

OS INGLESES, OS FRANCESES, OS PORTUGUESES E AS OSTRAS

Não, não é uma anedota caro leitor. Antes fosse. Infelizmente é uma história real contada por Robert Neild, um amante de ostras, que nos pode ensinar muito no futuro.

■ Pedro Soares

A meio do século XIX, o consumo de ostras era abundante em toda a Inglaterra. Alimento de todos, desde Dicken's, que as elogiou publicamente em vários dos seus livros até aos mais pobres, que as consumiam regularmente, a ostra estava presente em quantidade à mesa dos britânicos. Para além de ostras, a classe operária inglesa consumia bastante peixe, que também era abundante e barato. A popularidade da ostra terá começado depois das guerras Napoleónicas, com a industrialização da sociedade inglesa e com a melhoria dos meios de comunicação. Era necessário mais comida, existia mais gente a querer produzi-la, era mais fácil transportá-la das zonas costeiras para as grandes cidades e depois, existia o fascínio pela França, onde se dizia não existir uma refeição selecta sem ostras. Em 1866, existiam mais de 300 navios a apanhar ostras no canal da Mancha.

Do outro lado do canal, em França, a paixão pelas ostras era também enorme. Dizia-se que Napoleão ingeria dúzias antes de cada batalha. Voltaire, Diderot e mesmo Rousseau consideravam-se inspirados intelectualmente devido ao consumo regular de ostras. A procura era tão elevada que se começou a importar ostras Portuguesas a partir de 1860. Em 1865, um barco Português com um carregamento de ostras naufraga no estuário girondino e elas

começam a crescer naturalmente nesta região, estendendo-se depois à costa mais a sul.

No final do século, tudo vai mudar. Começa nesta época o declínio da produção e do consumo de ostras em Inglaterra. De uma produção média de 40 milhões de ostras no período de 1877-87, passa-se para uma produção de 25 milhões em 1910 e hoje as ostras praticamente desapareceram dos hábitos alimentares dos Ingleses. Ao

contrário, em França a sua produção nunca baixou tanto e em 1910 produziam-se 500 milhões de ostras. Actualmente as ostras fazem parte da cultura gastronómica francesa, são o alimento da época natalícia, existe um jornal próprio para o assunto - "l'Ostréiculteur Français", uma equipa de provadores oficiais e milhares de postos de trabalho gerados por esta indústria. Acresce ainda o valor nutritivo das ostras, com a elevada

presença de nutrientes como o zinco, ferro, magnésio, iodo, cobre e cálcio. Poderíamos ainda falar do eventual valor afrodisíaco das ostras e de como uma cultura do prazer e do bem viver se associa ao consumo de ostras... enfim um sem número de pequenos gozos que nos levariam horas.

