



LAS OSTRAS

Las ostras, consideradas por muchos como la aristocracia de los moluscos, llevan tiempo deleitando los paladares de un público europeo urbanita y seguidor de las últimas tendencias culinarias. En España, el consumo de este cotizado y afrodisíaco molusco, está aumentando paulatinamente gracias al auge de los bares de ostras, a la presencia de este bivalvo en las cartas de hoteles y restaurantes.

En la Antigüedad, ya se conocían las ostras. Los Griegos consumían tal cantidad de ostras, que usaban las conchas como de boletín de voto, o cuando condenaban a la deportación (de ahí la palabra ostracismo). Los romanos, instalados en Francia, les encantaban las ostras planas salvajes (*ostra edulis*) que recogían en las costas de Mare Nostrum, que se convertiría más tarde en Marennes, zona ostrícola francesa por antonomasia.

En 1868, un barco del puerto de Morlaix (Bretaña), “el Morlaisien”, embarrancó en el estuario de la Gironda, con un cargamento de ostras en su interior. Las ostras, de la variedad *Crassostrea Angulata* (u ostra portuguesa), se adaptaron perfectamente a las aguas autóctonas colonizando toda la costa atlántica.

En 1920, una enfermedad acabó con las ostras planas de tipo *Crassostrea Edulis*, aunque la variedad portuguesa, *Crassostrea Angulata*, resistió a la plaga, convirtiéndose en el principal recurso ostrícola, si bien subsisten algunas ostras planas, especialmente en las zonas francesas de Belon y Cancale.

A principios de los años 70, una nueva enfermedad diezmo la variedad *Crassostrea Angulata*. El parque ostrícola francés llevaba sin embargo algunos años diversificando su producción con otro tipo llamado, *Crassostrea Gigas*, ostra japonesa, que presenta un perfil más convexo, y sobre todo más resistente que la ostra portuguesa. En España, se le conoce por el apelativo “ostión” u ostra rizada.

Dicha ostra tomó el relevo de la *Crassostrea Angulata*, y en la actualidad, se producen en Francia unas 130.000 toneladas, que le convierten en el cuarto productor mundial, tras China, Corea y Japón. En Francia, la producción de ostra plana se limita a 2.000 toneladas por año.

Guía práctica del consumo de ostras

Comprobar que están vivas: al comprarlas, las ostras deben estar vivas. Si estuvieran abiertas, un simple golpe sobre la valva debería provocar que

nuevamente su cierre. Si se quedan abiertas, es que están muertas. Entonces, es mejor desecharlas.

Al golpear 2 ostras entre sí, debe producirse un sonido mate. Si el sonido es hueco, es que una de ellas, o las dos, están muertas. Verificar sustituyéndolas, una tras otra, con una ostra.

Apertura de las ostras: no hace falta ser un experto para abrir las ostras. Un buen cuchillo de cocina puede valer. La técnica consiste en hacer palanca con el cuchillo.

Para evitar accidentes o que el cuchillo se deslice, es mejor cogerlo por la hoja, a dos centímetros de la punta. Sujetar la ostra firmemente con una mano, el perfil convexo (o parte hueca) posado en la palma de la mano y la parte redondeada hacia el exterior y la parte puntiaguda se sitúa junto al puño. Se introduce el cuchillo con cuidado entre las valvas del molusco para seccionar el músculo aductor (situado en el tercer cuarto de la ostra cuando se parte del puño).

Se corta el músculo ejecutando ligeros movimientos de vaivén con la mano que sostiene la ostra. Después, con el pulgar se levanta la concha, despegando con suavidad la carne que pudiera estar adherida a la parte superior de la concha. Antes de degustar la ostra, se secciona el músculo inferior.

El “agua” de las ostras: Se recomienda generalmente vaciar el agua (o caldillo) que suele ser bastante salado (primer jugo), con ello se arrastran las impurezas o restos de concha que podrían desprenderse al abrirlas.

El molusco generará inmediatamente un nuevo jugo, que tendrá además un mejor sabor, menos salado. Precisamente, se reconoce la frescura de la ostra con su capacidad para “regenerar su propia agua” tras abrirla.

Degustación

Lo mejor es degustarlas al natural, o con una pizca de pimienta. Se debe evitar la utilización del limón ya puede alterar el sabor de la ostra.

Hay que masticarlas bien, como cuando se cata un buen vino. Su degustación se realiza preferentemente con vino blanco, o con ginebra.

Se pueden tomar como aperitivo, en este caso es preferible la n° 5.

En bandeja, con una selección de ostras de las número 3 y 4.

Y para cocinarlas, rellenas al estilo provenzal, con queso, escalfadas a la sidra de champagne o al vino, las número 2 ó 1.

Si realmente, desea darse un gustazo, elija la ostra especial n° 3, una cucharilla de caviar que se depositará sobre la carne y acompáñela con una copa de champagne o de cava.