

▶ As ostras

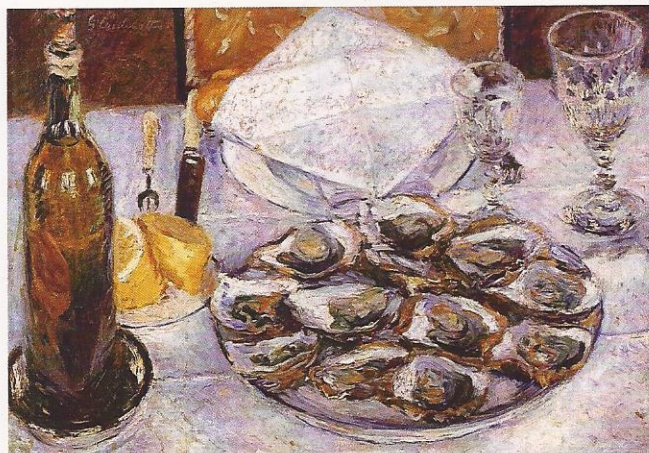
Arturo Cidrás

Falar de ostras¹ ou ostreiras naturais no mar galego e máis concretamente de Bueu é tirar do “mar da memoria”. Só os máis vellos lembran algo que se puidese considerar de certa relevancia no mundo da ostra.

Pero antes de nada imos facer un pequeno percorrido polas memorias documentadas con respecto a este tema no noso país.

Os primeiros trazos do consumo de ostras na contorna atopámolas nos concheiros dalgúns asentamentos litorais dende hai máis de 3000 anos nos que co paso do tempo apreciase un aumento dos restos de bivalvos (ostras, mexillóns,...) en detrimento dos gasterópodos coma os caramuxos... Desta documentación dedutiva natural damos o salto ao mundo grego² e romano que de forma clara e explícita citan os seus eruditos a presenza abundosa deste molusco nas nosas costas. Dos primeiros que temos constancia é de Posidonio (135 a.C-57 a.C) que o recolle Estrabón (64 a.C-24 d.C) no seu libro “Xeografía”³ gabando tamén as nosas ostras.

“É na cultura castrexa onde se documenta con maior rigor e precisión o aproveitamento do mar na súa dobre faciana de marisqueo e pesca” (Vázquez



Natureza morta con ostras. Gustave Caillebotte

Varela). Afirmación avalada polas conclusións das excavacións en asentamentos castrexos feitas, sobre todo, a finais do século XX e principios deste que fixeron unha grande achega documental. Esta mesma cultura que nos leva, e ata se funde, cos romanos⁴ no noso territorio. Moitos son os cuncheiros castrexos litorais nos que hai restos de ostras e na maioría deles chega a ocupar entre 4º e 5º posto de media na porcentaxe de todos os moluscos atopados.

Da época romana temos tamén referencias da abundancia e do consumo deste prezado manxar nos mares galegos en autores como Caio Plinio Segundo “Plinio O Vello” (24 d. C.-79 d. C.)⁵ e Marco Valerio Marcial (40 d. C.-104 d. C.): “...ostras copiosísimas e de tamaño extraordinario pola súa magnitude, así no mar de Galicia...” (Fernández González: 1891, p. 460).

As ostreiras chegaron a formar parte das doazóns reais como a de Ordoño II ao bispo de Mondoñedo no ano 916 (Bartolomé Calderón:1903;103).

Referíndose ao século XV podemos ler “*Outra fonte inesgotábel ofrecían os mariscos. En primeiro lugar, as ostras de Galicia, xa dende os máis remotos tempos, tiveron fama universal*” (López Ferreiro: p.192). O escritor coñecido coma o Licenciado Molina constata na súa obra “*Descripción del Reyno de Galizia*” que no século XVI as ostras aínda abundaban nas costas galegas.

No século XVIII, Sarmiento evidencia no libro “*De historia natural y todo género de erudición*” a presenza habitual da ostra nos mercados tan afastados da costa como o madrileño. Ata fala das distintas formas de consumilas...⁶

Antes de comentar acerca das ostras no século XIX quixera facer un pequeno preámbulo lembrando ao amigo e compañeiro Manolo Omil, confidente en moitas das anécdotas do seu querido Bueu cando mirándome “pelexar” coas ostras que tiñamos nu-



Lonxa e venda

nha batea dentro do programa “Aulas de Acuicultura”⁷ falábame dun grande banco de ostras fronte á praia de A Roiba: “Cando eramos nenos collíamos unha morea en pouco tempo, e grandes!” Eu que andaba daquela coa máxima “... e do que che digan menos da metade...” pensaba que era un pouco como a resposta do pescador: “...era así de grande!...” Quedeime co relevante do que Manolo dicía: “Nun tempo houbo unha importante ostreira na Roiba”.

