

Erizos de Costa del Silencio.

El municipio de Arona, en el sur de Tenerife, tiene más de una cara. La Costa del Silencio es una de esas caras. En ella, se encuentran pequeñas calas, que constituyen lugares de apacible reposo y le dan nombre.

El agua es cristalina, y los fondos, rocosos, a menudo tapizados de algas.

Y las algas son el alimento principal de los erizos. A su vez, hay peces que depredan erizos. Esa red de tres nudos suele estar en equilibrio dinámico, de manera que se autorregula. Salvo cuando hay algún factor externo que desata alguno de los nudos.

Eso ocurre cuando se produce sobrepesca. Entonces, sin depredadores, el voraz erizo lima da cuenta de todas las algas que encuentra. Parece ser que eso es lo que pasa en Canarias, donde este animal está convirtiéndose en una auténtica plaga; así se diezma uno de los primeros eslabones de la cadena trófica —las algas—. Tamaño desastre afecta al ecosistema completo.

En todo el archipiélago canario se organizan inmersiones para eliminar erizos lima, y la Costa del Silencio no es una excepción, ya que es una de las zonas más castigadas por la proliferación de esta especie.

El nombre de la estructura con la que raspan las algas de las rocas es una pista de la fascinación que provocan los erizos de mar desde la antigüedad. Esa estructura está formada por cinco dientes y se llama linterna de Aristóteles, ya que fue aquel filósofo griego quien la describió, en el siglo IV a. C. Claro que hubo pocas cosas a las que Aristóteles no aplicara su sabiduría, genial e inquieto como era el filósofo griego.

Sin embargo, en el sistema ambulacral no se fijó tanto.

El erizo lima es capaz de recorrer distancias considerables mediante sus largas púas y el aparato ambulacral, un complejo y muy eficaz sistema hidráulico propio de los equinodermos; es decir, que los erizos comparten el sistema de desplazamiento con las estrellas y los pepinos de mar y las ofiuras.

Los oricios, como también se denominan los erizos, tiene otras utilidades, y los pescadores de la zona lo saben. Además de ser una delicia gastronómica, sirven como cebo.

Los cogen con un tridente, sin arriesgarse a tocar las puntiagudas púas. Así, ensartados en los pinchos metálicos, los suben a la barca. Para el fin que les espera, no importa que estén agujereados.

Cuando tiene un buen montón, los golpea con un palo, para que salgan todos sus órganos internos y exhalen toda la intensidad de ese profundo olor a mar que sugiere sabores exquisitos.

Entonces colocan dentro de una nasa esa pasta de erizo, y con ella, algunas barras de pan.

La trampa así formada va al fondo del mar, y apenas han pasado unos minutos cuando aparecen unos cuantos peces hambrientos atraídos por semejante festín.

No saben que todo tiene un precio. Unos pocos peces más avisados conseguirán picotear erizos y pan sin caer en la trampa, pero para otros, esta deliciosa comida será la última.

Por un momento, los devastadores erizos lima de las costa del silencio habrán sido útiles.