

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA SOBRE A HISTÓRIA E UTILIZAÇÃO DO BACALHAU

Irene de Paula Santos Falcone

Especialista MBA em Gestão Empresarial
Graduada em Sistemas de Informação
Graduanda em Tecnologia em Gastronomia

Aldo Alves (orientador)

Pós Graduado em Docência do Ensino Superior em Gastronomia
Graduado em Gastronomia

RESUMO

Este artigo visa compreender melhor o bacalhau salgado e seco, produto gastronômico que é conhecido mundialmente e que identifica Portugal, sendo a espécie *Gadus Morhua* a mais consumida e apreciada no país. Relata a história desde a época dos Vikings e Povos Bascos e sua origem que vem dos mares que circulam o Pólo Norte. O processo de secagem e salga em épocas remotas que era feito de maneira artesanal utilizando o meio ambiente. É descrito também o processo artificial em estufas, amplamente utilizado nos dias de hoje devido à alta demanda. A utilização do peixe em pratos típicos em Portugal. Revela os principais cinco tipos de peixe salgado e seco encontrado no mercado brasileiro. Aborda de maneira resumida os benefícios do consumo, descreve o processo de demolha necessário para que o peixe possa ser consumido. Mostra a diversidade do preparo do peixe na gastronomia portuguesa e brasileira.

Palavras-chave: Bacalhau. Peixe Salgado e Seco. Pratos Típicos.

ABSTRACT

This paper aims to be a way to better understand the salted and dried codfish, gastronomic product that is known worldwide and identify Portugal, being the species

Gadus morhua more appreciated and consumed in the country. Reports the story from the time of the Vikings and Basque people and their origin that comes from seas that round the North Pole. The process of drying and salting in ancient times was done in a traditional manner using the environment. Artificial process in greenhouses, widely used nowadays due to the high demand is also described. The use of fish in typical dishes in Portugal. Reveals the five major types of dried salted fish found in the Brazilian market. Briefly addresses the benefits of consuming, describes the process of soaking needed for the fish to be consumed. Shows the diversity of the preparation of the fish in Portuguese and Brazilian cuisine.

Keywords: Codfish. Salted and Dried Fish. Typical dishes.

INTRODUÇÃO

Desde tempos remotos que o bacalhau salgado seco é utilizado regularmente pelo povo português na sua gastronomia, normalmente encontrado em águas frias e límpidas dos mares que circulam o Pólo Norte, considerados como os grandes pioneiros no consumo do bacalhau, os Vikings o utilizava durante suas longas viagens marítimas (LAMOSA, 1996).

A origem da comercialização e salga se deu pelo povo Basco devido ao seu conhecimento anterior do sal. Durante muitos anos, o bacalhau foi considerado um alimento acessível, após a segunda guerra mundial, o cenário se alterou devido à escassez de alimentos na Europa. Futuramente voltou a se popularizar na época da Páscoa e Natal principalmente em Portugal. No Brasil foram os Portugueses os responsáveis por difundir o consumo do peixe nos dias de jejum católico, desta forma o bacalhau passou a se identificar com a religião e cultura das pessoas (SOBRAL, 2013, p. 19).

Portugal sendo um dos maiores consumidores de bacalhau, atualmente importa quase todo o alimento na forma de salgado seco, da mesma forma que no Brasil cerca de 95% tem sua origem na Noruega (NORGE, 2014).

O bacalhau na realidade, não é um peixe, mas sim o resultado de um processo de salga e secagem da família de peixes Gadidae (NORGE, 2014).

Segundo (DIAS, 2008) existem três espécies de bacalhau: *Gadus Morhua*; *Gadus Macrocephalus*; *Gadu Ogac*.

Conforme (SOBRAL, 2013, p. 45) é possível encontrar alguns tipos de cura do bacalhau: salgado verde; salgado semi-seco; salgado seco; salgado seco de cura amarela.

Além de rico em proteínas, vitaminas, ácidos graxos, importante no controle do colesterol, auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares, preventivo do câncer, o bacalhau é um peixe de fácil digestão (REAL, 2012). Devendo antes de ser consumido passar pelo processo de demolha que retira o excesso de sal do peixe.

