeno é case circular, de superficie moi pouco convexa ou case plana. O primeiro par de patas leva pinzas e as catro pares de patas restantes son aplanadas cos bordos con peluxe. A superficie dorsal é vermello-marrón e a ventral é máis pálida.

Lugar e arte de pesca: Atópase no norte e oeste do océano Atlántico dende as illas Británicas ata Marrocos (incluíndo Galicia), e ao oeste do mar Mediterráneo. Ten certo interese comercial en Galicia, e foi moi utilizado como fertilizante das terras de cultivo. Péscase con patexeira, unha arte de pesca de arrastre.



CALAMAR



Nome popular galego: Lura, calamar, chipirón.

Nome científico: *Loligo vulgaris*.

Descrición: Cefalópodo de corpo alongado, cuxa cabeza posúe dez brazos, oito curtos e dous longos con ventosas (tentáculos). Cor branco rosado con moteado parduzco na zona dorsal. Os máis novos reciben o nome de chipirón.

Unha especie semellante é a pota, pero as aletas do calamar ocupan 2/3 do corpo a diferenza da pota na que ocupan 1/3. Ademais na pota a pigmentación do corpo é máis escura.

Lugar e arte de pesca: Atópase dende Noruega ata o Mar Mediterráneo. Captúrase con poteras e redes de arrastre.



POTA



Nome popular galego: Pota.

Nome científico: *Illex illecebrosus*.

Descrición: Cefalópodo de aspecto semellante ao calamar, pero as aletas do calamar ocupan 2/3 do corpo a diferenza da pota na que ocupan 1/3. Ademais na pota a pigmentación do corpo é máis escura. Presenta oito brazos curtos e dous longos con ventosas.

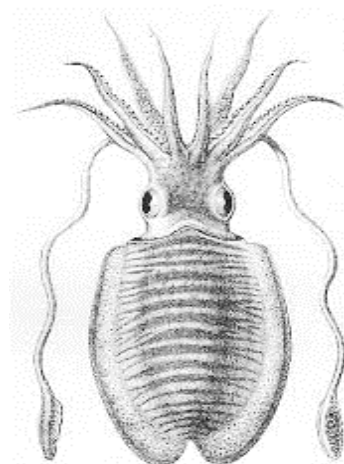
Lugar e arte de pesca: Atópase no Mediterráneo e no Atlántico. Péscase con poteras e redes de arrastre.



CHOCO

Nome popular galego: Choco.

Nome científico: *Sepia officinalis*.



Descrición: Molusco cefalópodo común nas nosas costas, robusto e esmagado. A súa cor varía considerablemente, mimetizándose co entorno con gran facilidade, de marrón grisácea pálida a marrón escura, máis ou menos marmórea. O corpo adoita ter bandas escuras (como a ceбра), particularmente marcadas nos machos.

Vive en medios fangosos preto das costas, en esteiros e enseadas alimentándose de crustáceos, peixes, vermes e doutros moluscos cefalópodos.

Lugar e arte da pesca: Péscase en toda a costa atlántica e mediterránea, mediante múltiples artiluxios artesanais, sen esquecer a pesca semi-industrial de arrastre de fondo.

O Choco en Redondela: Especie de gran interese pola súa abundancia na enseada de San Simón, onde nos fangos dos seus fondos enraízan moi ben unhas plantas chamadas sebas (*Zoostera marina* e *Zoostera noltii*) que forman unhas praderías submariñas, que constitúen un excelente ecosistema de acubillo e cría desta especie entre outras moitas como distintos crustáceos e peixes, sobre todo linguados e outros peixes planos.



POLBO

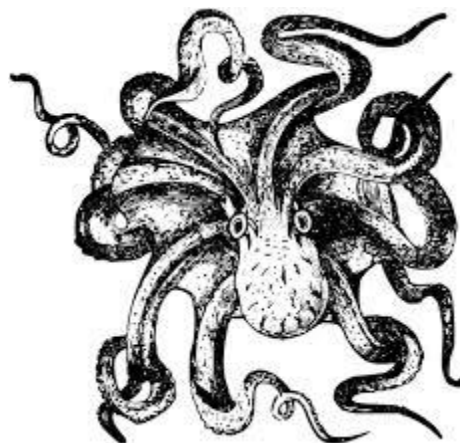
Nome popular galego: Polbo.

Nome científico: *Octopus vulgaris*.

