

el bacallaret

Bacallaret, abadeget, capellanet, maira, maire, bacalada, perlita, potassolo, blue whiting, blauer wittling, merlan bleu, poutassou. *Micromesistius poutassou* és el nom científic amb que el va classificar el naturalista Risso en 1826.

Pertany a la família dels "gàdids" com el lluç, el furó, la moranella, la bertorella, la mòllera blanca, l'escolà i el gran bacallà de l'Atlàntic. Els peixos de la família dels gàdids tenen totes les aletes amb radis molls, tres dorsals i dues anals, a banda i banda del cos una pectoral, baix dues ventrals i a la cua l'aleta caudal.



Baix de la boca tenen la barbata que és un apèndix carnós sensorial que els ajuda a trobar l'aliment, però no és present en el lluç. Viuen als mars freds i temperats en les proximitats del fons i en concret, el bacallaret forma grans moles al talús desplaçant-se cap a la zona pelàgica per la nit i tornant al fons de dia. Per això se'l considera una espècie "batipelàgica".

És un recurs pesquer molt important, per això les talles més habituals als mercats van de 14cm fins els 26cm, que correspondrien a edats de 18 mesos fins 36 mesos, però el cicle vital s'ha constatat al voltant dels vint anys aplegant a la talla de 55cm (a l'Atlàntic) que ja és un bacallaret molt gran.

No tenen dimorfisme sexual, mascles i femelles tenen el mateix aspecte, i com en altres espècies, els bacallarets són hermafrodites, canvien de sexe amb l'edat. De joves quan apleguen a la maduresa són mascles (any i mig i 15cm de talla), després passen a ser femelles.

Uns dies abans del Solstici d'Hivern (primers de desembre) comença la maduració de les gònades al voltant del budellet: en els mascles es desenvolupa el lletó i en les femelles l'ouada. A mesura que la gònada va madurant i creixent, el fetge minva de grandària pel transvàs d'energia, i a finals de gener tot febrer fins a Sant Josep, a l'Equinocci de Primavera, es produeix la "freza" dels bacallarets. Ponen entre 6000 i 150000 ous, i degut a l'esforç d'aparellament els bacallarets queden literalment "eixuts", magres de carn i greix amb un fetge mínim.

Els ous fecundats queden en suspensió passant a ser larves i alevins cap al mes de maig. S'alimenten de zooplàncton. Cap al mes de juny formen grans moles que poblen la plataforma continental des dels 70 metres fins el límit, on comença el talús en els 150 metres de fondària. És aquí, en la plataforma continental, on gran part de la població minva pels arts d'arrossegament de les barques de bou al no poder discriminar els alevins de bacallaret de la resta d'espècies comercials.

Depenent de la disponibilitat d'aliment els joves bacallarets ja tenen la talla mínima legal de pesca de 15 centímetres cap al mes de setembre, i van ocupant els fons del talús en grans moles. Les fondàries òptimes de pesca són dels 250 metres als 450; acompanyant la captura: lluç, polp blanc, gramantoleto,

gambosí, palaia randera i carabiner. Tal com passen els mesos i creixen, una part de la població de bacallarets colonitza el talús de la gamba, el llit del Canal d'Eivissa i més avall, aplegant als 1000 metres.

El bacallaret representa un tant per cent molt elevat en les captures de les barques de bou de la nostra comarca, no pel preu, sino pel volum tan important de caixes desembarcades.

El capellán

Pertenece a la familia de los "gádidos" como la merluza, el hurón, la moranella, la bertorella, la mòllera blanca, el monaguillo y el gran bacalao del Atlántico. Los peces de la familia de los gádidos tienen todas las aletas con radios blandos tres dorsales y dos anales, a cada lado del cuerpo una pectoral, debajo dos ventrales y a la cola la aleta caudal. Debajo de la boca tienen un apéndice carnoso sensorial que los ayuda a encontrar el alimento, aunque no está presente ni en el bacallaret ni en la merluza. Viven en los mares fríos y templados en las proximidades del fondo y en concreto, el bacallaret forma grandes bancos en el talud, desplazándose hacia la zona pelágica por la noche y regresando al fondo de día. Por eso se considera una especie "batipelágica".

Es un recurso pesquero muy importante, por eso los tamaños más habituales en los mercados van de 14cm hasta los 26cm, que corresponderían a edades desde los 18 meses hasta los 36 meses. Aunque el ciclo vital se ha constatado alrededor de los veinte años llegando hasta los 55cm (en el Atlántico), que ya es un bacallaret muy grande.

No tienen dimorfismo sexual, machos y hembras tienen el mismo aspecto, y como en otras especies, los bacallarets son hermafroditas, es decir, cambian de sexo con la edad. De jóvenes cuando alcanzan a la madurez son machos (año y medio y 15cm de largo), después pasan a ser hembras.

Unos días antes del Solsticio de Invierno (primeros de diciembre) comienza la maduración de las gónadas alrededor del hígado: en los machos se desarrolla el esperma y en las hembras los huevos. A medida que la gónada va madurando y crece, el hígado merma de tamaño por el trasvase de energía, y a finales de enero todo febrero hasta Santo Josep, al Equinoccio de Primavera, se produce la "freza" de los bacallarets. Ovan entre 6000 y 150000 huevos, y debido al esfuerzo de apareamiento los bacallarets quedan literalmente "secos", magros de carne y grasa con un hígado mínimo.

Los huevos fecundados quedan en suspensión pasando a ser larvas y alevines hacia el mes de mayo. Se alimentan de zoopláncton. Alrededor del mes de junio forman grandes bancos que pueblan la plataforma continental desde los 70 metros hasta el límite, donde comienza el talud en los 150 metros de profundidad. Es ahí, en la plataforma continental, donde gran parte de la población ve diezmada por las artes de arrastre, al no poder discriminar los alevines de bacallaret del resto de especies comerciales.

Dependiendo de la disponibilidad de alimento, los jóvenes bacallarets ya tienen la talla mínima legal de pesca de 15 centímetros hacia el mes de septiembre, y van ocupando el fondo del talud en grandes bancos. Las profundidades óptimas de pesca son entre los 250 metros hasta los 450; acompañando la captura: merluza, pulpo blanco, gramantolet, gambosí, platija encajera y carabiner. Tal como pasan los meses y crecen, una parte de la población de bacallarets coloniza el talud de la gamba, el lecho del Canal de Ibiza y más abajo, llegando a los 1000 metros.

El bacallaret representa un tanto por cien muy elevado en las capturas de las barcas de arrastre de nuestra comarca, no por el precio, sino por el volumen tan importante de cajas desembarcadas.

por el Profesor Haddock

[Ver artículo original \(284 visitas\)](#)