Para o desenvolvimento deste artigo a metodologia utilizada ampara-se na pesquisa bibliográfica que busca, a partir de fontes existentes, tais como artigos, livros, revistas e sites especializados na área.

HISTÓRIA DO BACALHAU

Originário das águas frias e límpidas dos mares que circulam o Pólo Norte, o bacalhau é um alimento milenar (LAMOSA, 1996; SOBRAL, 2013, p. 19). Os mesmos autores afirmam que existem registros que mostram a existência de fábricas para o processamento do bacalhau na Islândia e na Noruega desde o século IX.

Os Vikings são considerados os grandes pioneiros no consumo de bacalhau, após descobrirem o peixe e sem recurso ao sal, eles limitavam-se a secá-lo ao ar livre até endurecer, fazendo com que perdesse cerca de um quinto de seu peso e endurecesse, ficando assim, conservado para poder consumi-lo aos pedaços em suas longas viagens marítimas (LAMOSA, 1996).

A origem da comercialização do bacalhau deu-se pelo povo basco, cujo território atualmente está espalhado em províncias na Espanha e França. Como os bascos já conheciam o sal, eles começaram a salgar o pescado para aumentar sua durabilidade, o bacalhau passou a ser comercializado curado e salgado por volta do ano 1000 (SOBRAL, 2013, p. 19).

De acordo com Lamosa (1996), os Portugueses com uma frente costeira imensa e uma vasta experiência na arte da navegação, seguiram o exemplo dos

bascos, tendo iniciado no século XV (época dos descobrimentos) a pesca do bacalhau. Devido às longas viagens que duravam cerca de três meses de travessia pelo Atlântico, os portugueses precisavam de produtos que não fossem perecíveis. Após várias tentativas utilizando os peixes da costa portuguesa, encontraram perto do Pólo Norte o peixe ideal. Em 1497, os portugueses descobriram na Terra Nova (Canadá) o bacalhau, sendo os primeiros a pescar o peixe e em 1508 alguns registros mostram que a comercialização do bacalhau correspondia a 10% do pescado comercializado em Portugal.

Segundo Sobral (2013, p. 21), em meados de 1596, no reinado de Dom Manuel era cobrado o dizimo da pescaria na Terra Nova, nos portos de Entre Douro e Minho. Nesta mesma época, a prática de se pescar o bacalhau podia ser observada na costa africana. Nesta mesma época, o bacalhau começava a fazer parte dos costumes portugueses, e até hoje é um peixe que faz parte da cozinha tradicional portuguesa, sendo um dos alimentos mais consumidos e apreciados no país, Portugal se tornou o primeiro importador mundial de bacalhau da Noruega.

Sobral (2013, p. 20) afirma que durante muitos anos o bacalhau foi considerado um alimento acessível, inclusive nas mesas das pessoas mais modestas e só se elitizou na segunda guerra mundial, período em que se tornou caro devido a escassez de alimentos em toda a Europa. Futuramente o consumo deste peixe se popularizaria com um aumento significativo devido as principais festas cristãs: Páscoa e Natal. Segundo Sobral (2013, p. 21) “O bacalhau foi então apelidado de “fiel amigo”, por estar sempre presente e nunca faltar por não se deteriorar”.

OS PRINCIPAIS TIPOS DE BACALHAU

O Bacalhau é um peixe de águas rasas, muito comuns serem encontrados a 35 metros de profundidade. Em épocas de reprodução, ele se redireciona para águas muito mais rasas e calmas perto da costa e desova em lugares mais quentes. Os cardumes de bacalhau, quando chega à fase adulta, têm como principal destino o Arquipélago de Lofoten, região que fica a noroeste do mar da Noruega, onde é realizado as grandes pescarias de bacalhau do mundo. A espécie mais conhecida é o Bacalhau do Atlântico, que habita as costas da Noruega, Islândia, Groelândia, Mar

de Barents, Labrador, Terra Nova, Nova Escócia e também as costas americanas. No Oceano Pacífico, é possível encontrar outras variedades de bacalhau como o *Macrocephalus*. Na Noruega a cidade de Alesund, é conhecida como a capital mundial do bacalhau: onde existem as grandes indústrias de transformação e um dos principais portos de exportação (NORGE, 2014).