Descrición: Cefalópodo coa cabeza ben diferenciada e corpo pequeno en relación a esta. Dela saen oito brazos situados arredor da boca, localizada no centro. Cor variable, de gris a marrón avermellada. Os oito tentáculos son de gran lonxitude e teñen dúas filas de ventosas en cada un deles. Os laterais son máis longos e o primeiro par é lixeiramente máis curto que os demais.

O polbo posúe os sentidos moi desenvolvidos e ademais ten unha gran intelixencia, memoria e incluso capacidade de aprendizaxe. O polbo mimetízase co ambiente, dependendo do seu estado de ánimo.

Lugar e arte de pesca: O polbo común atópase en todos os océanos. Vive tanto en zonas tropicais como temperadas. Os lugares onde se atopan con maior frecuencia son o mar Mediterráneo, a costa de Inglaterra, algunhas partes de África, as Illas de Cabo Verde e as Illas Canarias. As artes de pesca que se utilizan son nasas, raña (en fondos areosos), cotelo (en fondo rochoso) e arrastre de fondo. Como curiosidade mencionar unha técnica exclusiva na pesca do polbo frecuente no mediterráneo: alcatruz ou cadufo (recipientes de barro cun pequeno orificio na súa base).



RAPANTE



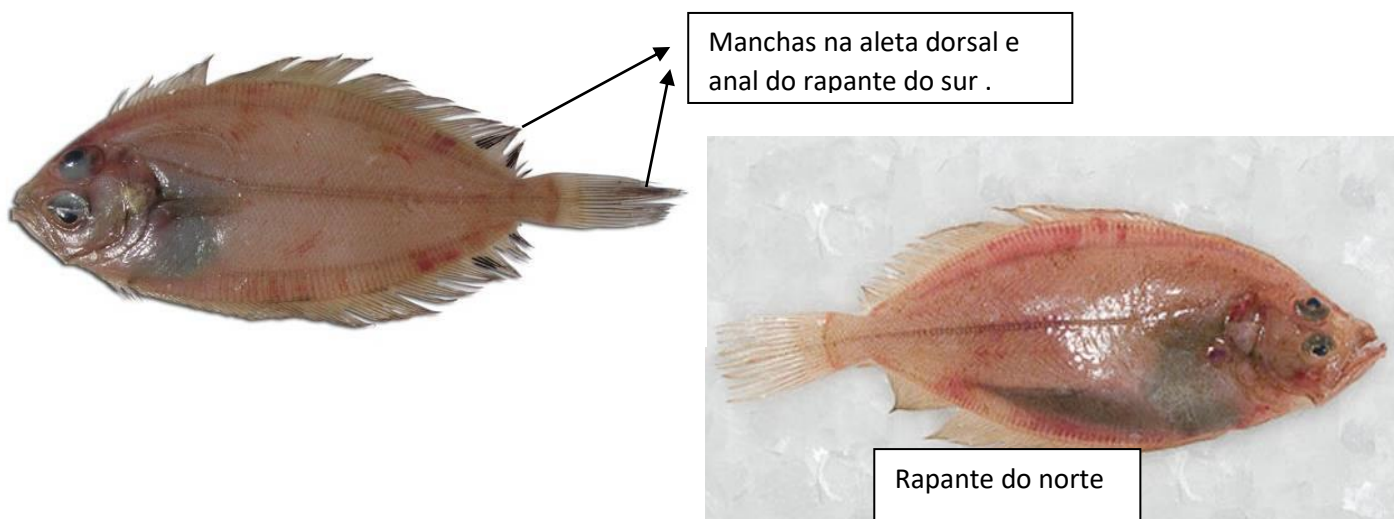
Nome popular galego : Rapante

Nome científico : *Lepidorhombus whiffiagonis* (rapante do norte)
Lepidorhombus boscii (rapante do sur)

