

O regresso da ostra portuguesa

Na Roma Antiga, as conchas eram usadas como boletins de voto. Daí a expressão «votado ao ostracismo». Ninguém poderia imaginar que, nos nossos tempos, fossem alvo de tal desígnio, menos ainda em Portugal, onde reinaram sem contestação. Ei-las que voltam, reclamando estatuto e glória

Foi para fazer face à súbita escassez de ostras achatadas — *ostrea edulis* — que a Baía de Arcachon, ao sul de Bordéus, começou a importar, a partir de 1860, as ostras ocas — *crassostrea angulata* — de Portugal. Inglaterra fez o mesmo, rendendo-se à força aos encantos dos bivalves de sabor rico e concentrado criados no estuário do Sado. Em 1868, dá-se um acidente que ficou nos anais da navegação comercial e também da alimentação europeia, tal foi o impacto que teve. Para fugir de uma tempestade, um navio de nome «Morlaisien», que se dirigia para Inglaterra, carregado de ostras de Setúbal, refugia-se nas águas mais tranquilas ao sul de Bordéus, esperando pela bonança. O tempo é que não se compececeu da carga, que começou a mostrar sinais de apodrecimento, levando o capitão do barco a deitá-la borda fora. Só que nem todas as ostras estavam mortas e, de uma forma totalmente acidental, começaram a reproduzir-se, cedo suplantando as nativas de

Arcachon. Ficaram, por isso, imortalizadas em França como «les portugaises». O golpe de misericórdia para as *edulis* foi a I Grande Guerra, que mobilizou toda a gente em França e, logo a seguir, uma violenta epidemia animal de natureza viral. Subiram, assim, ao trono as «portuguesas de Arcachon», que reinaram tranquilas até 1966. Nos cerca de 50 anos de glória, imagina-se a prosperidade que as conchas oblongas e ásperas proporcionaram aos industriais portugueses que, no Algarve e em Setúbal, as criavam, preparavam e exportavam. Vírus vieram, contudo, que arrasaram o sonho português, primeiro no final dos anos 60, depois em 1973.

Desaparecia, em definitivo, a «portugaise» das mesas de França. No entanto, antes da crise se pronunciar demasiado, houve empresários com visão que deram com ostras de bom sabor e valor nas águas do Pacífico, provavelmente nalgum destino francófono de veraneio. Houve, por isso, uma substituição quase contínua da *crassostrea angulata* pe-

la *crassostrea gigas*, à qual, por vir do oriente, os franceses deram o nome de «japonaise» — japonesa. É essa que hoje se consome mais abundantemente pelo mundo fora, com liderança clara do Canadá na sua produção.

Nenhuma ostra é uma ilha

Tudo o que toca à alimentação cai invariavelmente na lógica dos grandes números, com o que isso tem de bom e de mau. Nesta última vertente, como em tantas frentes se pode confirmar, depressa se prescinde da qualidade; há muitos consumidores de ostras que não gostam «das de sabor demasiado intenso», preferindo as que pouco ou nenhum sabor têm. O lado positivo é que nada, nenhuma iguaria chega verdadeiramente a desaparecer. Quando se dá alguma espécie por extinta, mais não quer dizer que deixou de existir a quantidade necessária para alimentar um negócio de grande escala.

A ostra, sorrateira, conhece bem esse jogo e domina-o com mestria, sobrevivendo mesmo às maiores crises. Existe hoje ainda nas três espécies de que até agora falámos — japonesa, portuguesa (ou oca), e francesa (ou achatada) —, além das muitas dezenas de outras espécies autóctones de paragens mais longínquas, como, por exemplo, a América do Norte, onde a ostra ocupa posição importante na gastronomia e hábitos alimentares gourmet.

Nas degustações comparativas, é quase sempre a *gigas* que perde, oscilando a *edulis* — a mais exótica e complexa e aquela que os chefes estrelados preferem utilizar nas suas criações — e a *angulata* entre si na liderança. As portuguesas estão, de facto, entre as mais genuínas e saborosas da oferta actual de moluscos. Dizer que estão na linha das que os antigos preferiam é uma afirmação complexa e que precisa de estudo aturado, até porque o gosto das pessoas mudou muito no tempo. A somar a esse facto, estão as novas formas de cozinhar e preparar as ostras, descobrindo-lhes faces até há bem pouco ocultas. Para não falar dos vinhos, capítulo no qual o champanhe e o espumante reinavam outrora sem rival à vista

— exceção feita ao Chablis, «companheiro perfeito» de sempre — mas no qual hoje se conhece uma infinidade de combinações felizes. Pode dizer-se, com propriedade, que está tudo em aberto.

De Portugal, boa portuguesa e boa japonesa

Apesar das vicissitudes que afectaram a produção portuguesa nos anos 70, o negócio ostrícola não deixou de ser importante para Portugal. As águas dos nossos estuários — destaque para a ria Formosa, no Algarve, e para o estuário do Sado, em Setúbal — têm características únicas para a criação e engorda das ostras. As «sementes» — pequenos embriões de ostra — vêm para cá com meio centímetro e, em apenas sete ou oito meses, as ostras atingem o bonito peso de cerca de 90 gramas, prontas para o consumo. Mesmo nas melhores águas francesas, o crescimento das ostras nunca se dá antes de 24 meses.

O rio Sado é particularmente amigo das ostras, aconchegando-as com carinho nas águas salgadas do seu estuário. A salinidade da corrente e a riqueza do seu fitoplâncton, existente a cerca de 1,20 metros, onde, em sacos de rede apertada crescem e se multiplicam os preciosos bivalves, constitui habitat de excepção. É essa a convicção de Reinaldo Mendonça, da Sapalsado, no Faralhão, mesmo ao pé da capital sadina. Chegado de Angola, seu país natal, onde a sua vida já estava ligada ao mar como mergulhador, quis lançar-se na piscicultura e ostricultura. «Importamos ainda hoje muito peixe — mais de metade do que consumimos —, quando temos condições óptimas para passar a exportar», afirma o angolano radicado no Faralhão, proprietário de antigas salinas, nas quais crescem, além de ostras, douradas.

A produção de ostras está prestes a atingir a ignição e terá momento alto em Paris, no próximo dia 5 de Outubro, quando as nossas ostras forem dadas a provar ao «público mais gourmet do mundo». Regressam, assim, as «portugaises» aos lugares nobres de outrora. Cá estaremos a torcer pelo regresso ao estrelato. ■

A ostra,
versão portuguesa