Bacalhau é o nome comum de várias espécies de peixes. Classificados em vários gêneros, em particular no gênero *Gadus*, pertencente à família *Gadidae*. Sendo que o nome legítimo de “Bacalhau” ou “Bacalhau do Atlântico” deve ser dado apenas para o peixe pescado no mar do Atlântico e pertencente à espécie *Gadus Morhua* (PIRES, 2013).

Segundo (DIAS, 2008) existem três espécies de bacalhau: Bacalhau ou Bacalhau do Atlântico (*Gadus Morhua*); Bacalhau do Pacífico (*Gadus Macrocephalus*); Bacalhau da Gronelândia (*Gadus Ogac*). Sendo o *Gadus Morhua* a espécie mais consumida e apreciada em Portugal.

Conforme (ABRAS, 2007), compreende-se tecnicamente por peixe salgado e seco o produto gerado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e adequadamente tratado pelo sal, podendo conter até 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolera-se 5% a mais de umidade para as espécies magras. Dentro destas classificações existem cinco tipos diferentes de peixes salgados secos no mercado brasileiro: *Gadus Morhua* e *Gadus Macrocephalus* (conhecidas como bacalhau); Saithe, Ling e Zarbo, consideradas peixe salgado seco tipo bacalhau salgado seco.

O *Gadus Morhua* é o legítimo bacalhau, também conhecido no Brasil como “Porto” ou “Porto Morhua”. A espécie é normalmente a maior em comprimento e mais larga, sendo suas postas mais altas. A coloração da carne é no tom de palha e uniforme quando salgado e seco. Quando cozido, desfaz-se em lascas claras e tenras, de sabor inconfundível (ABRAS, 2007).

O *Gadus Macrocephalus*, conhecido como “Portinho” ou “Codinho”, é muito parecido com o *Gadus Morhua* nos aspectos morfológicos. Uma forma de diferenciá-los é observando o rabo e as barbatanas (o *Macrocephalus* possui uma espécie de bordado branco nas extremidades e também sua coloração que é muito mais clara comparada ao legítimo bacalhau). A diferença também pode ser sentida no paladar, o *Gadus Morhua* é conhecido por ter um sabor inconfundível e sublime, que quando cozido desfaz-se em lascas claras e tenras. Já o *Gadus Macrocephalus* quando

cozido não se desmancha em lascas, sendo mais fibroso e de paladar diferente, isso faz com que o peixe seja mais barato e vendido como o legítimo Porto, devida à aparência (ABRAS, 2007).

O Saithe tem um sabor mais forte e possui uma musculatura mais escura. Um grande diferencial é o preço de venda, sendo mais barato que o Bacalhau (*Gadus Morhua* e *Gadus Macrocephalus*). É o tipo mais importado pelo Brasil atualmente e o campeão de vendas no Nordeste brasileiro. Na culinária é usado em bolinhos, saladas e ensopados, porque quando cozido sua carne se desfia com facilidade (ABRAS, 2007).

O Ling é mais estreito e comprido quando comparado às outras espécies e também tem a sua carne de coloração mais clara, atraindo muitos compradores (ABRAS, 2007).

O Zarbo é a espécie de menor tamanho e o mais popular entre as espécies encontradas no Brasil (ABRAS, 2007).

Sobral (2013, p. 19) destaca que dependendo do país o peixe é citado por diferentes nomes, no Brasil e em Portugal é conhecido como Bacalhau, na Inglaterra eles chamam o peixe de *Codfish*, já na Dinamarca é conhecido como *Torsk*, na Itália por *Baccalà*, na Espanha é citado como *Bacalao*, já na França é conhecido como *Morue* e *Cabillaud*.

PROCESSO DE SALGA DO BACALHAU

Portugal atualmente importa quase todo o bacalhau que consome, o alimento entra na forma de salgado seco. Em uma menor proporção o salgado “verde” e também o congelado, que futuramente é salgado e curado nas indústrias nacionais licenciadas para o efeito (JARDIM, 2011).