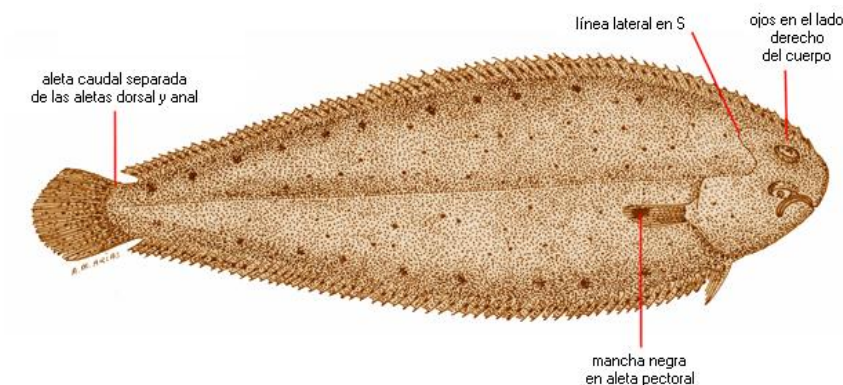
Descrición : Peixe plano cun tamaño variables, sendo moi frecuente nos nosos mercados os duns 30 cm de lonxitude. Ollos situados no lado esquerdo do corpo e moi xuntos. Boca grande coa mandíbula inferior prominente. En canto a cor é castaño-abrancuxada.

Debemos destacar que o rapante do sur, presenta dúas manchas na parte posterior das aletas dorsais e anais.

Lugar e arte de pesca: Péscase todo o ano no Atlántico e Mediterráneo, sobre todo no caladoiro do Gran Sol, ao sur de Gran Bretaña e de Irlanda, e as artes de pesca máis utilizadas son como en todas as especies de fondo (bentónicas) con métodos de arrastre. Tamén se captura semiindustrialmente por toda a costa galego-portuguesa.



ACEDÍA



Nome popular galego : Acedía

Nome científico: *Dicologlossa cuneata*

Descrición: Peixe plano de pequeno tamaño e moi apreciado polo seu sabor e escaseza. Non soe superar os 20 cm de lonxitude, ten un morro moi achatado cunha boca moi curvada e os ollos localizados no lado dereito da cabeza. A cor da parte superior do corpo é grisácea-acastañada e na inferior abrancuxada. É de destacar a presenza dunha mancha negra alongada na súa aleta pectoral e as aletas dorsais e anais separadas das caudais da cola tal e como aparece no debuxo que encabeza esta ficha.

Lugar e arte de pesca: Peixe das proximidades costeiras onde abundan os fangos, sendo polo tanto, habitante de desembocaduras de ríos, marismas e enseadas. As artes utilizadas para a súa captura, serán artesanais e nunca semiindustriais, pois é unha especie moi escasa.



