

Meixão: a lua nova de novembro traz ouro para o Rio Minho

Na lua nova, o rio Minho enche-se de pontinhos de luz, como um céu ao contrário. São os barcos da pesca do meixão, sinalizados por pilotos de iluminação. Quando sobe a maré, passam horas à cata das enguias. Há quem lhes chame “ouro negro”. Com razão.

A vida da “angula” e da sua mãe “enguia” já foi um dos mistérios do universo que só ficou cabalmente explicado já no século XX, quando o oceanógrafo dinamarquês Johannes Schmidt provou qual era o ciclo de vida de semelhantes animais.

Uma enguia adulta acoitada pelo instituto da reprodução desce o rio ou o lago de água doce onde viveu, dirige-se para o Oceano Atlântico, toma o caminho do Mar dos Sargaços e ali se reproduz para morrer logo de seguida. Os seus descendentes (leptocéfalos, a forma larvar da enguia) iniciam então a viagem de retorno até à foz do mesmo rio, crescendo pelo caminho até à forma de “angulas”. Sobem o rio até chegarem a um lago onde se voltam a metamorfosear em enguias, e reiniciam o ciclo da vida mais uma vez.

O tema desta crónica de hoje é o que acontece a algumas das “angulas” na altura de subirem o rio e antes de chegarem ao lago e se transformarem em enguias. O que acontece é que são pescadas e ...comidas.

Angula em Espanha, mas meixão em Portugal, são os termos que identificam a larva da enguia já com alguma dimensão, a enguia-bebé.



É uma iguaria muito prezada pelos nuestros hermanos, sobretudo no País Basco e na Galicia. Chega a atingir a enormidade de 1000 euros o quilograma nos bons restaurantes. O que significa que a dose (umas 90g) será vendida a 90 euros... Mas até lá chegar passa pelos rios e pelos pescadores.

Em Portugal a pesca do meixão é apenas permitida por lei no Rio Minho, e entre os meses de novembro e fevereiro, durante a Lua Nova, sete dias por mês.

A exceção que consiste no facto da pesca ser permitida no Minho (já que em qualquer outro rio português é proibida) acontece porque o Minho é internacional e do lado de lá não existe proibição. São assim tratados da mesma maneira os pescadores de ambos os países que operam naquele rio.

O meixão é capturado em Portugal com uma rede própria chamada "tela" que pode ter uns 10 m de boia de cada lado, com 2 cordas de chumbo e 2 âncoras gigantes, igualmente uma de cada lado, e ainda uma corda com boia e piloto para sinalizar as

âncoras.

Porque é que o meixão-angula é caro? Por causa da velha lei da oferta e da procura. A procura é muita e a oferta nem sempre. Quando há mais meixão para vender, o pescador pode receber 180 euros por quilo. Quando a espécie rareia, chegam a pagar-lhe 400 euros pela mesma quantidade.

E porque é que hoje há muito e amanhã pouco? Não só pela flutuação da reprodução da espécie. Dizem os entendidos que acontece por vezes a “transfega” do meixão ilegalmente capturado noutros rios portugueses para as margens do Minho, como se fosse nesse local pescado. Desta maneira a quantidade aumenta e o preço desce. Quando há mais fiscalização este fenómeno diminui, a quantidade disponível baixa e o preço sobe.

O meixão-angula come-se ligeiramente frito em azeite e alho. Mal comparado, tal e qual como se fosse umas “gambas al ajillo”. A dificuldade está em limitar a uns momentos apenas a passagem da iguaria pelo azeite quente. Tradicionalmente o garfo utilizado para comer é de madeira.

Para além desta preparação clássica, dita “à la bilbaína”, também se podem fazer angulas em salada fria, com ovos fritos, e até com as kokotxas de pescada. (Cocochas em português e castelhano, kokotxas em basco, são as bochechas do animal. Normalmente bacalhau ou pescada).

Num daqueles anos de grandeza lusitana, lá para os idos de 1996, lembro-me bem de estar em Cascais, no restaurante Beira Mar, onde o jovem delfim de um conhecido industrial decidiu que queria comer “angulas” como entrada daquele almoço. O pai propagandeou logo o assunto para o dono do restaurante, cheio de orgulho pelo bom gosto do filho. O cozinheiro e proprietário, que não gostava muito daquela “raça”, cozeu uns troços de esparquete, lá os passou por azeite a ferver e alho, levou à mesa e ficou a ver o jovem prodígio a comer as

“angulas”.

Quando o jovem acabou, tendo garantido a toda a gente que estavam “divinais” foi o chefe fazer o preço para a caixa: 3000 escudos por 8 bocados de esparguete.. E estavam bons!

Fontes consultadas:

Manuel Luar (gerador.eu)

Manuel Luar é o pseudónimo de alguém que nasceu em Lisboa, a 31 de agosto de 1955, tendo concluído a Licenciatura em Organização e Gestão de Empresas, no ISCTE, em 1976. Foi Professor Auxiliar Convidado do ISCTE em Métodos Quantitativos de Gestão, entre 1977 e 2006. Colaborou em Mestrados, Pós-Graduações e Programas de Doutoramento no ISCTE e no IST. É diretor de Edições (livros) e de Emissões (selos) dos CTT, desde 1991.

JN

Nota da Redação

São as idas à “tela”, um termo que é usado para designar a pesca do meixão em alusão ao tipo de rede que, atualmente, é utilizada na apanha da enguia em estado larvar e que as autoridades marítimas ponderam proibir.

A transgressão contínua na pesca ilegal ao meixão deve-se essencialmente ao estatuto de iguaria que esta espécie tem em alguns países asiáticos e à raridade que apresenta nos dias de hoje.

O tráfico, acrescenta, está a um nível tão alto que tem destruído todo o progresso realizado por um projeto de conservação de dez anos, implementado em toda a Europa para restaurar a espécie, comprometendo assim a continuação da mesma.

Após o provável cenário de extinção desta espécie se tornar realidade, a pesca à enguia e ao meixão foi proibida ou fortemente regulamentada na maioria dos cursos de água a nível europeu.

Em Portugal é permitida no troço internacional do rio Minho, considerando as organizações ambientalistas que é inadmissível cedências a pressões e a interesses do país vizinho, perante uma espécie que se encontra criticamente ameaçada, permitindo a abertura de um mercado legal que é usado para venda do meixão legal, mas também do ilegalmente capturado.