Segundo (DIAS, 2008) antes do bacalhau chegar ao mercado para ser comercializado, ele passa por alguns processos como: escala, salga e secagem. Assim que o peixe é descarregado nas fabricas situadas nos cais dos portos, entra a fase da escala, onde é retirada a cabeça e feita à limpeza das tripas. Sem a cabeça e vísceras, o peixe é lavado e logo após processado em uma máquina de escalar, que o achata retirando dois terços da espinha central. Após passar pela fase da

escala o peixe é colocado de forma sobreposta em tinas com sal formando uma pilha homogênea.

A salga é um processo de conservação e uma operação preliminar para o processo de secagem. Este processo tem duração aproximadamente um mês. Na salga os peixes são empilhados com sal grosso ficando dentro de grandes tanques semi-submersos na água que o peixe vai liberando, durante cinco a sete dias. Depois deste processo, os peixes são retirados dos tanques e escorridos. Posteriormente o bacalhau é empilhado em paletes intercalado em camadas de sal grosso, onde ficam repousando por mais de 20 dias. A troca de sal é feita várias vezes conforme o tamanho e a espessura do peixe, este contato com o sal garante uma cura ótima e uniforme, dando ao peixe o sabor e a textura tradicional do bacalhau (DIAS, 2008).

A secagem é uma prática antiga de conservação de alimentos. Este processo consiste em diminuir a massa de água de um produto, usando para isso a ajuda do calor e da circulação do ar. A secagem dos alimentos é uma maneira de reduzir o peso, o volume e conservar o produto. O processo de salga e secagem nos alimentos, ocasionados pela perda de água, provoca uma inibição na atividade enzimática, prolongando assim a conservação e dando aos consumidores acesso a produtos secos fora da época em que estes são produzidos ou capturados (DIAS, 2008).

No que se refere à secagem, existem duas formas de processamento a secagem natural ou artesanal e a secagem artificial. A secagem natural é um dos métodos mais antigos para preservar os alimentos. O procedimento consiste na exposição do peixe ao ar livre, colocado sobre solo pedregoso, em cima de tabuleiros ou sobre estacaria feita de madeira. Embora seja um processo econômico no que se refere à instalação e ao tipo de energia utilizada, é também altamente dependente das condições climáticas, apresentado ainda um risco elevado de contaminação ambiental, tempos de secagem elevados, e necessidade de muita mão-de-obra especializada. Já a secagem artificial, necessária para suprir a forte demanda por parte dos consumidores, é processada em estufas, onde a temperatura, a umidade e a velocidade do ar são rigorosamente controladas, apresentando um menor tempo de secagem para cerca de 70-75h. No entanto, a construção de estufas de secagem exige um elevado investimento inicial, somado ao elevado custo energético associado à sua operação (DIAS, 2008).

TIPOS DE CURA DO BACALHAU

Bacalhau Salgado Verde: após a maturação deve apresentar um teor de sal igual ou superior a 16% e um teor de umidade entre 51 e 58%, este tipo de bacalhau não é seco ele é somente salgado. O sal apenas acelera a desidratação do peixe sem o secar completamente. Este tipo de peixe é mais consumido na Itália e na Grécia, podendo ser encontrado em alguns estabelecimentos em Portugal (SOBRAL, 2013, p. 45).

Bacalhau Salgado Semi-seco: após a maturação deve apresentar um teor de sal igual ou superior a 16% e possuir um teor de umidade entre 47% e 51% (SOBRAL, 2013, p. 45).

Bacalhau Salgado Seco: apresenta um teor de sal igual ou superior a 16% e deve possuir um teor de umidade inferior ou igual a 47%. Para ser considerado salgado seco, o bacalhau além de ser salgado, necessita passar por um processo de cura de aproximadamente três meses. Este método é elaborado em túneis de secagem próprios com a temperatura controlada, este tipo de bacalhau é o mais consumido em Portugal (SOBRAL, 2013, p. 45).

