

O bacalhau na culinária portuguesa: uma revisão de literatura

The codfish in the portuguese cuisine: a literature review

Isis Fonseca Sá, Bianca Eloi da Silva

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro - Bacharelado em Gastronomia

isisfsa@ufrj.br, belo9040@gmail.com

Resumo. O presente trabalho tem por objetivo fazer um levantamento bibliográfico sobre o bacalhau e sua presença na culinária portuguesa. De forma breve, foram abordados os tipos mais relevantes de bacalhau para os portugueses, sua pesca, consumo e classificação, bem como os motivos que fizeram deste peixe mais que um símbolo de Portugal: tornaram-no parte da identidade e um patrimônio português. Também dissertou-se sobre a importância deste pescado nos rituais portugueses e, por fim, apresentou-se as receitas mais famosas e sua origem. Desta maneira, construiu-se um panorama que pretende ajudar a compreender a antiga relação entre Portugal e o fiel amigo.

Palavras-chave: Bacalhau. Culinária Portuguesa. Receitas. Identidade. Patrimônio.


Abstract. The present work aims to make a bibliographic survey about codfish and its presence in Portuguese cuisine. Briefly, the most relevant types of cod for the Portuguese, their fishing, consumption and classification were discussed, as well as the reasons that made this fish a symbol of Portugal. It was also discussed about the importance of this fish in Portuguese rituals and, finally, the most famous recipes and their origin were presented. In this way, a panorama was constructed that intends to help to understand the old relation between Portugal and the faithful friend.

Key words: Codfish, Portuguese cuisine, Recipes, Identity, Heritage.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1.Introdução

O consumo do bacalhau, em Portugal como em outros países, está ligado às prescrições religiosas do Cristianismo, que impunham outrora a abstinência do consumo de carne e de outros produtos de origem animal muitos dias do ano, com particular destaque para o período de 40 dias da Quaresma e para os 30 dias do Advento antes do Natal (KIPLE, 2007, p. 86). Mas, enquanto peixe, o bacalhau estava associado figurativamente ao cristianismo de várias maneiras. Cristo era representado simbolicamente como um peixe desde o início do cristianismo e o peixe servia também de símbolo das almas, sendo os pregadores cristãos os pescadores que procuravam capturá-las para as salvar (MALAGUZZI, 2006, p. 161). Depois, a necessidade transformou-se em hábito e o bacalhau veio a ter um sucesso único na cozinha portuguesa. Transformou-se, em grande parte do país, na comida ritual da noite de Natal; invadiu a antroponímia, com o apelido "Bacalhau" e foi incorporado na cultura popular, através de manifestações como o "enterro do bacalhau" (VASCONCELOS, 1982) – uma farsa em que se diz adeus à Quaresma, em que não se podia comer carne – típica da cultura de paródia.

Em Portugal, e de modo geral nos países mediterrânicos, o bacalhau passou a ser o peixe salgado e seco mais consumido. (SOBRAL,2011).

1.1 Objetivo geral

O presente estudo tem como principal objetivo abordar, por meio de levantamento bibliográfico, a utilização e importância do bacalhau para a culinária de Portugal. Trazer aspectos históricos da sua pesca e traçar um panorama de seu consumo, processamento e classificação. Destacar o papel deste pescado na construção da identidade portuguesa, além de apontar as receitas mais tradicionais à base do peixe.

2. Metodologia

Foi realizada uma revisão de literatura através de buscas sistemáticas em duas bases de dados: o Google Acadêmico e o portal de Periódicos da Capes. Foram utilizados os seguintes descritores para a localização dos textos: Bacalhau, Culinária Portuguesa, Gastronomia, Receitas e Portugal. No quadro I, estão sistematizadas as combinações utilizadas na busca e os critérios utilizados para a seleção dos textos que compuseram o corpus de análise.

Quadro 1 - Síntese dos procedimentos de busca para a revisão da literatura: Base de dados, palavras-chave, número de resultados, critérios para inclusão e quantidade de textos selecionados.

Busca	Base de Dados	Chave de Busca	Resultados	Selecionados
1ª	Google acadêmico	Bacalhau AND Culinária Portuguesa	Obteve-se 1440 resultados. A seleção foi feita a partir do título e descrição do buscador, textos que se aproximavam da temática escolhida.	Foram selecionados 13 textos.
2ª	Periódicos Capes	Bacalhau Portugal AND Gastronomia	Obteve-se 7 resultados. Observou-se a repetição de alguns artigos realizados na 1ª busca e os que eram diferentes não foram relevantes para a pesquisa com a exceção de um texto.	1 texto foi selecionado
3ª	Google acadêmico	Bacalhau Portugal AND Receitas	Obteve-se 3060 resultados. Observou-se a repetição de artigos realizados na 1ª busca e os que eram diferentes não foram relevantes para a pesquisa, com a exceção de 3 textos. Atingiu o ponto de saturação.	Foram selecionados 3 textos.

Fonte: Elaboração própria dos autores, 2018.

Para compor a matriz final do corpus de análise, foram selecionados 13 textos usando como critérios de inclusão e exclusão o exame dos textos (título e resumo) e o quanto eles se aproximavam da temática abordada pelos autores, por uma leitura na íntegra destes trabalhos. Os textos selecionados para integrar o corpus de análise estão identificados no quadro 2.

Quadro 2 - Identificação dos trabalhos selecionados para compor o corpus de análise da revisão de literatura: Título do texto, autor(es) e ano de publicação e tipo de documento.

