

O verdadeiro bacalhau na gastronomia

The true cod fish in gastronomy

Helena Maria Simonard-Loureiro*, Leila Aparecida da Costa**

**Professora dos cursos de Nutrição e Tecnologia em Gastronomia da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná (UFPR), **Professora do curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Coordenadora do curso de Especialização em Enogastronomia A arte de harmonizar enologia e gastronomia*

Resumo

Bacalhau é uma iguaria muito apreciada no mundo todo sendo item de diversos pratos preparados desde o tão apreciado e popular bolinho de bacalhau até o exótico *Lutefisk* da culinária norueguesa. Sua apresentação na forma mais conhecida e disseminada, salgada e seca, é muitas vezes confundida com o nome do produto original, peixe fresco pescado em águas profundas e geladas que passa por um processo de salga e secagem por questões econômicas e comerciais. Este trabalho de revisão teve como objetivo esclarecer a confusão existente em torno do nome bacalhau. Na sua origem, bacalhau é o nome adequado para se designar três espécies de uma mesma família *Gadidae Gadus: morhua, macrocephalus e ogac* erroneamente associado a outros peixes com características bem definidas por legislação de alimentos. Não foi possível comprovar o termo bacalhau como designação para um processo.

Palavras-chave: bacalhau, processamento, denominações, legislação de alimentos.

Abstract

Cod is a delicacy appreciated all around the world as an article of many plates prepared since the very popular bolinho de bacalhau of Portuguese culinary including the exotic *Lutefisk* from the Norwegian culinary. Its presentation in the most known and spread form, dried and salted, is sometimes confounded with the original name of the product, fresh fish of deep and cold water that suffers a salt and dryer processing for economic and commercial issues. The aim of this review was to elucidate the misunderstanding about the name cod. In its origin, cod is the adequate name for designate three species of a same family *Gadidae Gadus: morhua, macrocephalus and ogac*, wrongly associated to others fishes, with well-defined characteristics by food legislation. It was not possible to evidence the term as a designation for a fish processing.

Key-words: cod fish, processing, denominations, food legislation.

Introdução

Em francês o vernáculo para designar “bacalhau” é *Morue* (ou *cabillaud*) e designa peixes de várias espécies da ordem dos Gadiformes. O termo *cabillaud* apareceu na língua francesa em 1278, proveniente do holandês *kabeljauw*. Há ainda um termo menos usual de origem alemã utilizado para sua designação *stockfish*, para designar os filés de *cabillaud* (*Gadus morhua*.) secos ao ar livre. Na Noruega o *cabillaud* do Oceano Ártico que frequenta o arquipélago das Ilhas Lofoten é chamado de *Skrei* um termo associado à antiga expressão *viking* “à skreide fra (*Skerida*), que significa “um avanço a passos largos” [1] Em outras línguas bacalhau é conhecido como *Codfish* ou simplesmente *Cod* ou *Salt Cod* (em culinária) para os países de língua inglesa [2], como *baccalà*, *merluzzo* e *stoccafisso* para a língua italiana [3] e na língua espanhola como *bacalao* [4] Para os anglo-saxônicos é *stockfish* e *torsk* para os dinamarqueses [5]. A origem do nome bacalhau é atribuída ao latim *baccalaureu* [6].

A Confraria do Bacalhau (2013) [7] relata ser Bacalhau “a designação portuguesa para a espécie *Gadus morhua*, peixe de águas frias, pertencente à família dos *gadideos*”. Esta espécie vive nos mares do Hemisfério Norte, perto do Círculo Polar Ártico, encontrado em cardumes que podem deslocar-se da região da Terra Nova até a Islândia e Noruega. Cada fêmea produz entre quatro e nove milhões de ovos colocados em zonas específicas do oceano, com fundos relativamente baixos e temperatura entre 4 e 12°C [8].

O bacalhau é uma iguaria muito apreciada no mundo todo sendo item de diversos pratos preparados desde o tão apreciado e popular bolinho de bacalhau até o exótico *Lutefisk* prato da culinária norueguesa de preparo demorado e especial servido como uma papa.

A legislação brasileira e portuguesa sobre bacalhau [9,10] considera somente alguns poucos tipos de espécies de uma mesma família, *Gadidae*, como o bacalhau legítimo ou verdadeiro, no entanto, há quem considere o bacalhau como um processo e não como um peixe. Esta confusão de conceitos e terminologia existente no momento entre profissionais que atuam na área da alimentação surgiu em algum momento a partir de alguma informação de base desconhecida.

