

## A OSTRA PORTUGUESA

A chamada *ostra portuguesa* ou *ostra do Tejo* é considerada como uma ostra de má qualidade, e é-o com alguma razão. As suas qualidades inferiores não provêm somente de uma cultura menos própria, mas são devidas a uma questão de diferenças muito importantes. Apesar disto a nossa ostra tem um grande consumo no estrangeiro e as suas qualidades económicas (se não as culinárias) têm sido por mais de uma vez apreciadas. Não julgamos pois sem interesse para os nossos leitores uma breve exposição dos caracteres que distinguem a ostra do Tejo e da sua importância comercial nos mercados estrangeiros.

A ostra portuguesa é uma espécie tão distinta que chegou até a ser incluída, com outras espécies, em um género novo. Lamarck julgou não podê-la incluir no género *Ostrea* e chamou-lhe *Gryphoea angulata*, baseando-se principalmente no gancho ou bico que existe atrás do ligamento na valva superior.

Os caracteres conquiliológicos que bastam para distinguir a *Ostrea* (ou *Gryphoea*) *angulata* da *Ostrea edulis* são, além daquele gancho ou bico, a sua conformação externa, o seu menor número de pregas ou dobras na valva superior e a coloração violeta das impressões dos músculos adutores. Ainda que a nossa ostra tenha sido muito melhorada por uma cultura mais esmerada nas bacias francesas ou inglesas, lá estão essas duas manchas violeta no interior das suas valvas, a denunciarem-na, a fazerem valer o seu primitivo descrédito e a marcarem-lhe por consequência um preço inferior. A *Ostrea edulis*, incomparavelmente melhor e mais acreditada, tem as impressões musculares brancas como o resto do interior das valvas; a sua forma geral é outra e o número das dobras da valva inferior muito maior.

Além destas diferenças importantíssimas pelo que respeita à concha, a *Ostrea angulata* difere da *edulis* por um carácter anatómico muito importante: A *Ostrea edulis* é hermafrodita e os seus ovos são fecundados e desenvolvidos dentro do corpo da mãe; a ostra do Tejo é unissexuada, aproximando-se nisto da *Ostrea virginiana* da América do Norte, e os seus ovos são fecundados fora do corpo do molusco, na água ambiente.

O principal defeito que os gastrónomos põem à nossa ostra é ser magra e insípida, quando não tem um amargo desagradável. Isto, que é motivado talvez por uma questão de espécie e também de má cultura, explica a razão por que em Portugal se não comem as ostras cruas como em toda a parte.

As más qualidades da ostra portuguesa imediatamente denunciadas pelos seus caracteres conquiliológicos, fazem com que ela não possa ser exportada para consumo imediato. Os franceses levam-na para os seus parques em excelentes condições, e aí as engordam durante alguns meses e as fazem melhorar de sabor, só então as levam ao mercado.

No tempo em que a cultura das nossas ostras estava inteiramente por fazer no próprio país, os franceses lucravam imensamente com ela embora lhes pagassem o produto por um preço muito inferior, porque a ostra do Tejo não lhes custava mais do que as despesas da apanha, do frete e entretenimento nos parques.

Desde os fins de 1866 em que começou a devastação das ostreiras do Tejo pelos negociantes franceses, e até meados de 1868 em que uma concessão do governo começou a impedi-la, avalia-se em 12 milhões de ostras o que os seus navios mercantes levaram para Arcachon e outros parques. A *Ostrea angulata* não existe

porém somente no Tejo. As ostras portuguesas que à mais de vinte anos são introduzidas na bacia de Arcachon, provêm não só da embocadura do Tejo, mas também da baía da Corunha e de Inglaterra. A importação tem-se tornado cada vez mais considerável, e em 1882 o número de ostras importadas para engorda chegou a 30 milhões, não contando 12 ou 15 milhões, no estado de semente, sobre telhas, ou sobre as próprias cascas das mães.

A importação da ostra portuguesa foi julgada um grande perigo para a ostra francesa, e pediu-se mesmo ao governo que proibisse a sua cultura em França, sob pretexto de que a nossa, sendo mais robusta e mais prolífica, mataria a outra na luta pela existência que inevitavelmente se daria. Mas os cultivadores não o entenderam assim; a importação continuou para a cultura, com vistas até na reprodução artificial e na hibridação das duas espécies, e as vantagens encontradas pelos franceses na ostra do Tejo, de que eles entre nós não podem dizer pior, são sem mais nem menos do que as seguintes: – crescimento mais rápido dando em resultado que, enquanto que a ostra francesa não pode ser vendida senão depois de ter alcançado o seu terceiro ano, a ostra portuguesa está boa para o mercado ao fim de dois anos; e resulta ainda deste rápido crescimento que a nossa ostra fica mais cedo livre dos numerosos inimigos das ostreiras (caranguejos, moluscos, carnívoros, etc.), porque a sua concha adquire prontamente uma espessura suficiente para evitar o ter de se recorrer aos custosos meios de protecção artificial. Por estas razões repete-se em vários relatórios feitos ao governo francês, que a ostra portuguesa oferece aos cultivadores «pelo menos o dobro das vantagens oferecidas pela ostra francesa».

Além disso foi o Tejo que permitiu a reabilitação das ostreiras de Arcachon e da Inglaterra; atacadas por várias causas, essas ostreiras ameaçavam uma destruição completa, e então os cultivadores estrangeiros, principalmente os franceses, recorreram aos bancos naturais da ostra do Tejo e aí obtiveram «o precioso molusco», nos enormes carregamentos a que nos referimos, e com eles tornaram a povoar os seus parques e tiveram com que satisfazer às exigências do consumo, dando tempo às suas espécies para se reproduzirem de modo que não ficassem arriscadas a uma completa extinção.

A casca da ostra portuguesa é superior também, como matéria fertilizante, em razão de grande quantidade de fosfato de cal que contém.