Título	Autor/ Ano	Tipo de documento
Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses.	SOBRAL, 2011	Artigo
A saga do "fiel amigo": as indústrias portuguesas do bacalhau.	DIAS, et. al., 2001	Artigo
Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950).	LOPES, 2012	Livro
El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brazil	CERETTA, HERES, 2012	Artigo
Comensalidade à Portuguesa, o resgate da Memória no Almoço das Quintas.	FERNANDEZ, 2015	Artigo
A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal.	AZEVEDO, 2013	Dissertação
A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural.	ROCHA, 2014	Artigo
Efeitos da origem e da espécie na qualidade nutricional do bacalhau consumido em Portugal.	JARDIM, 2011	Dissertação
O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa.	SOBRAL E RODRIGUES, 2013	Artigo
O bacalhau: De Alimento de penitência a ícone português.	SOBRAL, 2016	Artigo
Tecnologia em gastronomia: Uma revisão bibliográfica sobre a história e a utilização do bacalhau.	FALCONE E ALVES, 2014	Artigo
Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX- XX)	SOBRAL, 2008	Livro
Fraseoloxía culinaria. Unidades fraseolóxicas portuguesas con bacalhau: locucións e enunciados fraseolóxicos.	BENITO, 2017	Artigo

Fonte: Elaboração própria dos autores, 2018.

Os trabalhos identificados no quadro 2 e que compuseram o corpus de análise foram sendo agrupados e organizados de acordo com unidades de sentido que deram origem ao desenvolvimento do artigo. Para compreender o importante papel do bacalhau na culinária portuguesa, é preciso antes definir o que é o bacalhau (além de suas classificações e o processo de salga) e fazer uma viagem no tempo até os primórdios de sua pesca, para ajudar a entender o alto consumo deste pescado. Também destacou-se a presença do bacalhau nos rituais portugueses e sua dimensão além do alimento: este peixe faz parte da identidade e é um patrimônio de Portugal. Finalmente, as inúmeras receitas de bacalhau que compõem a culinária lusitana são elencadas na parte final do trabalho.



3. Um peixe de muitos nomes

Bacalhau para os povos de língua portuguesa; Torsk para os dinamarqueses, suecos e noruegueses; Þorskur para os islandeses; Bacalao para os espanhóis; Bacallà para os catalães; Bakailao para os bascos; Baccalà para os italianos; Morue para os franceses; Stockfish para os anglo-saxônicos; Codfish para os ingleses. O nome muda consoante a língua, mas a sua importância tornou-o conhecido e apreciado por muitos povos, levando o interesse por este alimento, a disputar as águas geladas do Atlântico Norte (AZEVEDO, 2008, p. 28 apud GARRIDO, 2004, p. 29)

Considerando-se, a história, a tradição e o gosto dos portugueses, dificilmente se encontrará equivalente, na gastronomia nacional, ao bacalhau. No passado, o bacalhau salgado seco tinha uma enorme importância na dieta do povo português devido ao seu baixo custo e à facilidade de preservação. A importância deste peixe na dieta dos portugueses valeu ao bacalhau o epíteto de fiel amigo (JARDIM, 2011). A pesquisadora sustenta que o nome Bacalhau, de acordo com o Dicionário Universal da Língua Portuguesa, tem origem no Latim *baccalaureu*, que corresponde ao nome comum para os peixes do gênero *Gadus* e da família *Gadidea*.

Quando se trata de bacalhau, para os portugueses, duas espécies são mais importantes: *Gadus morhua* e *Gadus macrocephalus*. O quadro a seguir faz um comparativo entre elas.

Quadro 3 - Gadus morhua x Gadus macrocephalus

Espécie	<i>Gadus morhua</i> (Bacalhau do Atlântico) 	<i>Gadus macrocephalus</i> (Bacalhau do Pacífico) 
Características	Cor variável desde o acastanhado ao esverdeado ou cinzento dorsalmente e mais pálido ventralmente; o peritônio é prateado	Cor dorsalmente castanha acinzentada, com manchas e ventralmente mais pálido
Ocorrência	Encontra-se ao longo da costa norte americana do Atlântico, costa leste e oeste da Gronelândia, estendendo-se até à Islândia, e costas europeias desde a Baía de Biscaia ao Mar de Barents, incluindo a região ao longo das Ilhas Bear	Imediações do Pacífico Norte, desde o Mar Amarelo até ao Estreito de Bering e para Sul, até Los Angeles
Risco de extinção	Sim	Não

Fonte: Adaptado de JARDIM, 2011

4. A pesca do bacalhau

É muito pouco provável que um dia se possa vir a estabelecer com precisão a época em que os portugueses iniciaram a pesca do bacalhau, pela falta de documentos concludentes sobre o assunto. Entretanto, pelo tratado de 1353 entre Pedro I de Portugal e Eduardo II de Inglaterra, autorizando os moradores de Lisboa e do Porto a pescar na Inglaterra por 50 anos, confirma-se que os portugueses já pescavam no Atlântico Norte, na vizinhança dos mares da Noruega, ricos em bacalhau. Porém, em 1588, já sob o domínio filipino, a frota bacalhoeira portuguesa sofre um duro golpe com a perda da maioria dos barcos de grande porte no desastre da Invencível Armada, só retomando atividade significativa no século XIX. (DIAS, et, al., 2001)

Segundo Jardim (2011), no fim do século XIX, as embarcações portuguesas enviadas para a pesca do bacalhau eram movidas à vela e construídas em madeira, sendo praticada a pesca à linha de mão, munida de um único anzol, a bordo dos dóris, pequenas embarcações individuais de fundo chato, com 4 a 5 metros de comprimento e 80 a 100 Kg de peso. Esta prática era bastante árdua e apenas rentável em regiões onde abundava o peixe. Com o passar do tempo, os pescadores portugueses mantiveram-se fieis a esta forma de pesca, ao contrário de outros países que modernizaram a frota pesqueira e as artes de pesca. Consequentemente, a demora dos portugueses no processo de industrialização determinou um considerável atraso tecnológico na frota de pesca do bacalhau, a qual foi ultrapassada por outros países europeus.