As legislações sobre alimentos, revistas e livros já publicados sobre o tema consideram o bacalhau como um peixe de uma determinada família. Logo, se existem bochechas e línguas do bacalhau como iguarias na gastronomia, sobretudo na portuguesa, e ainda o famoso óleo de fígado de bacalhau uma fonte

há muito conhecida de vitamina D, não é equivocado pensar que estes itens só podem ter sido retirados de um animal.

Entretanto poder-se-ia abstrair que em todas as referências consultadas houvesse consenso em se tratar o bacalhau como a forma comercial mais importante, salgada e desidratada, de qualquer peixe processado conforme acima referido. No entanto tal padronização não é possível uma vez que se fala muito a respeito de cardumes de bacalhau, pesca de bacalhau, tratamento do bacalhau o que só faz sentido quando se refere a um peixe ou família de peixes e não a um alimento previamente processado.

Este trabalho trata-se de uma revisão sobre o tema bacalhau por meio de material publicado em português, francês, espanhol, inglês e italiano e teve como objetivo principal a busca da informação sobre o que se pode considerar como bacalhau: processo ou peixe.

Um pouco da história

No decorrer de séculos, o bacalhau conseguiu unir paladares de vários países e regiões e foi envolvido em disputas comerciais. Atualmente está sobre alerta ecológico, pois o volume de sua pesca vem sendo reduzido, assim como o tamanho do peixe capturado. Esta situação *per se* é indicativa de uma possível extinção do peixe embora a velocidade com que se reproduzam é muito grande, felizmente desta forma resgatando a esperança de que o peixe não desapareça nem dos mares e nem das mesas.

Para tanto é importante que sejam respeitados os regulamentos pesqueiros internacionais que visam controlar a atividade pesqueira [5]. Além da pesca predatória e da intensa exploração de cardumes de bacalhau, ambientalistas apontam a descoberta de novos campos de petróleo em áreas ricas em bacalhau como possível contribuição para a extinção deste peixe [11].

“A riqueza da carne do bacalhau, com níveis baixíssimos de gordura e alta concentração de proteínas, cedo começou a despertar o interesse (e a gula) comercial dos países com frota pesqueira”. Houve então brigas entre os que queriam marcar seu território na pesca do bacalhau [12]. Dez anos após a descoberta do Brasil, Portugal e Inglaterra firmavam um acordo contra a intervenção piscatória da França e mais tarde, por volta de 1532, o controle da pesca do bacalhau na Islândia deu origem ao desentendimento entre Alemanha e Inglaterra conhecida como a Guerra do Bacalhau. Em 1585 Inglaterra e Espanha entraram em conflito pelo mesmo motivo [12-14].

Mais recentemente no século XX na década de 1970 o bacalhau originou conflitos no Atlântico

Norte entre a Grã-Bretanha e a Islândia com a necessidade de intervenção da Organização do Tratado do Atlântico Norte (OTAN) e da Comunidade Económica Europeia (CEE). O que parecia inicialmente um recurso inesgotável assim como a cobiça pelo pescado gerou durante séculos diversas legislações e tratados internacionais que objetivavam a regulação dos direitos de pesca e comercialização do bacalhau [12].

O verdadeiro bacalhau

O nome do peixe a que chamamos bacalhau (nos países de língua portuguesa) é *Gadus morhua*, apesar de ser conhecido internacionalmente como *Cod*. Foi o naturalista sueco Karl von Linné que lhe atribuiu esta designação no século XVIII.

Este peixe é o mais famoso da família *Gadidae* constituída por mais de 30 espécies de peixes que vivem no fundo do mar de águas frias do Atlântico Norte e no Círculo Polar Ártico. No Canadá encontram-se 21 espécies e três espécies no Pacífico. A exceção é a *Lota* uma espécie de água doce [5].

O Bacalhau é facilmente capturado porque prefere águas rasas, sendo encontrado até 35 metros de profundidade. Em períodos de reprodução, o peixe migra para águas mais rasas e calmas perto da costa e desova em locais mais quentes. Divididos em subgrupos, os peixes se adaptam às condições das áreas em que vivem, podendo variar suas características como cor e tamanho segundo as condições do fundo do mar da região de onde provém: no mar escuro próximo à Islândia, eles são marrons com manchas amarelas; mas em apenas dois dias nadando em um oceano iluminado, eles ficam bem claros.

