

I si ens les mengem?

Les meduses són una nosa a la platja, però poden ser-nos útils en molts àmbits

ALBERT PUNSOLA

“E ntre cruixent i gelatinosa i amb flaire de mar”. Així descriuen les meduses els que les han tastat. I no cal agafar l'avió per fer-ho. A Barcelona, un restaurant xinès del Port Olímpic en serveix amb un cert èxit; irònicament, ho fa a centenars de metres d'una de les platges més concorregudes de la costa.

Les meduses han format part durant mil·lennis de la cuina d'algunes cultures, com les de la península d'Indoxina, i són avui un menjar habitual a països com Indonèsia, Malàisia, el Japó i la Xina. En aquests dos darrers, l'ús culinari de la medusa presenta moltes variants. Al Japó es pot tastar amb salsa wasabi o en una amanida que té una excel·lent consideració i que porta torradetes, vinagre i salsa de soja. A la Xina n'hi ha elaboracions sofisticades però també n'hi ha de molt simples, com comprar la medusa enllaunada i després passar-la per la paella amb els complementos que es vulgui.

L'únic inconvenient culinari de les meduses és que es fan malbé molt ràpidament i han de ser processades immediatament després de la pesca. El tractament consisteix en l'assecat de l'aigua dels teixits de la medusa amb l'aplicació de sal. Les meduses es venen tant deshidratades com salades, la qual cosa cal recordar a l'hora de fer-ne qualsevol preparació.

Salut i bellesa

Al Mediterrani no hi ha tradició de consumir-ne de manera habitual, encara que la que es coneix popularment com a “ou ferrat” (*Cotylorhiza tuberculata*) es menja en alguns indrets –si bé és recomanable que passi un control sanitari prèviament–. Al nostre país podria ser un aliment complementari a les piscifactories, tot esperant que se'n generalitzi el con-



sum humà, seguint, per exemple, el patró del sushi.

El 95% de les meduses és aigua i la resta bàsicament són proteïnes. També contenen algunes sals minerals com sodi, calci, magnesi o potassi, però cal tenir en compte que, en el seu processament, les meduses són submergides en aigua i aquestes sals desapareixen. Els nutricionistes les consideren un aliment saludable perquè no contenen greixos saturats ni colesterol.

Com de la majoria d'organismes

de mars i oceans, se n'extreuen alguns components que tenen aplicacions en dietes, cosmètica i medicina. El més desenvolupat, en aquests moments, és el camp de la cosmètica. El col·lagen que contenen les meduses, per exemple, és un bon nutrient per a la pell. El cos humà ja en té naturalment, però amb el pas del temps en produeix menys i és aleshores quan la pell perd elasticitat i s'arruga. Aquesta substància també és important per mantenir en bon estat els tendons, els ossos, els cartílags i la còrnia.

El valor mèdic de les meduses ha estat esmentat tradicionalment en



MÉS BONES DEL QUE SEMBLEN
El fet que es defensin picant ha fet que els agafem por, però aviat ens trobarem que les tenim a taula. PERE VIRGILI / SVEN BANNUSCHER / LISA KYLE YOUNG / GETTY

la literatura no científica xinesa. I a Corea del Sud són protagonistes habituals dels consells mèdics televisius i de les revistes populars. Al món mediàtic oriental es relaciona la ingesta d'aquests animals amb millores importants en l'artritis, la hipertensió, el mal d'esquena i l'úlcer. Aquestes hipòtesis s'han pogut corroborar en el cas de l'artritis, i en relació precisament al col·lagen. L'estudi *Jellyfish as Food*, dut a terme fa una dècada a la Universitat d'Auburn, als Estats Units, citava un experiment amb un grup de ratolins als quals se'ls va induir artritis per ser tractats amb petites dosis de

Saludables
El 95% de les meduses és aigua i la resta són sobretot proteïnes

col·lagen provinent de meduses. Un altre grup, òbviament, no en va rebre cap dosi. El resultat va ser que el grup de ratolins que havia pres col·lagen va veure reduïda significativament la incidència de l'artritis al seu cos.