Bacalhau Salgado Seco de Cura Amarela: elaborado somente por especialistas, o processo de cura é um método tradicional dos portugueses. Este procedimento de cura apresenta um teor de sal dentro do intervalo de 12% a 16% e possui um teor de umidade igual ou inferior a 45% e ainda apresenta uma coloração amarelada, obtida por meio de uma cura de sol prolongada. Este tipo de bacalhau é geralmente de grande porte e possui postas muito suculentas. Devido o seu tamanho, o processo de preparação e transformação é mais longo e um pouco mais caro. Um bacalhau de cura amarela quando inteiro, mesmo depois de seco pode pesar cerca de 5 quilos ou mais e quando preparado conta com um sabor mais intenso de peixe, devido ao processo de cura (SOBRAL, 2013, p. 45).

PROCESSO DE DEMOLHA DO BACALHAU

Para que o bacalhau salgado seco seja consumido é necessário realizar uma operação de demolha, devido à elevada concentração de sal presente no músculo do peixe. Durante este processo o peixe salgado e seco retoma o nível de água que

perdeu durante a secagem, voltando a ganhar o peso e volume. Com o processo de demolha que normalmente é realizado a nível doméstico, as fibras musculares do bacalhau ficam mais soltas, fazendo que o bacalhau lasque adequadamente depois de preparado. Para ter uma boa demolha é necessário que seja feito com água fria, o ideal é utilizar água abaixo de 8 °C. Em água corrente passe o bacalhau para a retirada do excesso de sal, em seguida coloque-o com a pele voltada para cima em um recipiente coberto de água fria durante 24h e 48h. O tempo de demolha depende da dimensão do peixe e do modo de prepará-lo. Depois do processo de demolha, o bacalhau está pronto para ser preparado ou congelado. Para congelar o bacalhau, é necessário retirar o excesso de água, enxugando com um pano limpo e depois colocando dentro de um recipiente apropriado, onde poderá ficar por um período máximo de três meses. O processo de descongelamento envolve deixar o peixe no refrigerador ou à temperatura ambiente até que esteja em condições de preparo (SOBRAL, 2013, p. 51).

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DO BACALHAU

Os peixes em geral são um alimento de fácil digestão, sendo ricos em proteínas de alto valor biológico, de minerais como o iodo, fósforo, sódio, potássio, ferro e cálcio e de vitaminas do complexo B. O bacalhau é considerado um peixe magro, sendo o fígado o principal reservatório de gordura, de onde se extrai o conhecido óleo de fígado de bacalhau, importante fonte de vitamina A e D. É rico em ácidos graxos do tipo ômega 3 e 6, que são importantes no controle do colesterol e na prevenção de doenças cardiovasculares, e tem um papel preventivo sobre o câncer, uma vez que favorece o desenvolvimento do sistema imunológico. O bacalhau também tem magnésio, que faz bem para a musculatura e o metabolismo energético (REAL, 2012).

ORIGEM DE ALGUNS PRATOS TÍPICOS COM O BACALHAU

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 é legítimo seu (NOBRE, 2013).

Uma autêntica história, esta relação dos portugueses com o bacalhau. Amor a 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).

Bacalhau à Brás: prato criado por um taberneiro conhecido como Brás, que morava no Bairro Alto em Lisboa. 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).

Bacalhau à Zé do Pipo: receita criada pelo Zé do Pipo um dos proprietários de um restaurante tradicional da cidade do Porto. Em 1960 a receita ganhou um prêmio num concurso gastronômico (A melhor refeição, ao melhor preço) o que lhe deu notoriedade, desde então este prato foi adotado por muitos restaurantes do Porto como especialidade da casa (SOBRAL, 2013, p. 25). Neste prato, as postas de bacalhau são cobertas com maionese e rodeada com purê de batata que vai ao forno para gratinar.

Bacalhau à Gomes de Sá: tradicional receita portuguesa de autoria de José Luís Gomes de Sá Júnior, falecido em 1926. 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).