Anos despois, e lendo “*Exploración científica de las costas del departamento marítimo del Ferrol*” (1870) de Mariano de la Paz Graells y de la Agüera, no capítulo de “*Ostreras naturales y artificiales de Galicia*”, páxina 60 e nun discurso de botarlle a culpa de case todas as desfeitas aos de Pontesapaio atopo que di:



Bodegón das ostras. Ossias Beet

“*Fronte de punta Robaleira, en fondo de area, hai outra ostreira natural de grande extensión que, ao dicir daqueles pescadores, foi tamén destruída polos de Ponte San Paio, abundando agora máis a vieira que a ostra*”.

Se a desfeita da ostreira citada fóra antes de 1870 quere dicir que se recuperou e que a partires de mediados do século XX volveu a ser esquilhada...

No mesmo libro dá solución para repoboar os bancos empobrecidos: limpalos fondos e provelos de colectores con ostras nais. E segue dicindo “*Con todo, para coadjuvar a esta obra, precisa elixir tamén un banco reservado para a cría de ostras nais, que opino pode ser o situado preto Punta Robaleira, titulándose Bueu-Robaleira.-Ría de Pontevedra n.º 3*”. E como medida de vixilancia : “*Na enseada de*

Aldán bastará un bote. A Ría de Pontevedra precisa dúas lanchas como a de Vigo; ... A primeira deberá estacionarse en Bueu, onde está marcado outro campo de reprodución...” Pero non so hai ostra na Robaleira senón: “*No mesmo cabo de Udra marcan os pescadores un banco natural e outro en punta Manrisca (Mourisca), ... de 800 brazas de longo por 400 de ancho. Están sobre rochas e é difícil a súa explotación...*”. A pesares de todo isto... “*A ostra non escasea tanto na Ría de Pontevedra como na de Vigo,... e segundo os informes que me deron, a maior parte dela que se vende e escabecha en Vigo mesmo, procede da que collen os pescadores de Marín e Bueu.*” (Mariano de la Paz: 1870)

Sinalar que a finais do s. XIX e inicios do s. XX, e ante o espolio dos seus recursos ostrícolas, os concellos tiveron que intervir para prohibir a extracción de ostra que non fora para o consumo da comarca (Bartolomé Calderón: 1903; 104) xa que moitas das veces extraíanse grandísimas cantidades non só para exportar para consumo senón cría para repoboar noutras costas coma Bilbao, Arcachon (Francia), etc. Resulta desta espoliación foi o que fixo que o estado comisionara a Paz Granell para establecer parques ostríferos no litoral norte da península.

Nos anos cincuenta e sesenta do s. XX hai constancia oral¹⁰ e escrita¹¹ de colleita de ostras nas “*Maceiras de Mourisca, por fora da Ajuda, na Abra de Bueu,... A Cova, Raxó, Sanxenxo,...*” e tamén ían a outros puntos máis afastados coma Cíes, Samil... “*onde as collíamos en piñocas de moitos quilos...*”

Había regateiras¹² en Bueu que entre peixe e mariscos, mercaban ostras e vieiras, que como no caso de dona Josefa González Rúa, remitían a Arcade no coche de Manuel Ríos, “*O Pitorro*”.

E falando de Arcade algúns din que o evento máis importante ao redor da ostra, dáse nese pobo coa Festa da Ostra que dende 1987 trata de potenciar o seu consumo. Unha ostra que é sementada en viveiros e que adquire no seu crecemento nas nosas augas as calidades que a fan tan apreciada.

Rematar dicindo que ao redor da ostra hai todo un mundo non só culinario senón comercial-industrial, ... de paixóns¹³, ditos¹⁴, da arte¹⁵, da literatura¹⁶... Mundo que podeades explorar, máis con coidado que co remuíño que produce pódevos abducir para sempre... e “*as ostras non esperaban a ninguén no fondo do mar*” (José M^a Panero).



Recolectando ostras en Pontesampaio

Notas

1. En vez de comentar que a ostra é un dos mariscos máis prezados... ou que pertencen ao Reino: Animalia, Filo: Mollusca, Clase: Bivalvia (ou Lamelibranquios), Orde... quero consignar a definición que dá a Real Academia Galega: "*Molusco mariño da clase dos lamelibranquios, de cuncha rugosa e irregular, que vive a pouca profundidade unido ás penas ou enterrado na area, moi apreciado pola súa carne e do que existen diversas especies*" en contraposición aos que, por exemplo Aristóteles, as consideraba case *zoophytes* (animais-prantas). Aínda que penso que o que facía non era definir senón comparar e aproximar atributos ou facultades xenéricas en canto á mobilidade, nutrición,... pois no "*De partibus animalium III*" cando di "...*quasi plantae ostrea terrena, ostrea plantae aquatiles sint*" que en tradución contextual do P. Feijóo (Benito J. Feijóo: 1775; p.189) "...*as plantas son as ostras da terra, e as ostras as plantas da auga*".