De acordo com Azevedo (2013, p. 31 apud GARRIDO 2004), uma vez iniciada a ruína no domínio da pesca na 'rota do bacalhau' pelos portugueses e bascos, foram as frotas inglesas e francesas, cujos estados competiam ferozmente pelo domínio dos territórios da Terra Nova, as que expandem-se e tomam o controle, assumindo a disputa do mercado do bacalhau até as primeiras décadas do século XX .

A pesca em Portugal ressurgiu através de políticas de Estado. Durante o salazarismo (1933 a 1974), um período autoritário, nacionalista, tradicionalista e corporativista, uma série de medidas foram tomadas com o intuito de fomentar a pesca e a indústria do bacalhau.

O período de 1936 a 1967 está associado à reorganização corporativa da indústria pelo Estado Novo, no que se designou por "campanha do bacalhau", onde foi nuclear o DL 23968/34. A reorganização, num contexto protecionista, de regulação estatal e de livre acesso a vastos recursos, tinha como objetivos: o aumento das capturas; a promoção das atividades nacionais dos estaleiros e das secas; a redução da importação, que era contingenciada e subordinada à compra prévia duma dada percentagem da produção nacional; a promoção do consumo através duma política de preços baixos tabelados. (DIAS et. al., 2001, p.4)

Como fruto destas políticas, em 1958, Portugal foi o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco, com perto de 60 mil toneladas, tendo, ainda assim, de importar pouco mais de 25 mil. A pesca entraria em declínio com a liberação do comércio em 1967 (SOBRAL, 2016). Em 1970 as águas territoriais do Canadá são expandidas e são estabelecidas cotas máximas de captura para as frotas estrangeiras. A diminuição das populações de bacalhau no Atlântico Norte e o estabelecimento de cotas máximas para a captura, aliadas à dificuldade da pesca na modalidade de pesca à linha levaram a uma progressiva redução da frota bacalhadeira portuguesa, que se mantém até a atualidade (JARDIM, 2011). Para Dias et. al., (2001), o colapso da atividade da pesca pela frota portuguesa (o qual não foi acompanhado por qualquer diminuição comparável do consumo nacional de bacalhau salgado) implicou que as importações de bacalhau apresentassem, como seria de esperar, um comportamento inverso do das capturas nacionais. Na primeira década do século atual, na sequência da interdição da pesca nas águas dos países em que era habitualmente realizada, as capturas de barcos portugueses não ultrapassaram os 4% do consumo nacional. (SOBRAL, 2016)

5. O processo de salga

A peculiar forma de utilização do bacalhau (salgado seco) tem uma justificativa técnico-econômica lógica que só a generalização da conservação pelo frio na segunda metade do século XX veio pôr em causa. A salga e a secagem eram há muito utilizadas para a conservar os alimentos. Ora, a pesca do bacalhau demorava em regra mais de 4 meses no mar, logo, a melhor forma de conservar o peixe era empilhá-lo salgado (DIAS, et. al., 2001).

Jardim (2011, p. 7) cita MADDISON, at. al., (1999) para explicar o processo de salga do pescado, no qual a extração de água que ocorre do interior do músculo, acontece porque a solução salina exterior tem uma concentração superior à da água residual do músculo do pescado, dando origem à formação de um exsudado que se mantém até ao ponto em que se atinge o equilíbrio salino entre o interior e o exterior, altura em que está finalizado o processo. Ocorre a redução da atividade de água (aw) e não só: o sal afeta também lipídios, proteínas e outras substâncias presentes no peixe.

O preparo para a salga inicia-se por eviscerar o bacalhau, retira-se a cabeça, escala-se e lava-se. Depositam-se camadas de sal e de pescado, sempre com a pele para baixo,

e mantém-se por três semanas . Posteriormente, colocam-se as peças de bacalhau com a pele para cima em pilhas de 90 cm, de modo que o seu peso faça sair a salmoura do pescado. A cada 24 horas refaz-se a pilha para que a salmoura contendo água, sal e também proteína dissolvida continue a exsudar. O percentual de sal do bacalhau varia entre 4 e 20% e a percentagem de umidade também é variável diminuindo com a conjugação do método da secagem. O produto final salgado seco perde cerca de 60 % do seu peso em relação ao pescado fresco, eviscerado e sem cabeça (JARDIM, 2011, p. 10 apud ORDONÉZ et al., 2005).

Conforme aponta Dias, et. al, 2001, ao longo de quase meio milhar de anos houve pouca inovação no processo e no produto. No processo pode-se destacar a substituição gradual e completa da salga a bordo pela congelação e a substituição parcial da secagem ao sol pela secagem em estufa. No produto, a inovação mais importante é o lançamento do bacalhau (salgado seco) demolhado congelado, em resposta à menor disposição e disponibilidade de tempo do consumidor para planejar antecipadamente a refeição, em parte, devido à crescente participação das mulheres no mercado de trabalho.