Conforme as condições do ambiente variam do amarelo ao marrom ou do verde ao cinza [15]. É um peixe de corpo alongado, cabeça grande com boca larga e barbatana dorsal e anal comprida. Na maioria das espécies há uma barbela pendendo do maxilar inferior. No *Gadus morhua* canadense existem três barbatanas dorsais, duas anais e uma caudal. Possui escamas pequenas e lisas e linha lateral em tom pálido. Esta espécie pode assumir peso em torno de 90 kg quando vive em águas mais profundas e em geral os que são pescados mais facilmente apresentam peso em torno de 3 a 4 kg [15,16]. Em geral para se identificar o legítimo bacalhau o feitio do rabo ajuda: se o mesmo é bifurcado e com bicos afilados não é o bacalhau, este apresenta rabo contínuo sem bifurcações [13].

Entre os diferentes tipos de “bacalhaus” atualmente vendidos, somente o *Gadus morhua*, conhecido como “o príncipe dos mares do Norte” é aceito como bacalhau legítimo e considerado o

mais nobre, embora outros dois tipos sejam também aceitos como bacalhau por suas características e semelhanças com o *Gadus morhua* e por pertencerem à família *Gadidae*. Um destes é o *Gadus macrocephalus* ou bacalhau do Pacífico cujo *habitat* é a região do Pacífico Norte próximo ao Alasca e tem características de carne mais fibrosa. A diferenciação entre *Gadus morhua* e *Gadus macrocephalus* pode ser feita observando-se o rabo e as barbatanas que se apresentarem uma espécie de desenho em branco trata-se do *Gadus macrocephalus* que é bem mais claro que o *Gadus morhua* que em geral tem cor amarelo-amarronzada [6].

O *Gadus morhua* é maior e mais largo e fornece postas maiores. Tem coloração amarelo palha e uniforme, quando salgado e seco. Depois de cozido se desfaz facilmente em lascas tenras como lâminas claras. Possui sabor inconfundível sendo o bacalhau recomendado em todos os pratos da cozinha internacional. É conhecido como “bacalhau do Porto” [5]. O outro tipo de bacalhau aceito pela legislação brasileira é o *Gadus ogac* ou bacalhau da Groenlândia [9]. No Brasil o bacalhau comercializado como “do Porto” pode ser das espécies *Gadus morhua* ou *Gadus macrocephalus* e pode ser proveniente de qualquer um dos principais países exportadores: Portugal, Noruega, França, Islândia ou Espanha [6].

Também conhecido como bacalhau do Porto, o bacalhau legítimo, recebeu este nome que identifica o “melhor bacalhau” porque este peixe quando pescado pelos portugueses em águas geladas do Atlântico Norte na Terra Nova, Islândia e Groenlândia, entrava em Portugal pela cidade do Porto [5,6]. O bom bacalhau que chegava ao Brasil era oriundo da cidade do Porto para ser comercializado nas cidades de Salvador e Rio de Janeiro as primeiras capitais Federais. Esta denominação se aplicava ao *Gadus morhua* acima de 3 kg [6].

Espécies afins

Segundo Moreira [6] muitos consumidores têm sido enganados “comprando gato por lebre” o que o motivou a escrever um artigo sobre o produto bacalhau. O autor faz menção à legislação europeia quanto ao que considerar como bacalhau e nos fornece informações sobre os tipos existentes no mercado. Propõe ainda que sejam observados outros peixes que erroneamente são comercializados como bacalhau e que não podem ser considerados como tal:

Paloco do Alasca cujo nome científico é *Theragra chalcogramma* conhecido como badejo do Alasca geralmente encontrado nos Estados Unidos e na Rússia e no Pacífico Norte, assim como ao sul do

Japão e no Mar de Bering. Em geral é comercializado como bacalhau desfiado e não é bacalhau;