Bacalhau à Lagareiro: também conhecido como “Bacalhau com Batatas ao Murro” é uma das receitas mais conhecidas e preparadas deste peixe. Tem origem nas Beiras, em Portugal e seu nome deriva de ser cozinhado em fornos nos lagares de azeite, período do azeite novo em que se moía a azeitona (SOBRAL, 2013, p. 25).

Bacalhau Espiritual: esta receita ficou 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, despertou-lhe à 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).

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).

Pastéis de Bacalhau ou Bolinho de Bacalhau: 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, e 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 amassa 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).

BACALHAU NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

No Brasil o conhecimento do bacalhau se dá a época da colonização Portuguesa, data do descobrimento. Mas, somente no início do século XIX, com a chegada da corte Portuguesa e dos comerciantes lusos ao país é que o consumo do pescado foi mais difundido entre a população. Foi no mesmo período que o Brasil começou a importar o produto da Noruega, a primeira importação oficial de bacalhau

ocorreu em 1843. Hoje, cerca de 95% do bacalhau consumido no Brasil tem sua origem na Noruega (NORGE, 2014).

A tradição de consumir bacalhau na Páscoa vem desde a Idade Média. A igreja católica continha um exigente calendário em que os cristãos deveriam obedecer aos dias em jejum, privando-se de comer carne. Ela também obrigava seus fiéis a jejuar e a excluir de suas dietas carnes consideradas quentes. O consumo de bacalhau, uma carne fria, era incentivado pelos comerciantes nos dias de abstinência. Os portugueses, católicos e amantes do peixe, eram os maiores consumidores e foram eles que trouxeram este hábito de se comer o bacalhau nos dias de jejum para o Brasil. Desta forma, o bacalhau passou a se identificar com a religião e a cultura das pessoas. Ao longo dos anos o rigor do calendário de jejum católico se perdeu, mas a tradição do bacalhau se manteve mais forte nos países como Portugal e Brasil, principalmente no Natal e na Páscoa, as datas mais comemorativas da religião católica, em que se comemoram o Nascimento e a Ressurreição de Cristo (SOBRAL, 2013, p. 21). Deste modo, o bacalhau geralmente é o prato principal do almoço de Páscoa, podendo ser preparado e servido de diversos modos.

Conforme citado pela gastrônoma e escritora Elena Molokhovets

O bacalhau é a única comida, à parte do pão que, quando uma pessoa se habitua a ela nunca se aborrece dela, nem pode viver sem ela, nem nunca a poderia trocar por nenhuma iguaria.

Segundo a revista Veja São Paulo (2014), é possível comer boas porções do bolinho de bacalhau, petisco português considerado um dos preferidos dos botequeiros em alguns pontos da cidade, entre eles:

Academia da Gula: típico boteco português, situado no bairro da Vila Mariana desde 1998. Além do petisco bolinho de bacalhau, moldado na colher o cardápio conta ainda com as especialidades da cozinha portuguesa: Bacalhau aos murros, Bacalhau ao forno, Bacalhau ao Brás, Bacalhau as natas, Bacalhau ao Zé do Pipo, Bacalhau a dona Olinda, Bacalhau Gomes de Sá, Francesinha á moda do Porto, Salada de bacalhau e Caldo verde.

Bar do Luiz Fernandes: é um boteco tradicional fundado em 1970, situado no bairro Mandaqui na Zona Norte de São Paulo, o famoso bolinho de bacalhau foi campeão do Boteco Bohemia 2005.

Bar Léo: situado no centro de São Paulo o bar foi inaugurado em 1940, uma das estrelas do cardápio é o bolinho de bacalhau, disponível apenas as sextas e sábados.

Dona Felicidade: inaugurado em 1980 na Vila Romana, o bar e restaurante é comandado pela portuguesa Felicidade Bastos e seus filhos. O bolinho de bacalhau e o bacalhau ao forno são algumas das especialidades do cardápio.

Espirito Santo: situado no Itaim Bibi desde 1998, o bar e restaurante tem cardápio inspirado na gastronomia alentejana e famoso pelo bolinho de bacalhau. O estabelecimento é decorado por azulejos portugueses e possui fotos do país, fazendo referência às tabernas lisboetas.