6. Formas de apresentação e tipos de classificação comercial de bacalhau

De acordo com o Decreto-Lei nº 25/2005, em Portugal, o bacalhau pode apresentar-se como Bacalhau Salgado Verde, Bacalhau Salgado Semi-seco, Bacalhau Salgado Seco e Bacalhau Salgado Seco de Cura Amarela. Em todas estas formas, o bacalhau foi previamente sangrado, eviscerado, descabeçado, escalado ou filetado, contudo, e após maturação físico-química pelo sal, diferem nos teores de sal, bem como nos teores de umidade. (JARDIM, 2011. p. 11)

A diferença está no teor de sal (expresso em cloreto de sódio) e umidade de cada variedade. No quadro a seguir encontram-se as especificações dos tipos de bacalhau.

Quadro 4 - Tipos de bacalhau segundo o Decreto-Lei nº 25/2005

Tipo	Bacalhau Salgado verde	Bacalhau Salgado Semi-seco	Bacalhau Salgado seco	Bacalhau salgado seco de Cura Amarela
Teor de sal (expresso em NaCl)	Igual ou superior a 16%	Igual ou superior a 16%	Entre 12% e 16%	Igual ou superior a 16%
Umidade	Entre 51% e 58%	Entre 47% e 51%	Igual ou inferior a 47%	Igual ou inferior a 45%

Fonte: Adaptado de JARDIM (2011)

Ainda segundo a autora supracitada, em Portugal a classificação do bacalhau salgado seco, quanto ao tipo comercial, é a seguinte:

- Especial — peixe de 1ª categoria com peso superior a 3 kg;
- Graúdo — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 3 kg e superior a 2 kg;
- Crescido — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 2 kg e superior a 1kg;
- Corrente — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 1 kg e superior a 0,5 kg;
- Miúdo — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 0,5 kg;
- Sortido — peixe de 2ª categoria com os seguintes padrões : >3 kg ; 2 kg-3 kg ; 1 kg-2 kg; 0,5 kg-1 kg; <0,5 kg.

7. O consumo de bacalhau

O consumo de peixe, tanto em Portugal quanto nas outras sociedades da Europa, está associado a motivações de ordem religiosa. O cristianismo impunha, como penitência, jejuns e a abstinência da carne e das gorduras animais numa boa parte do ano, o que tornava obrigatório recorrer ao peixe para escapar a uma alimentação inteiramente composta por vegetais (SOBRAL e RODRIGUES, 2013). A igreja católica também obrigava seus fiéis a excluir de suas dietas carnes consideradas quentes. O consumo de bacalhau, uma carne fria, era estimulado pelos comerciantes nos dias de abstinência (FALCONE e ALVES, 2014). Em relação à vinculação entre os portugueses e o bacalhau, é preciso refletir sobre enraizamento e popularização. Deve-se ressaltar que a aquisição de um gosto alimentar implica também em uma habituação do gosto, um treino em determinados tipos de alimentos e sabores, que ocorre através da mediação dos sentidos. Os habitus culinários (como os demais) formam-se pela incorporação, a qual naturaliza e exalta certos alimentos e sabores em detrimento de outros. Afinal, só o enraizamento cultural explica porque um produto que não é pescado na costa portuguesa e tem uma apresentação tão peculiar (salgado e seco) seja tão apreciado por toda uma população.

O bacalhau salgado e seco é muito importante na alimentação atual em Portugal, pois os portugueses são o seu primeiro consumidor mundial (DIAS, et al., 2001). Antes da Segunda Guerra Mundial, o consumo médio anual era de 7 Kg por habitante; entre 1946 e 1967 de 8,8 Kg per capita (SOBRAL e RODRIGUES, 2013). Segundo matéria veiculada pelo jornal português Expresso em 2016, o consumo anual per capita desta espécie é de 6,5 Kg.

Sobral (2006) assevera que, antes da Segunda Grande Guerra, o consumo de bacalhau variava fortemente de acordo com a região de Portugal. Os maiores consumidores situavam-se no litoral do Norte e Centro, nos grandes centros urbanos, onde havia mais poder de compra - e menos no interior, ou no Algarve, onde se consumiam peixes locais. A influência econômica seria determinante no consumo deste peixe, provavelmente mais ao alcance dos mais abastados do que de pobres (porém deve-se ponderar que há diferentes qualidades de peixe, umas mais ou menos acessíveis, e a constância com que era ingerido). Segundo o autor, pão, batatas e hortaliças constituíam a base da dieta dos mais pobres, com alguma carne de porco da mais gorda. Mas haveria também fatores de natureza cultural, ligados a hábitos enraizados, que devem ser considerados. Nos anos 30 do século 20, a sardinha, sobretudo, mas também o bacalhau, ainda entrariam na esfera do consumo das classes trabalhadoras agrícolas do Noroeste, mas não seriam gêneros usuais na Beira Baixa e no Alentejo.

Rocha (2014) citando BRAGA, 2012; SOBRAL E RODRIGUES, 2013 afirma que mesmo com um consumo distinto entre as regiões do país, existem razões para a assimilação do bacalhau nos hábitos alimentares em Portugal, entre elas, o bacalhau faz parte da história e da memória dos portugueses, além de estar registrado em livros de receitas culinárias portuguesas setecentistas, encadernações de obras do século XVIII, folhetins humorísticos,

literatura de Eça de Queiroz, receitas médicas (óleo de bacalhau), divertimentos (Enterro do Bacalhau) e também fez parte da ideologia do Estado Novo de Salazar.