2. No século V antes de Cristo había en cidades como Atenas, Mileto, Megara,... a coñecida coma "*Ley do ostracida*" que consistía nunha Asemblea anual nas que o pobo votaba, poñendo o nome nunha cerámica ou nunha cuncha de ostra, a quen considerara susceptíbel dun desterro ou "ostracismo". Se se daban as condicións de número por algún candidato (non se publicaba o nome) repetíase a votación dous meses despois e de conseguir maioría absoluta algún nome este tiña que marchar da cidade por un período de dez anos.

3. Tomo III dedicado a Iberia.

4. Sinalar que cando o romanos navegaban ou se asentaban polas costas da Hispania xa coñecían e tiñan en grande estima o consumo das ostras. A novidade é que, sen contar coa explotación das ostreiras naturais, a partires do ano 100 a. C. hai constancia dos viveiros de ostras que puxo en funcionamento Cayo Sergio Orata no lago Lucrino preto de Nápoles polos preitos polo uso do lago co publicano Considio divulgado por Valerio Máximo ou polas súas piscifactorías e viveiros por Marco Terencio Varrón en "*De las cosas del campo*", ou por Columela (*Libro de agricultura* 8 capít. 16), Cicerón, Plinio,...

Tamén hai quen atribúe coma descubridor do método de conservación das ostras a un patricio chamado Apicio que viviu sendo emperador o hispano Marco Ulpio Trajano.

5. Estivo destinado en Hispania como "Procurator metallorum"; é o mesmo que citaba a Ons coma Aunios,...

6. "...*comidas crúas e frescas na mesma cuncha, é bocado regaladísimo para a xente moza... Crían os romanos que o mellor guiso de ostras era comelas crúas, vivas e frescas*". Incluso dá outras receitas e formas de consumilas: "...*asar as ostras na súa mesma cuncha, e botarlle zume de limón e un pouco de pementa. Cómense só cocidas; cocidas e guisadas; en tortas e en sopa; cómense fritas, frescáis con allo que servirá para o escabeche; e, finalmente, cómense escabechadas...*"

7. Aulas de Acuicultura (1986-95) onde o alumnado e profesorado do Colexio Público de Bueu, en colaboración coa Confraría de Bueu (Antonio Pereira, Enrique,...) e a Consellería de Pesca faciamos estudos da contorna mariña, da pesca e do marisqueo en xeral... no só na aula senón tamén nas praias e no mar onde tiñamos cordas con ostras nunha batea fronte a praia de Beluso.

8. Dáse o caso como na ostreira de Raxó e nas dúas de Sanxenxo eran explotadas unicamente polos mariñeiros da zona para consumo da mesma, e de forma ocasional, cando non tiñan outros labores de pesca. Máis cando a ostra comezou a esgasear en Marín e Pontesampaio foron con rastros e a esgotaron. (Cesáreo Fernández: 1869).

9. 15-7-1869.

10. Coma os queridos confidentes Manolo Ríos, Josefa González, Manolo Omil,... como tamén o foron Boby e Miguel Loira. Grazas a todos!

11. Rexistro de Lonxa no Arquivo Municipal de Bueu

12. Profesión homenaxeada neste ano polo CIM do Concello de Bueu polo día Internacional da Muller traballadora.

13. Como lle ocorreu a miles de persoas ao longo dos séculos. Curioso é o capítulo "Hombres ilustres apasionados por las ostras" (Cesáreo Fernández: 1869, p. 465).

