

ROCHA PEIXOTO

A Terra Portugueza

(CHRONICAS SCIENTIFICAS)



PORTO
LIVRARIA CHARDRON
DE LELLO & IRMÃO, EDITORES
—
1887

ROCHA PEIXOTO

A Terra Portugueza

(CHRONICAS SCIENTIFICAS)



PORTO
LIVRARIA CHARDRON
DE LELLO & IRMÃO, EDITORES

1897

AS OSTRAS

Mensarum palma et gloria.

PLINIO.

Era uma vez um certo Sergio Orata que, na Roma antiga, fôra homem rico, de lindas fallas e bom conceito. Industrioso e vivo, reparara elle que das margens do lago Lucrino, proximo ás ruinas d'uma antiga cidade do golfo de Baia (que dista pouco de Napoles,) faziam os patricios romanos o seu logar de delicia, sereno o mar, clima doce, um mesmo tom fino de saphira no ceu e n'agua, que nem nuvens nem borrasca alteravam ao de leve. Imaginára elle os banhos suspensos em casas que, reunidas n'ellas todas as commodidades e regalos do fausto, vendia depois aos ricos homens avidos de goso; e no lago cuidara de engordar e melhorar o sabor das ostras, marisco, ao tempo, de notavel predilecção entre os romanos. Pensou e soube esse latino, que

as vindas de Brindisi e n'aquellas aguas depositas, em breve tomavam um gosto mais delicado e menor rizeja de carnes; a industria prosperou, creou-se a fama, e ao deante os continuadores provaram a excellencia dos preceitos que Orata estabelecera e dos bons lucros com que a industria o premiara.

Com o andar dos tempos foi-se a tal ponto aperfeçoando a cultura que só lhe era comparavel, em cuidados e requisitos, a cria dos caracoés; constituíam estes prato de honra nas grandes mezas, em grelhas de prata, e eram tratados com tanto escrupulo como hoje aves de estima ou plantas de ornamento. E assim iam a dilatadas terras procural-as, conhecendo antecipadamente onde appareciam as especies afamadas, do mesmo passo que cozinheiros illustres cuidavam de inventar, com subtileza e engenho, aromatos e especiarias para o tempero. Elles sabiam que certas ostras da Propontida eram maiores do que as da Campania, mais doces que as da Britania, mais saborosas que as bordelezas, mais cheias que as da Betica, mais tenras que as da Istria, mais brancas que as do Lacio, menos salgadas que as do Leptis, e menos aquosas que as da Eolia (Plinio). Vinham-lhes de toda a parte: se de perto, conservadas vivas, naturalmente; se de terras longinquas, envolvidas em gelo. Abandonando as do Lacio, comiam

as de Dardanellos; recusadas as do Hellesponto substituíam-as pelas do Atlantico. N'uma satyra Juvenal conta que Montano, intendente dos festins de Nero, tinha um paladar tão educado que, se á vista não distinguia a proveniencia, á primeira dentada acertava triumphante.

Em tanta voga estavam e prevaleceram, em fim, as de certos logares que Apicio, indo dar guerra aos parthos, mandou ostras frescas ao imperador Trajano como presente de preço; Vitellio comia-as só quatro vezes por dia e apenas mil e duzentas de cada vez!

Mas tudo acaba, como nada se inventa n'este mundo. Se a Sergio Orata se haviam anticipado talvez os pescadores de Chio indo buscar-as á ilha de Lesbos, que é no mar Egeu, para as parquearem nas suas costas, tambem, extinto o imperio romano, o marisco foi abandonado ao seu regimen e evolução naturaes em quasi todo o littoral da Europa. Pelo menos raras são as noticias que até este seculo se referem a semelhante cultura, sendo certo, provavelmente, que nos conventos, da meia-edade para cá, ella não fôra inteiramente despresada, tão instante a necessidade de marisco e peixe para a obediencia aos regimens periodicos de magro.

Só agora, depois dos romanos, parece reconhecerem-se as eminentes qualidades sãs,

nutritivas e digestivas do precioso mollusco. E', a um tempo, a substancia animal e a agua que a concha encerra, a combinarem-se para tornarem este alimento facillimamente assimilavel: mastigando, como o figado constitue uma grande parte do animal, a digestão vae quasi feita; e a agua, perdendo a soda e a cal que encerra, ganha em phosphato calcico. Além do sabor, que as immortalisou na gula antiga, indicam-as ainda para as convalescencas, lymphatismo e escorbuto, dyspepsia e es-crophula; de sorte que se a ôstra, sendo cultivada, dá lucros já experimentados em outras eras, como qualidade de alimento não é apenas um prato indispensavel nas orgias loucas para que aquelle Sergio Orata veio incidentemente contribuir, com tanto brilho e encanto que até o Cicero lhe chamou *luxiorum magister*.