Escamudo (*Saithe*) cujo nome científico é *Pollachius virens*, que pode ser encontrado no Mar de Barents e Spitsbergen e na Baía de Biscaia, na Islândia, sudoeste da Groenlândia e no Atlântico Oriental do Estreito de Hudson até a Carolina do Norte nos Estados Unidos da América (EUA). O *Saithe* é muito consumido no Brasil no período da Semana Santa. É um pouco mais escuro e de sabor mais marcante. É muito utilizado para preparar bolinhos, recheios de tortas, escondidinhos e demais preparações que o utilizem na forma desfiada. O *Saithe* é considerado um parente distante do bacalhau;

Outro tipo também comercializado como bacalhau é o Ling cujo nome científico é *Molva molva* de aspecto mais estreito e claro que os demais. Seu *habitat* natural são as águas do Oceano Atlântico próximo à Islândia, Ilhas Britânicas Ocidentais, Norte da costa britânica e nas proximidades de Newfoundland. É popularmente conhecido como “a donzela” por seu corpo afilado com quase dois metros de comprimento;

Zarbo cujo nome científico é *Brosme brosme*, pode ser encontrado em águas de média profundidade do Atlântico Norte nas proximidades de *Cape Cod* e ao largo de *New Jersey* nos EUA, podendo chegar à Islândia e costa da Noruega. É um peixe pequeno e claro de boa rentabilidade. Também conhecido como “bolota” é um parente distante do bacalhau.

Nos países africanos Guiné-Bissau e Moçambique outro peixe também é vendido erroneamente como bacalhau: o Beijupirá (Coma) (*Rachycentron canadum*) da ordem dos perciformes que em nada se parece com o bacalhau e pode ser encontrado em águas brasileiras cuja temperatura é bem mais elevada (cerca de 24°C) que a temperatura das águas do Atlântico Norte [6].

O consumo

A versatilidade do bacalhau permite que o consumo de sua carne seja na forma fresca, defumada, salgada ou seca, ou ainda processada por mais de uma técnica esteja amplamente difundido no mundo. O lombo é sua parte mais nobre, porém existem outros produtos extraídos do bacalhau como as bochechas, línguas, cara, abas, barriga, orelhas e ovas frescas ou defumadas que são também muito apreciadas. O consumo do óleo de seu fígado é muito difundido como fonte de vitamina D e pode-se aproveitar sua bexiga na elaboração de cola devido ao seu alto teor de colágeno [15].

Tem sido observado que alguns profissionais que atuam na área de alimentos de alguma forma acreditam ser o bacalhau um processo e não um peixe,

[...] seria mais adequado usar o termo bacalhau para o produto final, pois a designação é usada para vários tipos distintos de peixe. Do ponto de vista técnico, com ou sem cabeça, e convenientemente tratado com sal, devidamente seco com até no máximo 40% de umidade nas espécies consideradas gordas, com tolerância de até 45% de umidade nas espécies consideradas magras. De acordo com estas características, existem no mercado: *Cod gadus morhua* (bacalhau do Atlântico Norte), *Cod gadus macrocephalus* (bacalhau do Pacífico e do Alasca), e o *Saithe*, *Ling* e *Zarbo* que são três espécies oriundas da Noruega, cujo processo de salga e cura é semelhante a do bacalhau [...] [5].

De acordo com Moreira [6], do material disponível no site [12] e ainda considerando-se o disposto sobre o peixe processado nas regulamentações brasileira e portuguesa [14,15], é recomendável que se observe cuidadosamente esta citação porque ao se referir a uma “... cura é semelhante a do bacalhau... “se assume que exista um bacalhau, então qual seria? Esta posição encontrada numa mesma fonte bibliográfica [5] denota incerteza a respeito do que considerar como bacalhau, no entanto não se pode ignorar a legislação em vigor que considera a designação bacalhau somente para os gadídeos *Gadus: morhua*, *macrocephalus* e *ogac* devendo os demais peixes processados por salga e desidratação serem designado por pescado salgado seco ou espécies afins salgadas ou salgadas e secas [5,6,9,10,12].

Conclusão

São considerados como bacalhau três espécies de peixes de uma mesma família *Gadidae*, que nós brasileiros compramos, em geral, processados por meio de salga e secagem, um processo secular utilizado por navegadores e pescadores desde a antiguidade. Àquela época não existiam equipamentos para congelamento do pescado a não ser pela própria temperatura ambiente baixa, característica da região de águas frias propícia ao *habitat* natural de seus cardumes.