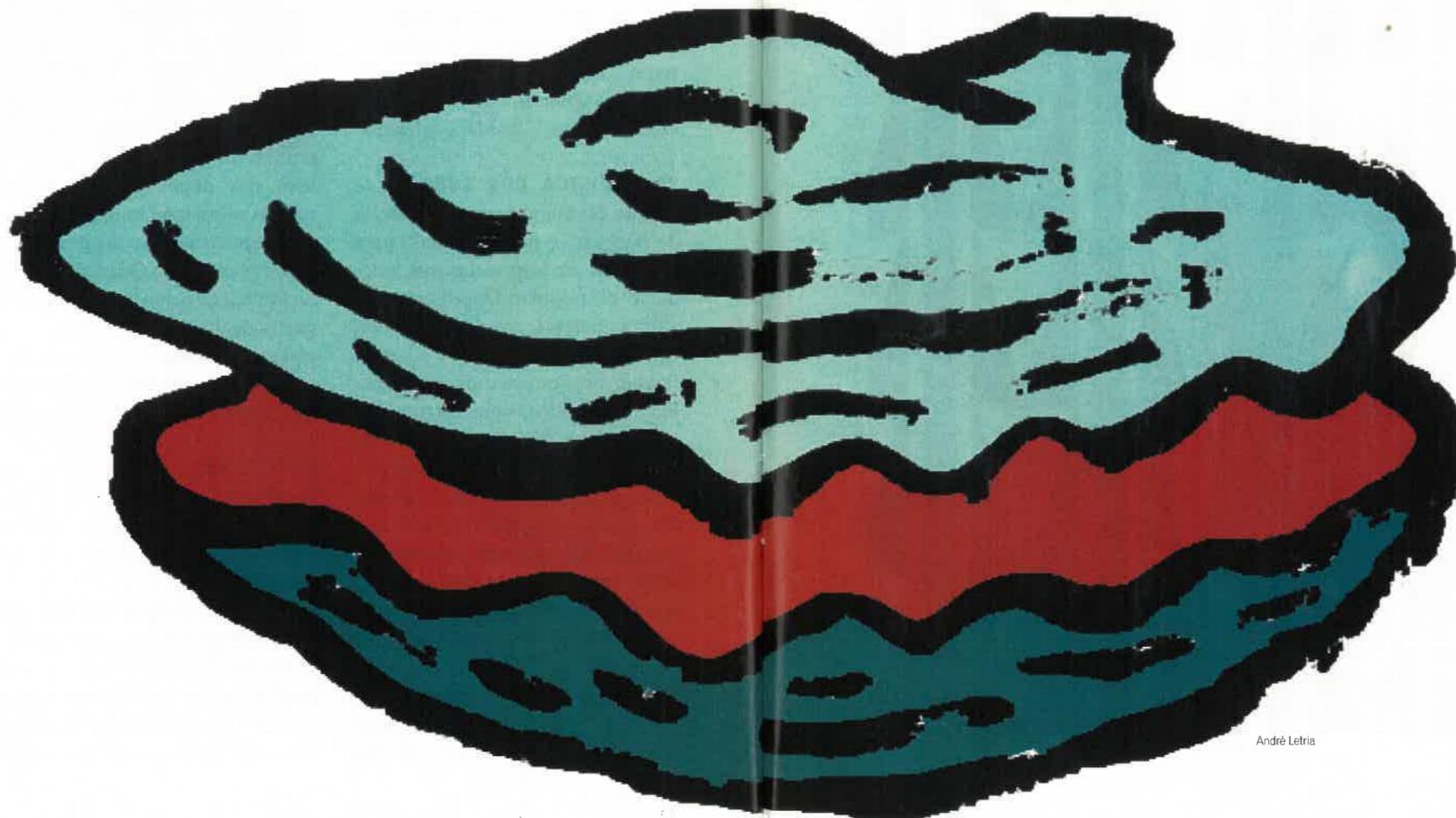
Mas o que levou ao declínio da produção inglesa e, em parte também, da produção francesa, no final do séc. XIX? Em primeiro lugar, a captura excessiva, depois a poluição industrial e dos esgotos das grandes cidades geralmente perto de rios ou seus estuários, por fim, o transporte fácil das ostras de cultura para outras águas disseminando doenças. Estes factores fizeram com que os preços subissem. Em 1889, o preço era 8 vezes mais elevado do que em

1860, ao contrário de outros alimentos que entretanto mantiveram os seus preços constantes. A partir daqui, as políticas dos dois países vão divergir. Conscientes de que as ostras faziam parte do património social e cultural francês, que eram um factor de desenvolvimento económico, gerando directa e indirectamente muitos postos de trabalho, Napoleão III reforça a legislação para proteger os stocks impedindo a pesca desenfreada, cria um Ministério para apoio às actividades marítimas e aos pescadores, promove o estudo de novos métodos de produção, cria um grupo de formadores profissional, centraliza a fiscalização mas mantém a ligação a pequenos núcleos regionais de produtores, atribui parcelas de terreno para viveiros mas apenas a pessoas

com formação profissional e incentiva a organização dos produtores em associações. Ao contrário, em Inglaterra, gerou-se um pensamento liberal durante a revolução industrial em que a ideia dominante era a não intromissão nesta área. A competição deveria fazer com que as melhores ostras fossem oferecidas ao melhor preço e, uma população exigente, deveria seleccionar os melhores produtores. Como existia uma grande autonomia local, cada região tratou o problema à sua maneira... Nalguns locais, a proibição de apanhar ostras em Maio, Junho, Julho e Agosto para a reposição de stocks deixou de existir, passou a pescar-se mais perto da costa e as espécies mais pequenas deixaram de ser protegidas.

Conclusão: Actualmente, o consumo de ostras já não pertence aos hábitos alimentares dos Ingleses (entretanto inundados pela cultura do bife e das batatas fritas) ao contrário dos Franceses, onde a ostra permanece como símbolo de uma alimentação rica e diversificada, onde todos os alimentos têm lugar. Em França, a produção de ostras é vista como uma fonte de riqueza, geradora de discussão gastronómica, conhecimento, cultura, arte e até erotismo.

Em Portugal, para além das ostras, existe uma enorme tradição alimentar em torno de outros bivalves como os berbigões, mexilhões, cadelinhas/conquilhas ou amêijoas que pertencem ao nosso património gastronómico, social e cultural. Esta tradição está cada vez mais afastada dos modernos centros comerciais, sobrevivendo apenas em pequenas bolsas de resistência à beira mar plantadas como na banda desenhada francesa dos heróis Axterix e Obelix. Sejamos Gauleses pois então. ■



André Letria