8. O bacalhau como identidade e patrimônio portugueses

O bacalhau possui um status único na cozinha e na cultura portuguesa, não há dúvidas, uma vez que é ao mesmo tempo um alimento muito frequente no seu receituário e um símbolo da própria identidade portuguesa. Os motivos e os processos que, ao longo da história, conduziram a esta situação remetem à dinâmicas de natureza diversa: religiosa, econômica, política e ideológica, em combinação com um gosto específico pelo produto por parte dos portugueses. (BENITO, 2017). A autora relembra que este produto não se pesca em Portugal, porém o processo de transformação do bacalhau é considerado legitimamente português e conta com reconhecimento internacional. Descoberto pelos vikings e mais tarde pelos espanhóis, foram os portugueses e suas técnicas de processamento do bacalhau os principais responsáveis por uma das revoluções gastronômicas mais importantes da história. Fontes históricas testemunham o uso do bacalhau em Portugal já nos séculos XIII e XIV, em virtude das relações políticas e econômicas com os reinos da Dinamarca.

Conforme Sobral e Rodrigues (2013, p. 622) ao longo de séculos, o bacalhau transformou-se de simples gênero alimentar em símbolo da identidade portuguesa, de comida socialmente conotada com situações de abstinência e mesmo própria de pobres, em alimento caro e prestigiado no campo gastronômico. O que se observa é que este peixe tem um papel marcante na vida e na cultura dos portugueses, que reconhecem o bacalhau como algo que os remete às suas origens, à sua terra natal ou à determinados momentos familiares e festivos, fazendo parte da memória coletiva de um povo. Benito (2017, p. 155) diz que podemos afirmar, portanto, sem medo de exagerar, que o bacalhau é na atualidade um marcador explícito da identidade portuguesa, passando de simples produto alimentício a prato nacional, a símbolo da portugalidade.

Pode-se, de forma correlata, reconhecer o “fiel amigo” como um patrimônio imaterial português.

O patrimônio cultural imaterial se caracteriza por ser intangível e dinâmico. Está sujeito a mudanças impostas pela vida cotidiana do homem já que se trata de seus modos de vida, saberes e práticas que evoluem constantemente. Pode ser representado por uma receita, um artesanato ou um saber transmitido de geração em geração, que muitas vezes não é registrado e pode se perder com o passar dos anos por diversos motivos, como a dinâmica e as mudanças da cultura social. (CERETTA e HERES, p.1561, 2012)

Em 2010 a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) declarou as cozinhas mexicana, mediterrânea (Grécia, Itália, Espanha e Marrocos) e francesa como patrimônio imaterial da humanidade. Isso significou um importante avanço para o campo da gastronomia, afinal, pela primeira vez, o modo de comer de uma sociedade se protegia internacionalmente para garantir a continuidade das tradições alimentares. (CERETTA e HERES, 2012). No ano de 2013, a UNESCO incluiu Portugal, Chipre e Croácia na lista de países de cozinha mediterrânea. Porém, muito antes do reconhecimento internacional, Portugal (ainda no ano 2000) publicou no Diário da República a Resolução do Conselho de Ministros relativa à proteção e salvaguarda da gastronomia portuguesa. No documento, a gastronomia portuguesa é elencada como “bem imaterial do patrimônio cultural de Portugal”.

O fato é que nenhum outro alimento foi investido de tamanha importância, estando presente na imaginação e cultura populares, na literatura portuguesa, nas celebrações e até na filatelia. O bacalhau tem, ainda, uma forte presença na toponímia, batizando um sem número de lugares em Portugal.

9. A presença do bacalhau na culinária : pratos típicos portugueses

Nobre (2013) define que o bacalhau não trata apenas de um peixe para os portugueses, mas sim de uma história de amor única no mundo, entre um país e um alimento que nem sequer legítimo é seu.

Uma autêntica história, esta relação dos portugueses com o bacalhau. Amor à primeira vista o que o tempo outorgou profundidade e perpetividade. Amor quase incompreensível por um peixe que mora a milhares de milhas, sendo a nossa costa tão rica de espécie. Mas só aqui alcança a plenitude, seco, protegido e embelezado pelo sol, pelo sal pelo azeite de Portugal (MARTINS, 2009 apud QUITÉRIO, 1997).

O bacalhau e os portugueses se fundiram para a construção de inúmeros pratos, além de contribuir para a difusão na gastronomia e dentre eles destacam-se como típicos do país: Bacalhau à Lagareiro, Bacalhau à Zé do Pipo, Bacalhau à Gomes de Sá, Bacalhau à Brás, Pasteis de Bacalhau ou bolinho de bacalhau, Bacalhau Espiritual, Bacalhau à Assis.

“O Bacalhau com batatas ao murro”, mais conhecido como Bacalhau à Lagareiro, é uma das receitas mais conhecidas e preparadas. Seu nome deriva de ser cozinhado em fornos nos lagares de azeite, período do azeite novo em que se moía a azeitona , e possui a sua origem nas Beiras, em Portugal (SOBRAL, 2013, p.25).

O Bacalhau à Zé do Pipo, foi criada pelo proprietário, Zé do Pipo, de um restaurante tradicional da cidade do Porto. O prato teve grande notoriedade quando em 1960 a receita ganhou um prêmio em um concurso gastronômico, sendo a melhor refeição e o melhor preço. A partir de então, o prato foi adotado por muitos restaurantes do Porto como especialidade da casa (SOBRAL, 2013, p. 25). Na confecção do prato, as postas de bacalhau são cobertas com maionese e rodeadas com purê de batata que vão ao forno para gratinar.

