



A dependência de recursos naturais finitos é sem dúvida um dos maiores problemas que a Humanidade enfrenta, recursos esses que exploramos a uma velocidade superior daquela a que o planeta consegue repor, como é o caso dos combustíveis fósseis, dos solos férteis, da água potável e do peixe.

Abordando o problema da sobre-pesca para consumo Humano, que está a levar imensas espécies rapidamente à extinção e a alterar radicalmente os ecossistemas em que elas se inserem, poderemos recorrer a um recente estudo Australiano para confirmar que mais de 90 espécies de peixes que estão em vias de extinção continuam a ser pescados legalmente em todo o mundo. Contudo, o peixe é uma parte fundamental da nossa alimentação, sendo inclusive mais saudável do que carnes vermelhas, excluí-lo, por isso, da nossa alimentação seria não só um erro mas manifestamente impossível de concretizar. Felizmente, os autores deste estudo a que me refiro têm essa mesma noção e sugerem no mesmo uma alternativa, digamos urticante, passarmos a “pescar” e consumir medusas (alforrecas). Os investigadores baseiam-se em três razões para a adoção desta alternativa que procurarei explicar em seguida:

Ao contrário dos peixes, as medusas são organismos clonais. Quando retiramos um peixe do mar, estamos a retirar um indivíduo único, o seu material genético não passará às gerações seguintes. No caso das medusas, como grande parte delas são clones umas das outras, não existe este problema e podemos pescar grandes quantidades sem diminuirmos a diversidade genética das populações. Além disso, as medusas são capazes de se reproduzir assexuadamente por regeneração, significa isto que quando partimos uma medusa, algumas das partes vão regenerar em novos organismos.

Podemos quase considerar que são um recurso renovável, pois conseguem manter os seus números populacionais à velocidade com que as consumimos.

Gastronomicamente, as medusas são já apreciadas na cozinha gourmet. Um dos motivos é não terem sabor próprio, adquirindo o sabor dos condimentos que lhes forem adicionados, um pouco à semelhança do tofu que é tão utilizado nos pratos vegetarianos devido a esta propriedade, entre muitas outras. Não podemos, no entanto, esquecer que as medusas são conhecidas pelo terrível cocktail venenoso, concentrado nos tentáculos, que produz marcas semelhantes a queimaduras e que, consoante a espécie, a intensidade e a vítima, pode até ser fatal. Para mais um “problema”, mais uma “solução”, os investigadores do badalado artigo afirmam que nem todas as espécies poderão servir de alimento, será necessário uma escolha, mas a mesma poderá ser realizada de forma segura recorrendo a critérios científicos (um pouco como os cogumelos).

Apesar de se apresentarem como uma boa promessa na tentativa de nos tornarmos menos dependentes de recursos não renováveis, a sua exploração deve ser sempre feita com controlo para garantir que não cometemos os mesmos erros que estamos a cometer com as populações naturais de peixes já que, mesmo sendo organismos clonais, algumas vezes estes animais apresentam reprodução sexuada, que ajuda as populações a aumentar a sua diversidade genética, devendo por isso estes momentos ser acautelados. Não deixaria de ser uma ideia interessante, julgo eu, começarmos a ter uma oferta de pratos gastronómicos com medusas, e não havendo nenhuma razão biológica ou relacionada com a sustentabilidade que impeça o seu consumo por humanos, porque não ser uma opção a estar, literalmente, cima da mesa? A aceitação cultural poderá ser uma barreira, especialmente nas sociedades do chamado mundo ocidental que não tem hábito de comer estes animais. Veja-se o caso dos insetos, também capazes de se reproduzir a uma taxa compatível com a taxa de consumo, mas culturalmente existe uma enorme barreira que dificulta a sua entrada no mercado alimentar. No entanto reservo alguma esperança no caso das medusas, acredito que a aceitação seria mais fácil. Uma medusa fresquinha, é servido?

Paulo Sousa é biólogo Investigador em Biologia Evolutiva e do Desenvolvimento na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.