Hocca Bar: inaugurado desde 1952 o bar é situado no Mercado Municipal de São Paulo, hoje é conhecido mundialmente pela criação do famoso pastel de bacalhau. O bolinho de bacalhau é vendido por unidade ao invés de porção, devido seu tamanho avantajado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme proposto pelo presente artigo, foram apresentados os diversos tipos de peixes utilizados no processo de salga e secagem, permitindo uma melhor compreensão dos pratos que os utilizam e da difusão na gastronomia atual e futura.

Para futuros estudos é sugerido continuar no mesmo segmento de pesquisa, apresentando com mais detalhes o preparo e apresentação dos pratos que utilizam o peixe. Pode-se abordar também a diferença cultural envolvida na apreciação e no consumo diário entre Portugal e Brasil.

REFERÊNCIAS

ABRAS. **Cartilha Orientativa**, Comercialização do Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco. Apoio: ANVISA, Ministério da saúde, Mapa. 2007. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/cartilha_bacalhau.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2014.

Dias, Américo. **Optimização da secagem de produtos Agro-alimentares**. Dissertação de Mestrado em Engenharia Mecânica. Universidade de Aveiro. Aveiro, 2008. Disponível em: <<http://ria.ua.pt/bitstream/10773/2474/1/2009000868.pdf>>. Acesso em: 28 mar. 2014.

JARDIM, Ângela. **Efeitos da origem e da espécie na qualidade nutricional do bacalhau consumido em Portugal**. Dissertação de Mestrado em Segurança Alimentar. Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa, 2011. Disponível em: <[https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/6432/1/Efeitos da Origem e da Espécie na Qualidade Nutricional do Bacalhau consumido em Portugal.pdf](https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/6432/1/Efeitos%20da%20Origem%20e%20da%20Espécie%20na%20Qualidade%20Nutricional%20do%20Bacalhau%20consumido%20em%20Portugal.pdf)>. Acesso em: 27 mar. 2014.

Lamosa, E. **Bacalhau, a história de um alimento milenar**. O mundo do bacalhau. Rio de Janeiro, 1996. Disponível em <<http://www.bacalhau.com.br>>. Acesso em: 27 mar. 2014.

MARTINS, Uíara. **A Gastronomia Portuguesa no Brasil - Um Roteiro de Turismo Cultural**. Universidade de Aveiro. Aveiro, 2009. Disponível em: <<https://ria.ua.pt/bitstream/10773/1692/1/2009001420.pdf>>. Acesso em: 01 abr. 2014.

NOBRE, João. **A Importância do Bacalhau na Civilização Europeia**. História Maximus, 2013. Disponível em: <<http://historiamaximus.blogspot.com.br/2013/09/a-importancia-do-bacalhau-na.html>>. Acesso em: 01 abr. 2014.

NORGE. **Bacalhau da Noruega**. Conselho Norueguês da Pesca, Rio de Janeiro. Disponível em <<http://www.bacalhaudanoruega.com.br>>. Acesso em: 25 mar. 2014.

PIRES, José. **Modelação Semi-empírica da secagem de bacalhau salgado seco**. Dissertação de mestrado em Engenharia Mecânica. Universidade de Aveiro. Aveiro, 2013. Disponível em: <[http://ria.ua.pt/bitstream/10773/11975/1/Dissertação de Mestrado.pdf](http://ria.ua.pt/bitstream/10773/11975/1/Dissertação%20de%20Mestrado.pdf)>. Acesso em: 29 mar. 2014.

REAL, Helena. **Benefícios do consumo de bacalhau**. Sabores para uma vida saborosa. Disponível em: <<http://sabores.sapo.pt/saude-e-nutricao/artigo/beneficios-do-consumo-de-bacalhau>>. Acesso em: 18 abr. 2014.

SOBRAL, Vítor. **As minhas receitas de bacalhau: 500 receitas** - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

VEJA SÃO PAULO. **Botecos para comer boas porções de bolinho de bacalhau**. Disponível em: <<http://vejasp.abril.com.br/materia/bares-bolinho-de-bacalhau>>. Acesso em: 01 mai. 2014.