Falecido em 1926, a receita autoral de José Luís Gomes de Sá Júnior , deu origem ao Bacalhau Gomes de Sá. Na época cozinheiro do Restaurante Lisbonense no Porto, lugar em que a criou. Sua receita tradicional propõe que o bacalhau seja cortado em pequenas lascas marinadas no leite por mais de uma hora e que seja assado no forno com azeite, alho, cebola, acompanhando azeitonas pretas, salsa e ovos cozidos. A receita que é preparada hoje é semelhante a tradicional, usando os mesmos ingredientes com exceção do leite (SOBRAL, 2013, p. 25).

Morador do Bairro Alto em Lisboa, Brás, foi o taberneiro responsável pela criação do Bacalhau à Brás Este prato típico português consiste em misturar bacalhau desfiado com ovos mexidos e batatas fritas. A receita se popularizou e hoje é possível encontrar o prato no cardápio de alguns restaurantes na Espanha com o nome de “Revuelto de Bacalao a la Portuguesa” (SOBRAL, 2013, p. 25).

Em regiões distintas apresentam nomenclaturas diferenciadas como por exemplo, na região na região central e sul de Portugal são conhecidos por pastéis de bacalhau e na região norte por bolinhos de bacalhau. Pensa-se que a primeira receita oficial de pastéis de bacalhau, teve origem em 1904, sendo citada pelo autor Carlos Bandeira de Melo no livro “Tratado de Cozinha e Copa”. Esta obra ficou na história como sendo a primeira a apresentar esta receita tipicamente portuguesa (SOBRAL, 2013, p. 25).

[...] Toma-se o bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa cortada em pedaços, passa-se tudo pela máquina de picar. O polme resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-

se a massa, à qual juntam-se as claras de ovos, previamente batidas em castelo,liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que tendem, fazendo-se passar de uma para outra, (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos) e, em seguida e sucessivamente, põe a frigar. O azeite deve ser abundante, para que os bolos mergulhem nele sem tocar o fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer [...] (SOBRAL, 2013, p. 25 apud MELO, 1904).

A Receita Bacalhau Espiritual foi conhecida em 1947, quando a Condessa Almeida Araújo saiu de Portugal e foi para França conhecer vários restaurantes conceituados pela gastronomia. Ela precisava descobrir pratos diferentes para seu restaurante de luxo instalado nas antigas cozinhas do Palácio Nacional de Queluz (Cozinha Velha). Foi em um desses restaurantes que a condessa apreciou em particular uma receita de "Brandade Chaude de Morue". Onde descobriu um prato leve e com textura, que despertou-lhe a atenção pelo fato de utilizar o bacalhau, um produto tão habitual e a gosto português. Foi de bom grado que o chef do restaurante vendeu-lhe a receita, esperando que os portugueses pudessem provar este modo de saborear o bacalhau (SOBRAL, 2013, p. 25).

E em relação à criação do Bacalhau à Assis, acredita-se que a receita tenha sido criada por um proprietário de uma pensão que, ao ser surpreendido por uma apavorante nevada e não tendo mais que dar de comer aos hóspedes, lançou mão dos últimos alimentos que lhe restavam na despensa e preparou esta deliciosa receita (SOBRAL, 2013, p. 26).

Fernandez (2015) descreve outra forma de preparo: o Bacalhau à Romeu, que consiste em uma receita que empana tanto o bacalhau como as batatas em farinha e ovo, fritando-os no azeite. Às batatas acrescenta-se também pão ralado antes de serem fritas. O tempero, tanto do bacalhau quanto das batatas é feito a base de colorau e pimenta.

Segundo a opinião de médicos e especialistas em nutrição, o bacalhau é uma opção mais saudável, e é considerado hoje em dia fundamental na gastronomia portuguesa, com Portugal como seu primeiro consumidor mundial. Em suma, o bacalhau transformou-se em um alimento apreciado e elogiado por todos ao longo da história : artistas como Rafael Bordalo Pinheiro, grandes da literatura como Eça de Queirós ou Aquilino Ribeiro, líderes políticos como Salazar ou Mário Soares, etc (BENITO, 2017).

Segundo Nobre (2012) a vida dos portugueses e a sua cultura estão marcadas pelo consumo do bacalhau. Onde quer que esteja, o português considera o bacalhau como algo que o algo que o coloca na sua origem, na sua terra natal ou em certos momentos familiares.

Existem diversas outras receitas tendo o bacalhau como principal ingrediente e alguns podem aqui ser apresentados através da coleta de denominações feitas por Consiglieri e Abel (1999): Bacalhau à João Buraco, à Tia Rosa, à Timoteo, à Senhora Ana... O volume de receitas com nomes locais permite-lhe fazer uma viagem ao longo da geografia portuguesa: Bacalhau à Alentejana, bacalhau à Algarvia, à Beira Alta, à Coimbra, à Minhota, à moda da Guarda, à moda da Régua, à moda de Viana do Castelo, à moda de Resende... Outros revelam origens fidalgas: bacalhau à Conde da Guarda, à Fidalga, à Aristocrata...; verdadeiro exotismo: bacalhau à Africanista, à Preta, bacalhau de Fantasia, bacalhau Exótico... Um grande grupo se refere a profissões: à Alfaiate, à Fragateiro, à Marinheiro, à Pescador... Outros identificam estados da alma: bacalhau à Bon Vivant, à Bonne Femme, à Mamã, bacalhau Pensado na Cama... Há os internacionais: à Espanhola, à Provençal, à Biscainha, à Cádiz, à Costa Azul, à Saragoça, à Sevilhana, à Húngara, à Peruana, à Americana, à Antilhana . Algumas relacionam o bacalhau com a religião: bacalhau à Abade, à Benedictina, à Frade, à Madre Paula, à Convento de Odivelas, à Diácono; com política ou com políticos: bacalhau à Salazar, à Batalha Reis; com o mundo imaterial: bacalhau à Bruxa, Espiritual. Outros são simples frutos da criatividade

e inventiva, como o bacalhau à Escondidinha, com Capote, de Segredo ou Surpresa. Em suma, as denominações constituem um conjunto quase tão luxuriante quanto as próprias receitas, e atualmente existem até mesmo hambúrgueres de bacalhau.