Como registrado na legislação de alimentos que controla o comércio e industrialização do bacalhau tanto no Brasil como em Portugal, não se pode considerar como bacalhau qualquer peixe processado por salga e secagem. Existem documentos que regulamentam o produto e aqueles que trabalham com o bacalhau na sua atividade profissional devem ficar atentos para não aceitarem um produto que por lei, não pode ser considerado bacalhau.

Se ainda assim persistirem dúvidas pode ser citado outro peixe muito popular e cuja inserção no

hábito alimentar brasileiro foi também contribuição da colonização portuguesa. No "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conservas de Sardinhas" [17,18], são assumidas como matéria prima para o produto final qualquer uma das espécies da família *Clupeidae*, a saber: *Sardinella janeiro* (*S. brasiliensis*); *Sardinella aurita*; *Sardinella pilchardus*; *Sardinops sagax* e suas linhagens (*S. melanostictus*, *S. neopilchardus* e *S. caeruleus*); *Opisthonema oglinum* e *Opisthonema libertate*. Logo, não é apenas o bacalhau que pode ter mais de uma espécie da mesma família seja fresco ou processado considerado como bacalhau (o seu nome popular, aquele que sofre variação nas diferentes línguas faladas nos diversos países que apreciam o seu consumo), mas outros peixes e até mesmo outros produtos de origem animal.

A importância do bacalhau para a gastronomia mundial por sua nobreza e versatilidade seja na forma fresca ou processada reporta entre outras sua utilização em preparações atreladas a datas festivas, particularmente entre a comunidade católica. É importante o respeito aos documentos técnicos que regulamentam o produto como base para compra de um produto legítimo e venda deste produto transformado ao consumidor final, e assim evitar a venda e/ou compra de "gato por lebre".

Apesar da polêmica em torno deste peixe inicialmente popular e desprezado e atualmente considerado como prato nobre no cardápio dos melhores restaurantes, por sua carne saborosa e alto custo, os resultados desta pesquisa demonstram que o bacalhau é peixe e não um processo. No entanto fica a sugestão da necessidade de outras pesquisas sobre o tema de forma a consolidar e divulgar de maneira adequada a denominação deste produto alimentício, principalmente no tange a utilização do termo como referência ao processamento de salga e desidratação de peixes.

Referências

1. Morue. [citado 2013 fev 04]. Disponível em URL: <http://fr.wikipedia.org/wiki/Morue>.
2. Larousse do Brasil, Mini dicionário Inglês/Português. Português/Inglês. São Paulo: Larrouse; 2008. 214p
3. Polito AG, Michaelis: pequeno dicionário de italiano-português/ português-italiano. São Paulo: Melhoramentos; 1993. 690p.
4. WMF Dicionário. São Paulo Martins Fontes; 2010. 855p.
5. O grande livro das receitas de bacalhau. Lisboa: Impala; s.d. 178p.
6. Moreira G. [citado 2012 out 1]. Disponível em URL: www.alvinews.com.br/coluna/Literatura/GilmarMoreira.
7. [citado 2013 fev 2013]. Disponível em URL: <http://www.confrariadobacalhauilhavo.com>.
8. Kurlanski M. Cod: a biography of the fish that changed the world. London: Vintage Books; 1999. p.127.
9. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria no406, de 29 de Dezembro de 2000.
10. Portugal. Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas. Decreto-Lei no 25/2005 de 28 de Janeiro de 2005.
11. Hessel R. Brasil principal destino do bacalhau norueguês. Gazeta Mercantil, 25 de agosto de 2008.
12. Dias JF, Filipe JC, Menezes R, Guerreiro V. A saga do "Fiel Amigo". As indústrias portuguesas do bacalhau. Economia Global e Gestão 2001;6(1):103-17.
13. Garrido A. O Estado Novo e a pesca do bacalhau: história, economia, ideologia. A Pesca do Bacalhau: história e memória. Lisboa: Editorial Notícias; 2001.p 137-9.
14. Belloto HL. Nem o tempo nem a distância. Lisboa: Alethéia; 2007. p275-8
15. [citado 2013 fev 6]. Disponível em URL:<http://www.seafoods.com.br>.
16. [citado 2013 fev 17]. Disponível em URL: <http://www.bacalhau.com.br>
17. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria no 52, de 10 de Agosto de 2010.
18. Portugal. Instituto Nacional de Estatísticas; 2010.