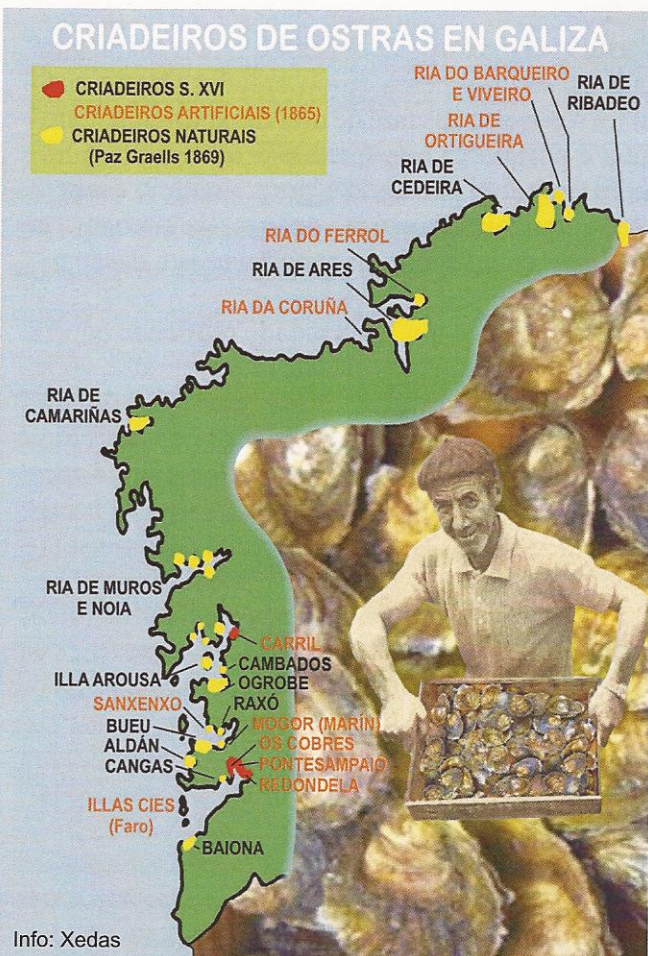
14. “Estás máis pegado cunha ostra”, “Aburrirse como unha ostra”, “Tes menos futuro cunha ostra con limón”, “Quen non quere nin as ostras, nin os espárragos, nin o bo viño, nin ten nin alma nin estómago” (Hector Huggues), “É máis fácil abrir unha ostra sen coitelo que a boca dun avogado sen honorarios (B. Holyday), ...

15. No caso da pintura: “Natureza morta con ostras” hainos de distintas épocas coma a de Gustave Caillebotte (1881), de Henry Matisse (1940) ou de Roy Lichtenstein (1973); “Still life (The dessert)” de Pablo Picasso; “Bodegón con ostras” de Onofrio Loth; “Comiendo ostras” de Jacob Lucasz; “Bodegón” e “Natureza morta con ostras e pasteis” de Osías Beet; “Las ostras” de Georges Braque; “Pescado y ostras” de Edouard Manet; Muchacha con ostras” de Jan Haccicksz; “La comedora de ostras” de James Ensor; etc.

16. Moitos son os poemas xa dende a antigüedad clásica ata os nosos días que teñen a ostra coma fío dos mesmos: “Melancólica muerte del chico ostra” de Tim Burton; “La ostra” de Amaya Martín; “La ostra” no libro “Poemas” de Cástulo Gregorisch; “Oysters” de Seamus Heaney; “Las ostras” no libro “El silencio de la luna” de J. Emilio Pacheco; ... de José M^a Pánero, etc.

O mesmo poderíamos dicir dos outros xéneros literarios “La ostra se aburre” de Ana Luisa Ramírez (2011); “Os tras para Dimitri” de Juan Bas (2012); etc.

Aínda que se teño que quedarme con algún sería co conto de Antón Chejov “Las ostras” no que retrata a fame da Rusia do s. XIX utilizando a imaxe dun neno contemplando o cartel nunha taberna que vendía ostras...



Bibliografía

-Calderón, Bartolomé. Artigo “La riqueza ostrífera en la costa del Ortegal” en “Almanaque Gallego” 1903. pp. 101-109.

-Chao, Eduardo “Manual de ostricultura”; “Creación de una riqueza millonaria en las costas de Galicia” en El Miño do 5-4-1866. “La ostricultura en Galicia” en Ilustración Gallega y Asturiana. T-II do 18-5-1880 pp. 174-175

-Cornide, José. “Memoria sobre la pesca de sardina”. Madrid, 1774. Facsímile Edición de Calo Lourido. Consello da Cultura Galega.

-Feijoo, Benito Jerónimo (1676-1764). “Teatro critico universal ó Discursos varios en todo género de materias para desengaño de errores comunes” Tomo III Madrid. 1775. 430 p.

-Fernández, Cesáreo “Anuario de la Comisión permanente de pesca para 1869”. Madrid 1869. “Ostricultura” pp 160-279.

-Fernández y González, Francisco “Primeros pobladores históricos de la península Ibérica...”. El Progreso. 1891.

-Licenciado Molina. “Descripcion del Reyno de Galizia”. Mondoñedo, 1550.

-López Ferreiro. “Galicia en el último tercio del s. XV” Tomo II. A Coruña 1897. 402 p.

-Mateo, Antonio. “Manceps, redemptor, publicanus”. Santander. 1999. 206 p.

-Paz Graells y de la Agüera, Mariano de la. “Exploración científica de las costas del departamento marítimo del Ferrol”. 1870. 540 p.

-Sarmiento, Martín. “De historia natural y todo género de erudición”. Obra de 660 pliegos. Volumen II editado por Henrique Monteagudo. 2008 Santiago de Compostela. 253 p.

-Vázquez Varela, J.M. e Rodríguez López, Carlos. “El aprovechamiento de los recursos marinos en la prehistoria y la antigüedad de Galicia. Boletín do Museo Provincial de Lugo. Páx. 335-365.