10. A presença do bacalhau nos rituais portugueses

Os rituais – familiares ou não – celebram, solenizam e fixam na memória dos próprios e da comunidade momentos especiais. Podem ser formais ou informais, ter ou não um vies religioso, ser festivos ou fúnebres. O que todos têm em comum é a repetição dos gestos e palavras, previamente conhecidos, e que são formas de comunicação simbólica (LOPES, 2012).

Na cultura popular, o bacalhau está presente em festas e romarias, como a bênção do bacalhau (ritual ao cortá-lo), o enterro do bacalhau (o sábado de Páscoa que celebra o fim das privações), uma espécie de representação teatral que consiste num cortejo fúnebre com bacalhau como réu, o juiz, os advogados e as testemunhas (alho, cebola e piri-xel - um condimento), a bênção dos bacalhoeiros em maio, ao início da pesca, para a despedida dos pescadores e dos barcos bacalhoeiros, a caminho de Terra Nova (BENITO, 2017).

Lopes (2012) destaca que o consumo de alimentos, como parte de ritos fúnebres, é praticado em muitas partes do globo. Na região de Ponte de Lima, é servido bacalhau cozido com batatas; a chamada refeição do enterro no dia do funeral era corrente no Alto Minho do século XIX. Consumia-se pão, vinho e sardinhas ou, na falta destas, bacalhau.

No sábado de aleluia, ainda é comum em Portugal a realização do enterro do bacalhau, uma reprodução de julgamento em tom de paródia deste peixe. Nele, o réu bacalhau tem de responder a um rol de acusações, entre as quais se inserem a da concorrência movida às vendedeiras de peixe fresco e a de ser responsável pela saída de dinheiro do país, para pagar as suas importações de Inglaterra. Em sua defesa, o peixe alega a sua enorme utilização na cozinha, bem como o fato de ser comido por grupos sociais muito diferentes, dos humildes galegos, pau para toda a obra, e cavadores de enxada aos mais elegantes e sofisticados. A sua defesa é inútil e não escapa à condenação à morte, pois agora, com a Páscoa, chega de novo o tempo em que se pode comer carne (SOBRAL, 2016).

O consumo de bacalhau no Natal é um hábito muito antigo em Portugal. Sobral (2016) afirma que não é possível datar o seu início. O pesquisador cita um texto de 1866, escrito por Ferraz Júnior, que já faz referência ao papel do bacalhau nesta ocasião: "Qualquer, vendo que o centro do sistema culinário daquela noite está representado pelo peixe popular de que a Terra Nova fornece os nossos mercados, julgará estar assistindo a uma ceia puramente aldeã. Não é, porém, assim. No Minho, desde o mais rico habitante da cidade até ao pobre camponês que janta um magro caldo e um bocado de boroa junto da sua enxada, todos comem bacalhau naquela noite. É essencial, é da festa: e sabe Deus quantos passam grandes privações para o obter".

A ceia de Natal em Portugal chama-se consoada. Sobral e Rodrigues. (2013, p.629) também fazem referência a Ferraz Júnior (1866) quando afirma que desde meados do século XIX – mas a prática seria anterior, não saberemos quanto –, o bacalhau, acompanhado com batatas e legumes (couves), aparece descrito como um elemento central na ceia de Natal no Norte, a consoada, a "festa da família".

11. Conclusão

Neste levantamento, procurou-se (apesar das limitações de espaço) explanar a relação do bacalhau com a culinária portuguesa. Para isso, foi preciso voltar no tempo, até o início da pesca - e sua técnica tão peculiar - deste peixe tão apreciado mundo afora, mas sobretudo em Portugal. O processamento do pescado também é algo muito identificado com o país que, apesar de ser o maior consumidor, hoje precisa importar a maioria do bacalhau que consome.

O fiel amigo já foi utilizado politicamente também, como uma forma de exaltar a portugalidade. Seu nome foi empregado para batizar ruas e pessoas, deu origem à expressões populares e está presente no mais português dos ritmos, o fado:

Dantes era o mais fiel
Dos amigos deste povo
Até com espinhas na pele
Marchava com couves, com alho e com ovo
Agora subiu de posto
Está pela hora da morte
Quem quiser saber-lhe o gosto
Vai pagar com juro e tem muita sorte
Ai! Que saudades do meu bacalhau
Das pataniscas, das postas na brasa
Com cebolinhas e com colorau
Com feijão frade à moda da casa
(Trecho da música Fadinho do Bacalhau)

Poucos alimentos possuem uma identificação tão forte com um lugar. Não importa o modo de preparo: à Brás, à Gomes de Sá, à Lagareiro...esses pratos expressam os significados criados pelo povo ao longo do processo de construção de sua identidade e transmitem as características deste povo. Por mais diversificadas que sejam as regiões, as receitas a base de bacalhau remetem os sujeitos a sua pátria e dão a eles um sentimento de pertencimento ao lugar, uma vez que se fizeram presentes no passado e certamente continuarão fazendo parte da memória gustativa de quem as provou. A importância do bacalhau foi oficialmente reconhecida quando a culinária portuguesa tornou-se patrimônio imaterial, primeiramente em Portugal e posteriormente a nível mundial.

