

Eriçons a la costa del Silenci.

El municipi d'Arona, en el sud de Tenerife, té més d'una cara. La Costa del Silenci és una d'eixes cares. En ella, es troben xicotetes cales, que constitueixen llocs de plàcid repòs i li donen nom.

L'aigua és cristal·lina, i els fons, rocosos, sovint entapissats d'algues.

I les algues són l'aliment principal dels eriçons. Al seu torn, hi ha peixos que depreden eriçons. Eixa xarxa de tres nucs sol estar en equilibri dinàmic, de manera que s'autoregula. Excepte quan hi ha algun factor extern que deslliga algun dels nucs.

Això ocorre quan es produïx sobrepesca. Llavors, sense depredadors, el voraç eriçó llima dona compte de totes les algues que troba. Pareix que això és el que passa a Canàries, on este animal està convertint-se en una autèntica plaga; així es delma una de les primeres anelles de la cadena tròfica —les algues—. Este gran desastre afecta l'ecosistema complet.

En tot l'arxipèleg canari s'organitzen immersions per a eliminar eriçons llima, i la Costa del Silenci no és una excepció, ja que és una de les zones més castigades per la proliferació d'esta espècie.

El nom de l'estructura amb què raspen les algues de les roques és una pista de la fascinació que provoquen els eriçons de mar des de l'antiguitat. Eixa estructura està formada per cinc dents i s'anomena llanterna d'Aristòtil, ja que va ser aquell filòsof grec qui la va descriure, en el segle IV a. C. Clar que va haver-hi poques coses a què Aristòtil no aplicara la seua saviesa, genial i inquiet com era el filòsof grec.

No obstant això, en el sistema ambulacral no es va fixar tant.

L'eriçó llima és capaç de recórrer distàncies considerables per mitjà de les seues llargues pues i l'aparell ambulacral, un complex i molt eficaç sistema hidràulic propi dels equinoderms; és a dir, que els eriçons compartixen el sistema de desplaçament amb les estrelles i els cogombres de mar i les ofiúrides.

Els oricios, com també es denominen els eriçons, té altres utilitats, i els pescadors de la zona ho saben. A més de ser una delícia gastronòmica, servixen com a esquer.

Els agafen amb un trident, sense arriscar-se a tocar les punxegudes pues. Així, enfilats en les roques metàl·liques, els puguen a la barca. Per al fi que els espera, no importa que estiguen foradats.

Quan té un bon muntó, els colpeja amb un pal, perquè isquen tots els seus òrgans interns i exhalen tota la intensitat d'eixa profunda olor de mar que suggerix sabors exquisits.

Llavors col·loquen dins d'una nasa eixa pasta d'eriçó, i amb ella, algunes barres de pa.

La trampa així formada va al fons del mar, i a penes han passat uns minuts quan apareixen uns quants peixos famolencs atrets per semblant festí.

No saben que tot té un preu. Uns pocs peixos més espavilats aconseguiran picotejar eriçons i pa sense caure en la trampa, però per a altres, esta deliciosa menjar serà l'última.

Per un moment, els devastadors eriçons llima de les costa del silenci hauran sigut útils.