Quasi extinctos os bancos naturaes por causas varias, Coste, celebre professor francez, foi um dia deparar no lago Fusaro com uma industria ostreicola florescente e pensou logo em repovoar as costas do seu paiz adoptando a pratica napolitana.

Tratava-se de, nas antigas ostreiras naturaes, dispor um aparelho ou systema de collectores construidos de sorte que a desova se não perdesse, afundada pela vasa ou levada pela corrente. Obtidas as auctorisações, foram

infelizes as primeiras tentativas; mas, rapido, o ensaio de Arcachon retumbou como um definitivo triumpho e tamanho que o ruído das noticias e o exemplo do Estado promoveram no publico uma das mais amplas iniciativas da industria franceza. O alargamento das emprezas ostreícolas motivou pouco depois a divisão dos industriaes em dois grupos: os productores, isto é, os que se occupam exclusivamente de obterem desova para, attingida uma certa estatura, as entregarem aos creadores, e estes que, em parques especiaes, cuidam do seu crescimento e engorda para, em fim, as entregarem ao mercado. Os processos ostreícolas são, naturalmente, um tanto complexos e variaveis mesmo conforme a natureza dos logares e muitas outras circumstancias que aqui não nos importam; livros e livros se teem escripto ácerca d'esta especial cultura e, realmente, o assumpto deu e dá ainda margem a delicadas e subtis investigações e ensaios.

O que é certo é que, pela cultura, o milhão e meio de embryões que cada ostra fornece annualmente não soffre uma perda tão consideravel nos parques artificiaes, como quando abandonadas ao acaso da vaga e dos limos ou á guerra dos outros animaes marinhos. E, por outro lado, a cultura modifica de tal sorte as especies, que difficil se torna fre-

quentemente reconhecer n'uma variedade a sua forma ancestral, tão importante é a alteração que attinge mesmo a macro-morphologia do ser. Estas modificações, porém, são de bom proveito na qualidade do comestível; comprehende-se, com effeito, que n'uma natural estabulação permanente a alimentação é de acaso, ao passo que, com as praticas ostreicolas, o animal muda mais que uma vez de logar, renova-a, pois, e a temperatura, d'ordinario mais forte, contribue, parallelamente, para o crescimento mais rapido, bem como para a engorda progressiva. A ostra parqueada, se é de boa raça, isto é, de boa ascendencia, como as variedades da franceza e de algumas mais, torna-se tão tenra e saborosa que a sua distincção da especie selvagem é evidente á primeira prova. N'este ultimo caso, magra, dura e coriacea, tem entre nós um excellentes termo de comparação: refiro-me á abominavel ostra do Tejo ou ostra portugueza, que, embora bastante corrigida pelos cuidados que lhe dispensam nos canteiros, é, ainda assim, um dos peiores ostraceos comestiveis que se conhecem.

A chamada ostra franceza é a especie typica por excellencia e deu origem, ou pela cultura ou por motivos estranhos a ella, a raças de que todo o mundo tem ouvido fallar: Cancale, Arcachon, Marennes, etc. Paladares exercita-

dos querem distinguir immediatamente a origem do parque pela simples prova da primeira; mas está averiguado que essa característica differencial não existe, nem mesmo nas celebres *huitres vertes* de Marennes. A córação verde d'estas ostras, que as faz preferidas de muita gente, provém d'uma diatomacea com que se alimentam e cuja chlorophylla se espalha por todo o animal e principalmente nas branchias.

Os italianos teem tambem as chamadas suas ostras — de Tarento, do Adriatico, etc.; mas distingui-las cabe apenas aos homens da especialidade scientifica, pois no consummo difficilmente se apartam. Da ostra de Ostende, por exemplo, que muitos suppõem belga, ha a seguinte historia interessante. A Belgica não *produz* ostras. Os inglezes veem á Bretanha ou a outras localidades ostreicolas da França e levam-as para as aguas salobras do Tamisa onde residem uma temporada, engordando; vendem-as depois em Ostende; e ahí o industrial conserva-as em agua um certo tempo e affeiçoa-as partindo-lhes regular e circularmente as valvas, depois do que as exporta, por bom preço, para todos os paizes da Europa.

