

## CARACÓIS: escargots em francês

Comi caracóis pela primeira vez em 1967, no restaurante “Los Caracoles” em Barcelona, Espanha. Decorando suas paredes havia centenas de fotos de nobres, políticos, toureiros, artistas e empresários famosos, degustando o petisco. Em Lisboa, depois do tremoço, é o tira-gosto que mais acompanha a cervejinha. Servidos com casca, são retirados daí com palitos, imersos em molho picante e levados à boca. Muito saborosos. Franceses sofisticaram: criaram talheres e serviços especiais para degusta-los.

As declarações de uma professora da Ufes, entrevistada sobre os caracóis disseminados recentemente no ES, me levaram às que Leonardo da Vinci fez no “Duelo do Saber”, promovido por Ludovico, o Mouro, realizado em Milão, pouco antes do descobrimento do Brasil:

“Somente os que desprezando a experiência e a observação, julgam a natureza pelos livros, de acordo com os conceitos dos mercadores de palavras, bem como os que jamais tiveram a curiosidade de olhar com os seus próprios olhos as coisas de que falam, ousarão fazer tal asserção!”

Leonardo da Vinci se referia aos doutores, deões e professores da Universidade de Pavia e suas teses (hoje comprovadamente erradas) sobre a origem dos fósseis.

Fico preocupado analisando cursos que fiz na Ufes e ouvindo declarações de professores de hoje, que lembram os colegas de Pavia 500 anos atrás.

Observando caracóis no meu quintal desde 2000, posso afirmar:

1-Não existem “falsos escargots”, esses invasores africanos são de um gênero diferente do *Helix aspersa* e *Helix similaris*, invasores europeus, hoje espécies mais comuns nas hortas e jardins do Brasil.

2-Embora sejam hermafroditas, encontramos muitos “casais” copulando. O ato, dura no mínimo 10 horas. O pênis, que só aparece quando está excitado é branco e fica na cabeça, próximo ao olho direito (antena). Como o átrio genital é único, os dois pênis parecem fundidos em um só durante a cópula.

3-Sua dieta, quase 100%, é terra, folhas mortas, flores e frutos caídos.

4-São excelente alimento para peixes criados em cativeiro. A ração comercial custa R \$ 1,30 o kg.

“Incinerar os caracóis”, proposta feita pela professora da Ufes, o que já consumiu recursos de prefeituras ingênuas, me lembra o destino da tela “Leda e o Cisne” de Leonardo da Vinci: queimada em auto-de-fé pela inquisição. Hoje valeria centenas de milhões de dólares.

- Por que não pesquisar o tempo necessário de cozimento para eliminar o perigo de contaminação com vermes que possam portar, como é feito com tantos alimentos?

- Por que não recomendar que sejam cevados antes do consumo, como fazemos com goiamuns?

Caracóis coletados na natureza podem conter resíduos de plantas (para nós) venenosas, que eles tenham ingerido, e veneno para ratos, que disputam com avidez. (O veneno para ratos não lhes faz mal, é um anticoagulante que causa hemorragia, os caracóis não têm sangue.)

- Legumes e frutas, em áreas infestadas, devem ser lavados cuidadosamente. Se os caracóis comerem substâncias tóxicas, elas podem aparecer em seu muco, deixado como rastro.

Estes são cuidados rigorosamente observados em relação a qualquer tipo de caracol, inclusive africanos, largamente consumidos na Europa, Ásia, África e América do Norte.

Estudar estes moluscos tão bem adaptados aqui será bom exemplo, para outras áreas da nossa Ufes, avessa à pesquisa e tão distante da comunidade. Evitará o holocausto “des escargots”.

A nossa Universidade ao propor a eliminação dos caracóis pelo fogo (holocausto) revela um primitivismo bárbaro, fica distante do que se espera de uma instituição cara que não deve ignorar a pesquisa, nem desprezar o povo que a sustenta. Nesta terra de comedores de búzios, incorporar caracóis à nossa dieta será fácil. Só falta informação competente.

Kleber Galvêas – pintor - 09\02

Rua: Antenor Pinto Carneiro, 66 - Centro - Barra do Jucu - Vila Velha - Espírito Santo - Brasil - Cep.:29125-120 Telfax: (27) 3244-7115.

e-mail: atelie@galveas.com www.galveas.com