

MARIDATGES: OSTRES

text i fotos: Alex Martín

Una lleugera brisa de marinada bufa sobre la costa dels càtars, a la vila de Leucate, no gaire lluny de Perpinyà. La flaire salina d'aquest vent m'omple les narius d'aromes iodades i el so de les onades trencant-se a l'escull desperta en mi una sensació de quietud, mentre al fons, l'imponent cim del Canigó flanqueja les terres catalanes de les dues bandes dels Pirineus.

Per sobre meu, les gavines ballen al ritme que els marca la marinada i, de reüll, em vigilen mentre m'apropro a una de les cabanetes del centre d'ostreïcultura: el Mas Blau. Allà m'espera el meu amfitrió per fer-me degustar una de les joies del Mediterrani i suculència de moltes taules: l'ostra Cap Leucate (*Cassostrea gigas*).

En Nicolau em relata que aquest bivalve va arribar a les nostres contrades ja fa molt de temps amb el comerç al Mediterrani. Aquestes s'arrapaven a les carcasses dels vaixells i s'adaptaven i colonitzaven les zones marines d'allà on eren transportades. Però, a qui se li va ocórrer la idea de cultivar ostres per degustar-les als millors banquets del món? Sens dubte va ser una gran idea! I vet aquí que vaig aprendre que el pioner en aquesta tècnica va ésser un enginyer romà, Sergius Orata, al segle I dC, qui va comerciar i criar els tan apreciats bivalves.

L'interès que l'ostra despertava a Europa va incentivar l'ostreïcultura, és a dir, el seu cultiu en llocs on s'adaptés i donés de si les millors aromes i textures en boca del seu consumidor. Dels indrets amb més renom, entre d'altres, són Galícia, la Bretanya, la Normandia i Arcachon a l'Atlàntic i les del delta de l'Ebre i Leucate al Mediterrani.

El meu guia m'explica que la cria de l'ostra és totalment natural. Les larves es recol·lecten, s'introdueixen en unes xarxes amb forma de saquets i se submergeixen. Aquestes hi resten uns sis mesos fins que fan aproximadament un centímetre i mig de llargada. A partir de llavors, les enganxen a unes cordes que es tornen a submergir i se suspensen verticalment a l'estany de Leucate. Les ostres hi romanen aquí uns dotze mesos alimentant-se del plàncton natural de l'estany fins que arriben a fer entre 60 i 80 grams, la seva edat adulta. Una vegada l'ostreïcultor les ha netejat la closca, les posa en unes basses d'aigua filtrada de l'estany i ja són aptes per a la consumició.

Però, de fet, segons la mida de cada ostra, en trobem de cinc tipus, cadascuna amb el seu nom: la petita, la mitjana, la gran,



la grossa i la molt grossa. I és aquí on entren els tastos i les preferències personals de cada consumidor. Com més grossa és l'ostra, més explosió de salinitat i carnositat se sent a la boca, però l'avantatge de la petita és que és més fàcil d'empassar. I totes, amb un denominador comú: la seva textura fina i la seva aroma de fruit sec torrat que perdura en boca i que permet maridar-les amb un ampli ventall de vins.

Intuïtivament, una pregunta em venia al cap abans de tastar aquell fruit del mar. Què feia de Leucate un lloc especial per a l'ostreïcultura? La resposta va ser contundent: la netedat