Representará a ostreicultura uma industria de beneficios positivos? Vamos ao irrefutavel argumento dos numeros. A França, patria moderna d'este ramo da conchylocultura, depois

de quasi exgotados todos os seus bancos, tem-os hoje que dão um lucro absolutamente inesperado para estranhos. Um d'elles, Cancale, produz annualmente mais de quinze mil ostras, no valor de duzentos contos de reis; Marenes fornece ao mercado cento e cincoenta e um milhões, orçados em oitocentos contos; Arcachon vende cada anno trezentos milhões de ostras e recebe em troca mil contos proxivamente. A producção d'estes estabelecimentos, junta á de muitos outros menos importantes, é de cerca de 1:200 milhões, cujo valor attinge 5:000 contos annuaes e em cuja occupação se inscrevem 300:000 pessoas. E' assim que se promove o bem estar das classes maritimas, que se attenua vantajosamente a emigração e que se enche um paiz de alimento barato e são.

Os affamados parques de Inglaterra — Colchester, Milton, Burnham, Wheatstable e outros—produzem quantidades prodigiosas, que ainda assim não bastam para o consummo do paiz, avaliado em dezoito mil contos annuaes. O estabelecimento da ilha de Whigt dá um lucro liquido annual que varia entre cinco e vinte dois contos; o da companhia de Coln, nove a vinte sete; o de Whitsteable, fundado em fins do seculo passado, já tem distribuido pelos accionistas, n'um só anno, cerca de 250 contos de réis.

A Hollanda aproveitou muitos dos seus polders transformando-os em ostreiras, e com tanto acerto que os seus vinte e dois milhões de producção, em dois estabelecimentos principaes, valem annualmente novecentos contos.

A producção dos Estados-Unidos é 200 vezes maior do que a da França. E bastará.

Ora Portugal offerece na sua linha da costa numerosos logares em que a industria ostreicola podia estar de ha muito florescente, traduzindo, na economia do paiz, beneficios cuja amplitude é desnecessario pôr em relevo.

A ostra que entre nós se come, denominada em toda a parte ostra portugueza e popularmente cascabulho ou pé-de-burro, provém do Tejo, ou selvagem ou parqueada no Montijo. Em muitos outros bancos extinguiu-se inteiramente e em alguns d'elles, Aveiro, Figueira e Obidos, tive eu ensejo de verificar, pelos milhões de valvas que cobriam os fundos, a riqueza incalculavel d'essa fauna, em derrota decisiva por causas já estudadas e descriptas. O mollusco do Tejo tem sido lá fóra, por especialistas e industriaes, objecto d'uma guerra irada, não tanto pela inferioridade do producto que é, de resto, assignalavel, mas porque nas mesmas regiões da especie franca, lucta com vantagem, predomina, e, emfim, extingue toda aquella. Esta superioridade na lucta

provém das especiaes condições que a franchezza exige, ausencia de vasa muito particularmente; e a nossa, rapida no crescer, muito prolifica e indifferente aos lodos, vive sempre, progride sempre, e acaba por aniquillar, da outra, a concorrência.

Precisamente por bem armada para a vida é que a especie portugueza é rija, coriacea, ás vezes fétida, e os cuidados de cultura, se lhe modificam vantajosamente taes defeitos, já-mais conseguem assemelhal-a, de longe, á dos francezes.

Mas tambem ha em Portugal a boa ostra. E aqui vem, a proposito, referir-me aos trabalhos do snr. Alberto Girard, o qual, estudando as ostras do Algarve, reconheceu cinco fórmãs, d'entre as quaes tres especies certas; uma d'ellas, nem mais nem menos, é a ostra dos francezes, abundante em Villa Real, em Tavira, em Portimão e na ria de Alvôr. A das tres primeiras localidades tem as propriedades que notabilisaram universalmente a afamada ostra oceanica de França; mas a de Alvôr apresenta talvez qualidades superiores. Palavras do intelligente e estudioso malacologista portuguez: «São geralmente d'uma côr mais clara, o que lhes dá um aspecto mais agradável, o seu testo é mais compacto, mais duro, embora delgado, e apresentam uma valva inferior mais profunda, excellentes qualidades para se conser-

varem mais tempo vivas e frescas.» Excepção, pois, do pequeno banco da Trafaria, é o Algarve que encerra a melhor ostra de Portugal, esperando que a iniciativa particular encete este genero de cultura, tão urgente e indispensavel ao paiz, tão remunerador para quem n'isso pense e cuide. E' provavel que se conseguisse adaptal-a mais para norte, cultivando a portugueza nos logares em que a existencia da outra fosse difficullosa ou impossivel. Mas para a cultura de qualquer das duas faltam elementos de valor que eu não canso de lembrar: os parques-modelos, que ensinem o publico e estimulem, pelo exemplo do estado, a sua lenta decisão.