Fonts de dades sobre els mars

La presència de meduses és una important font de coneixement. En primer lloc, és un excel·lent indicador de l'arribada d'aigües d'alta mar, i també que la qualitat de l'aigua és prou bona perquè els organismes similars a les meduses hi puguin viure. D'altra banda, la presència d'espèci-

Del mar obert a les platges: vénen a morir

Les meduses són animals invertebrats d'anatomia molt simple: el seu cos gelatinós està format bàsicament per l'ombrel·la, que els dóna forma de campana, l'estómac, els tentacles i el manubri. Viuen a mar obert, ja sigui aïl·lades o formant bancs, però cada cert temps els corrents les apopen a la costa en quantitats variables. Això és un fenomen natural que té particular importància a les estacions més càlides –acostuma a passar sobretot a la

primavera i gran part de l'estiu–. La ciència encara no coneix amb total certesa els factors que determinen les proliferacions d'aquests animals, i es fa difícil fer previsions. El que sí que se sap amb precisió és que la presència de meduses en una platja està relacionada amb les condicions meteorològiques del dia d'arribada i de tres dies abans, que és el temps que tarden a anar de mar obert a la costa. Les meduses que ens trobem a la platja no poden retornar al seu espai d'origen i, per tant, vénen a morir.

es estacionals com aquesta serveix per assenyalar els canvis de temperatura de l'aigua costanera.

L'Institut de Ciències del Mar (que forma part del CSIC) de Barcelona estudia quasi tots els aspectes de la biologia i ecologia de les meduses: la taxonomia, la distribució, l'abundància, la relació amb els factors ambientals, la reproducció i cicle de vida, l'alimentació, etc. Conjuntament amb l'Agència Catalana de l'Aigua (ACA), investiga les proliferacions i les arribades de meduses a les costes catalanes per determinar-ne les causes i poder desenvolupar millor els protocols d'actuació i prevenció.

Els projectes actuals sobre meduses estan adreçats sobretot al paper que tenen aquests organismes com a depredadors i preses als ecosistemes marins i, per tant, ajuden a comprendre'n millor el funcionament. Les meduses són animals carnívors i capturen les preses amb els tentacles despleats com una xarxa on s'enganxen els organismes petits que hi passen a prop o els toquen. Són un esglaó intermediari entre els peixos i el zooplàncton, però competeixen amb els peixos petits per les mateixes preses. Són un menjar habitual i necessari per a grans peixos migratoris i tortugues. Molts peixos se les mengen, però n'aprofiten només l'ombrel·la i deixen els tentacles.

Sobrepesca i canvi climàtic

La informació recopilada pels experts confirma que des de fa més de cent anys les proliferacions de meduses han estat habituals al Mediterrani. Aquestes proliferacions han tingut lloc en cicles d'onze anys i han durat entre dos i tres anys. S'ha observat que en les dècades últimes hi ha hagut un canvi significatiu, amb proliferacions cada any. Les dades també semblen indicar que a cada proliferació recent hi ha més meduses.

Les causes són variades, però les més acceptades per la comunitat científica internacional són la sobrepesca, amb una reducció dels peixos que mengen meduses i els que competeixen amb les meduses pel mateix aliment, i els canvis ambientals, que han dut a un escalfament general de les aigües superficials.*

04 preguntes a Josep Maria Gili

INSTITUT DE CIÈNCIES DEL MAR (CSIC)

“Podem gaudir igualment de la platja, malgrat les meduses”



● Per què no ens agraden?

Qualsevol animal que ens causi un problema, com és el cas de les meduses amb les seves picades, té mala fama. Moltes vegades no ens adonem que som part integrant de la natura i no els seus amos. En aquest sentit, potser els humans som els que fem més mal a altres espècies.

● És justa, aquesta visió negativa?

En part està justificada pel dolor o les conseqüències de certes picades, especialment en zones on hi ha espècies mortals per als humans –no és el cas del Mediterrani–. A les nostres costes ho hem exagerat perquè ens molesten. Volem que les platges siguin com piscines, però el mar és un ecosistema viu amb molts organismes amb què hem de conviure. A més, que hi hagi meduses uns dies no vol dir que no puguem gaudir de la platja la major part de l'estiu.

● Ens podem banyar si n'hi ha?

No, per precaució. Però si ens en trobem una no ens hem d'espantar, ja que mai ataquen les persones. Només si toquem accidentalment els seus tentacles ens picarà. Cal nedar amb calma i allunyar-nos-en amb moviments suaus.

● Per què n'hi ha més a l'estiu?

De fet, n'hi ha tot l'any, especialment pel que fa a les espècies més abundants, com la *Pelagia noctiluna*, però hi ha espècies estacionals que apareixen a l'estiu. Sobretot, tenim aquesta sensació perquè és quan anem a la platja i ens hi banyem.