NO MAR QUE NOS RODEA O NOVO E O VELLO CONVIVEN AO MESMO TEMPO : ACUICULTURA TRADICIONAL E ACTUAL



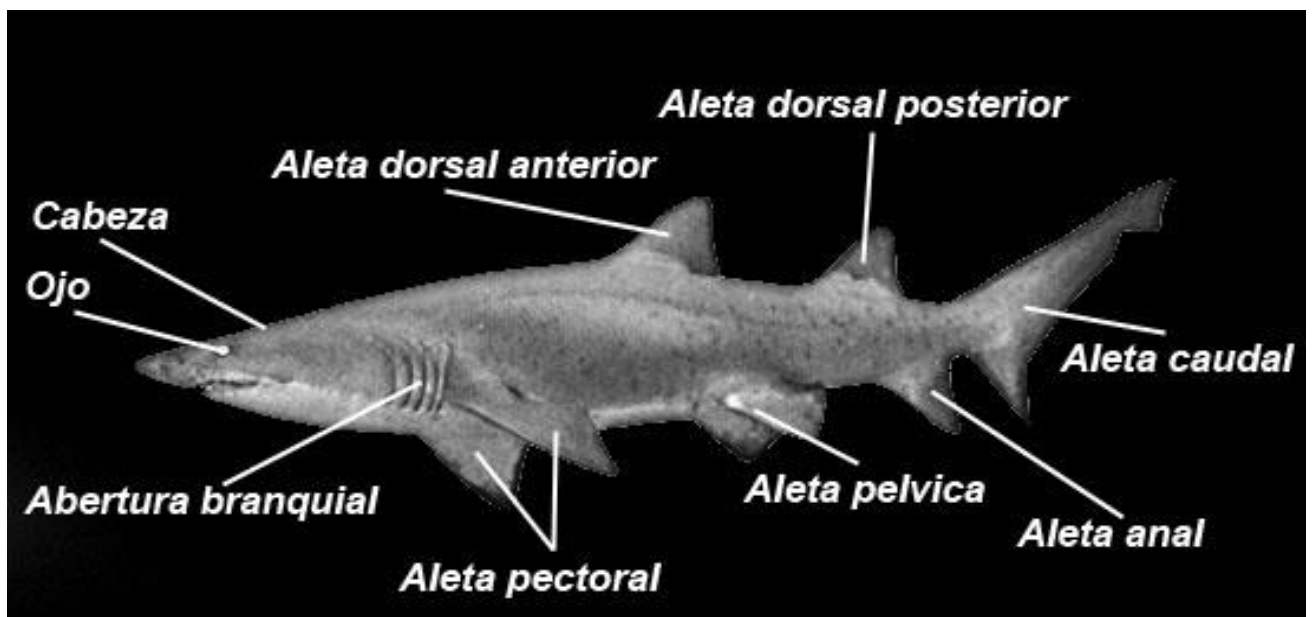
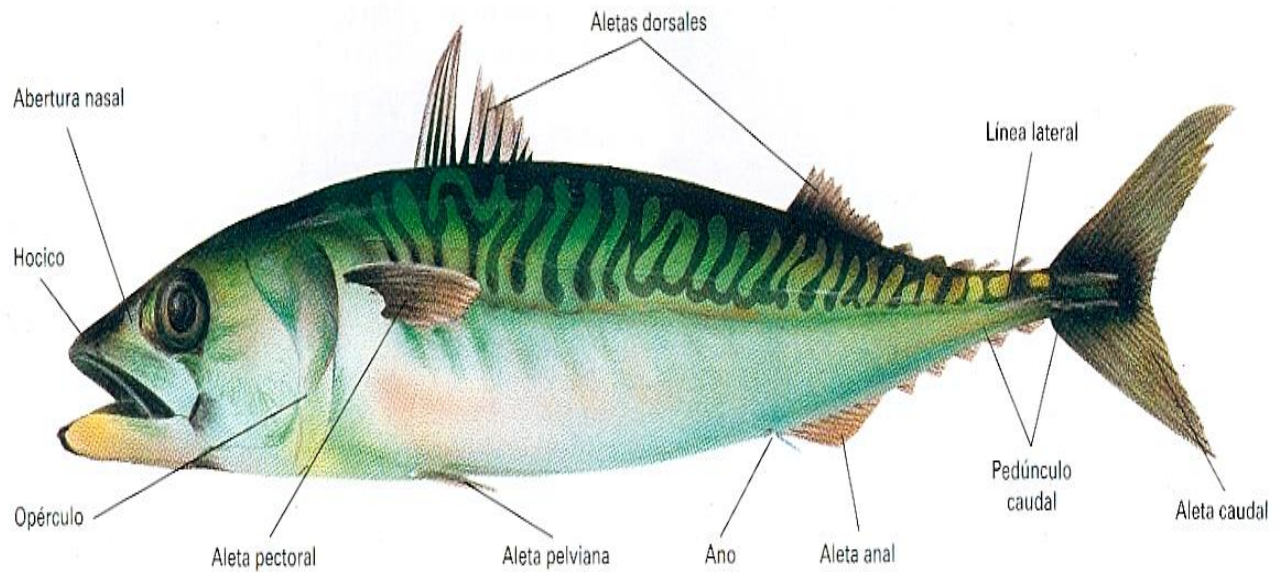
Marisqueo na area da praia, unha modalidade de **acuicultura tradicional** para recoller croques e ameixas nas rías galegas.



Unha modalidade de **acuicultura tradicional** en bateas e outra **modalidade máis recente** en xaulas



FICHA PARA IDENTIFICAR OS ELEMENTOS ANATÓMICOS DOS PEIXES ÓSEOS E CARTILAXINOS



BIBLIOGRAFÍA E FONTES:

- Manual práctico sobre Pescados y Mariscos Frescos. Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. FROM.
- Guía de campo de la flora y fauna de las costas de España y de Europa. A. C. Campbell.
- Guía visual de peces de la costa gallega (FEGAS). Lino E. Fontán Guiao. Biología Fegas 2013.
- Imaxes e fotografías extraídas de distintas páxinas de internet sobre a temática da pesca deportiva e de buceo.
- Foto antiga de Redondela dunha páxina de internet con fotos do Arquivo de Cal-3.
- Redondela .Guía do patrimonio natural . Edición : Concellaría de Medio Ambiente do Concello de Redondela. Producción editorial : Integra futuros sostibles , S.L

Traballo elaborado polos alumnos e alumnas de 4º de ESO do IES Mendiño de Redondela do curso 2017-2018 na materia de CULTURA CIENTÍFICA e coa supervisión das profesoras que imparten a materia neste curso 2017-2018.