A decadencia dos nossos bancos de ostras e a falta de iniciativa em ensaios de aclimação da ostra franceza, em certas praias da zona áquem Mondego, recorda desastre analogo das ostreiras da Galliza. As rias de Vigo, Pontevedra, Arosa, Corunha, Ferrol, Rivadeo, Barquera, etc., outr'ora fartas do bivalve, estavam, ha vinte annos, quasi exgotadas, pelos motivos, precisamente, que em Portugal explicam a sua ruina ostreicola. Um naturalista hespanhol, narrando detidamente esse desastre, aconselhava, além de varias medidas policiaes e administrativas, a creação de parques-modelos do governo: uns de ostras-mães para fornecerem os productores, outros destinados

a recolherem a desova em apparatus especiaes afim de ser cedida mais tarde aos creadores, outros, ainda, verdadeiras ostreiras de commercio, sustentadas pelo estado, e exemplo patente, especie de escola, para a educação industrial. Reformar bancos extinctos ou empobrecidos e crear novos, eis o problema, lá e cá; resta que seja possivel e viavel, por parte do governo, a instituição d'esses viveiros e esperar — quem tem esperança — que o publico com elles aproveite.

12-10-93.

INDICE

	Pag.
EXPLICAÇÃO PREVIA	5
I. A tatuagem em Portugal.	11
II. Ensino tecnico.	21
III. Passeios geologicos.	31
IV. O Bragança.	39
V. O bicho da seda.	49
VI. Antiguidades nacionaes.	59
VII. As Maias.	75
VIII. Um curso livre.	87
IX. Flora extincta.	99
X. O S. João.	109
XI. Livros d'aula.	123
XII. A inspecção militar e a anthropologia.	135
XIII. Os marmores de Vimioso.	145
XIV. Os ciganos de Portugal.	155
XV. As dunas.	167
XVI. O principe de Monaco.	179
XVII. As ostras.	189
XVIII. O museu da Restauração.	201
XIX. Carvão e ferro.	213
XX. A piscicultura em Portugal.	225
XXI. O Natal.	239
XXII. O vinho.	249
XXIII. As colonias e a opinião nacional.	261
XXIV. Ir p'r'os estudos.	271
XXV. As abelhas.	283
XXVI. O cruel e triste fado.	293

LIVRARIA CHARDRON de Lello & Irmão

98, CLERIGOS, 98

Silva Pinto		Guilomar Torreção	
De palanque, annotações á vida portugueza contemporanea, 1 vol.	600	Pizicatos, a sahir do prelo.	
No Brazil, 1 vol.	500	Abbate de Prevost	
Os jesuitas, 1 vol.	200	Manon Lescaut, 1 vol.	500
A' hora da lucta.	400	Bernardim Ribeiro	
Alfredo Mesquita		Menina e moça, 1 vol.	500
De cara alegre.	500	Bernardin de Saint-Pierre	
Teixeira Bastos		Paulo e Virginia, 1 vol. ...	300
A crise, 1 vol.	700	Casimiro d'Abreu	
Rumores vulcanicos, 1 vol.	500	Primaveras, 1 vol.	500
Theophilo Braga e a sua obra, 1 vol.	700	Renan	
Poetas brazileiros, 1 vol. .	400	Vida de Jesus, 1 vol.	600
Interesses nacionaes, a sahir do prelo.		Apostolos, 1 vol.	600
Julio Brandão		José P. Sampaio (Bruno)	
Pharmacia Pires, 1 vol. .	500	Notas do exílio, 1 vol. ...	600
Theophilo Braga		João Chagas	
As lendas christãs, 1 vol. .	700	Diário d'um condemnado politico, 1 vol.	500
Camões e o sentimentalismo nacional, 1 vol.	600	João Barreira	
Modernas ideias da litteratura portugueza, 2 vol.	1\$500	Estudos e phantasias, 1 v. em papel de linho nacional com um <i>fusain</i> de Cellini.	700
Visão dos tempos, (epopéa da humanidade), obras poeticas completas, 4 v.	2\$400	Luiz de Magalhães	
Patria portugueza, 1 vol. .	600	Brazileiro Soares, 1 vol. .	700
Historia da litteratura portugueza: Introducção á historia da litteratura, 1 vol.	700	Arnaldo Gama	
Sá de Miranda, e a escola italiana, 1 vol.	700	Caldeira de Pero Botelho, 1 vol.	500
Bernardim Ribeiro, 1 vol.	700	Honra ou loucura, 1 vol. .	500
Gil Vicente, a sahir do prelo.		Filho do Baldaia, 1 vol. ...	600
In Memoriam — Anthero de Quental (homenagem dos seus amigos), 1 vol. em papel de algodão. . .	2\$000	Alexandre Dumas	
em papel de linho.	3\$000	A dama das camelias, 1 v.	400
		Ramalho Ortigão	
		John Bull, 1 vol.	600