Referências

AZEVEDO, Catarina S.S. **A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal**. 2013. Dissertação (Mestrado em Planeamento e Gestão do Território / Geografia) - Escola de economia e Gestão, Universidade do Minho, Braga, 2013.

BENITO, Ana B.G. **Fraseoloxía culinaria. Unidades fraseolóxicas portuguesas con bacalhau: locucións e enunciados fraseolóxicos**. Cadernos de Fraseoloxía Galega, Santiago de Compostela ,n. 18, p. 151-175, 2016. Disponível em http://www.cirp.gal/pub/docs/cfg/cfg18_05.pdf. Acesso em 28 nov. 2018.

CARMO, Carlos. **Fadinho do bacalhau**. Disponível em: <https://www.lettras.mus.br/carlos-do-carmo/239887/>. Acesso em 30 nov. 2018

CARDOSO, Margarida. **“Bacalhau 500 milhões já está a caminho e não vem a nado”**. Expresso, Paço de Arcos. jul. 2016. Disponível em: <https://expresso.sapo.pt/economia/2016-07-15-Bacalhau-500-milhoes-ja-esta-a-caminho-e-nao-vem-a-nado#gs.TFn65iw>. Acesso em 30 nov. 2018.

CERETTA, Carolina .C.; HERES, Denise da.S. **El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brazil**. Estudios y Perspectivas en Turismo, Buenos Aires, v. 21, p. 1558 – 1577, 2012. Disponível em: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V21/N06/v21n6a11.doc.pdf>. Acesso em 28 nov. 2018.

DIAS, João F. et. al.; **A saga do “fiel amigo”: as indústrias portuguesas do bacalhau**. Repositório do ISCTE-IUL, Lisboa, v. VI, n. 1, p. 103-117, 2001. Disponível em: <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/808>. Acesso em 27 nov. 2018.

FALCONE, Irene .P. S; ALVES, Aldo. **Tecnologia em gastronomia: Uma revisão bibliográfica sobre a história e a utilização do bacalhau**. Disponível em: http://famesp.com.br/wp-content/uploads/2016/10/manual_de_normalizacao_2014_2edicao.pdf. Acesso em 30 nov. 2018.

FERNANDEZ, Leandro R.G. **Comensalidade à Portuguesa, o resgate da Memória no Almoço das Quintas**. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 28., 2015, Florianópolis, 2015. Disponível em: http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1434415199_ARQUIVO_Texto_artigo_final.pdf. Acesso em 29 nov. 2018.

JARDIM, Ângela R.. L. M. C. **Efeitos da origem e da espécie na qualidade nutricional do bacalhau consumido em Portugal**. 2011. Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar)-Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2011.

KIPLE, Kennteh F. **A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization**. 1. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2007. 386p.

LOPES, Maria A. **Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)**. In: Araújo, Maria M. L. et. al. (org.). O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo. Braga: CITCEM, 2012. p. 167-180. Disponível em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/25023/1/Alimentos%20nos%20rituais%20familiares.pdf>. Acesso em 29 nov. 2018.

MALAGUZZI, Silvia. **Boire et Manger: Traditions et Symboles**. 1. ed. Paris: Éditions Hazan, 2006. 383p.

NOBRE, João. **A Importância do Bacalhau na Civilização Europeia.** História Maximus, 13 de set. 2013. Disponível em: <http://historiamaximus.blogspot.com/2013/09/a-importancia-do-bacalhau-na.htm> . Acesso em : 28 nov. 2018.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **L'UNESCO et Le Portugal: Donnes et Reperes Essentiels.** Disponível em https://en.unesco.org/system/files/countries/Importing/prt_facts_figures.pdf. Acesso em 28 nov. 2018.

ROCHA, Ariza M. **A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural.** Mneme, Revista de humanidades, Caicó, v. 15, n. 35, p. 224-243, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/6210/5824>. Acesso em 27 nov. 2018.

SOBRAL, José Manuel. **Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses.** In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 11., 2011, Salvador, 2011.

SOBRAL, José Manuel.; RODRIGUES, Patrícia. **O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa.** Etnográfica, v. 17, n 3, p. 619-649, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=372339177010>. Acesso em 28 nov. 2018.

SOBRAL, José Manuel. **O bacalhau: De Alimento de penitência a ícone português.** Argos, Revista do Museu Marítimo de Ílhavo, 4 ed., p. 27-33, 2016. Disponível em: http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/25040/1/ICS_JMSobral_Bacalhau_ARN.pdf. Acesso em 28 nov. 2018

SOBRAL, José Manuel. **Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX- XX).** In: Cabra, Manuel V. et. al. (org). Itinerários: a investigação nos 25 anos do ICS. Lisboa: ICS, 2008. p. 99-123. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Mhac_60YC&oi=fnd&pg=PA99&dq=Bacalhau+and+culinaria+portuguesa&ots=cREpnmOwsN&sig=A_KzuOrx82WiaUvmMWJ7JA5ZOjE#v=onepage&q=Bacalhau%20and%20culinaria%20portuguesa&f=false. Acesso em: 27 nov. 2018

SOBRAL, Vítor. **As minhas receitas de bacalhau: 500 receitas.** 1. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 588p.

VASCONCELOS, José L. de. **Etnografia Portuguesa, vol. VIII.** Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982. 800p.