

etnográfica

Etnográfica

ISSN: 0873-6561

etnografica@cria.org.pt

Centro em Rede de Investigação em
Antropologia
Portugal

Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patrícia
O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa
Etnográfica, vol. 17, núm. 3, noviembre, 2013, pp. 619-649
Centro em Rede de Investigação em Antropologia
Lisboa, Portugal

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=372339177010>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal

Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues

O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa

Aviso

O conteúdo deste website está sujeito à legislação francesa sobre a propriedade intelectual e é propriedade exclusiva do editor.

Os trabalhos disponibilizados neste website podem ser consultados e reproduzidos em papel ou suporte digital desde que a sua utilização seja estritamente pessoal ou para fins científicos ou pedagógicos, excluindo-se qualquer exploração comercial. A reprodução deverá mencionar obrigatoriamente o editor, o nome da revista, o autor e a referência do documento.

Qualquer outra forma de reprodução é interdita salvo se autorizada previamente pelo editor, excepto nos casos previstos pela legislação em vigor em França.

revues.org

Revues.org é um portal de revistas das ciências sociais e humanas desenvolvido pelo CLÉO, Centro para a edição eletrónica aberta (CNRS, EHESS, UP, UAPV - França)

Referência eletrônica

José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues, « O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa », *Etnográfica* [Online], vol. 17 (3) | 2013, posto online no dia 29 Outubro 2013, consultado no dia 30 Outubro 2013. URL : <http://etnografica.revues.org/3252> ; DOI : 10.4000/etnografica.3252

Editor: CRIA

<http://etnografica.revues.org>

<http://www.revues.org>

Documento acessível online em: <http://etnografica.revues.org/3252>

Este documento é o fac-símile da edição em papel.

© CRIA

O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa

José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues

O bacalhau possui um estatuto único na cozinha portuguesa, pois é ao mesmo tempo um alimento muito frequente no seu receituário e um símbolo da própria identidade nacional. Neste ensaio procede-se a uma reconstrução genealógica dos diversos motivos e processos que conduziram a esta situação, procurando mostrar que dinâmicas de natureza religiosa, económica, política e ideológica se combinam com uma longa socialização e incorporação, que se traduziu num gosto específico por este tipo de alimento entre os portugueses.

PALAVRAS-CHAVE: bacalhau, cristianismo, cozinha, identidade nacional, Portugal.

The “faithful friend”: cod and Portuguese identity ♦ Salt cod has a unique status in Portuguese cuisine, as it is both a very common food, and a symbol of the Portuguese national identity. This essay proceeds to a genealogical reconstruction of the various reasons and processes that led to this situation, trying to show that dynamics of religious, economic, political and ideological nature combine with a long socialization and incorporation, which translated into a specific taste for this type of food among the Portuguese.

KEYWORDS: salt cod, Christianity, cuisine, national identity, Portugal.

SOBRAL, José Manuel (jose.sobral@ics.ul.pt) – Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Portugal.

RODRIGUES, Patrícia (patriciarodrigues@sapo.pt) – Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Portugal.

A IDENTIFICAÇÃO ENTRE O BACALHAU E OS PORTUGUESES

Em 1884, numa carta endereçada ao seu amigo Oliveira Martins, Eça de Queiroz escreveu: “Os meus romances no fundo são franceses, como eu sou em quase tudo um francês – exceto num certo fundo sincero de tristeza lírica, que é uma característica portuguesa, num gosto depravado pelo *fadinho*, e no justo amor do bacalhau de cebolada” (Queiroz 2008: 331).¹

Eça era um cosmopolita e um conhecedor da cozinha do seu tempo, tanto da portuguesa, como da francesa, que descreve em vários dos seus romances. Por isso, esta citação, mesmo tendo em conta o registo irónico da sua escrita, não deixa de ser importante por enunciar certos lugares-comuns do que seria considerado como essencialmente português em finais do século XIX. O sentimento tido como específico dos portugueses – a saudade – e a canção já então representada como nacional – o fado – surgem aqui acompanhadas pelo bacalhau. Para compreendermos o alcance destas considerações, temos de ter em conta que, na época, era usual acreditar-se que as nações eram dotadas de um caráter específico detetável nos comportamentos dos seus membros. É um tempo marcado por um nacionalismo intenso à escala internacional, presente nas medidas de protecionismo económico, que conhecem grande favor face às políticas liberais, nos conflitos pela emancipação nacional e na luta pela conquista de impérios coloniais (Hayes 1963: 216-241). O nacionalismo inspira a procura do conhecimento e da revivificação do que se julgava ser o mais antigo e autêntico dessas sociedades – as suas tradições –, o que incluiria a cozinha (Lindholm 2008).

A apologia de uma cozinha portuguesa – que surge também no romance póstumo de Eça *A Cidade e as Serras* (J. M. Sobral 2014a [no prelo]) – inseria-se, assim, na visão do mundo nacionalista então triunfante. E o bacalhau a que o escritor alude seria reconhecido pelos leitores como parte dessa cozinha, pois era, há vários séculos, de consumo generalizado em Portugal. Abundante nas águas mais frias do Atlântico Norte – há outras variedades mas essas não foram consumidas em Portugal e nos outros países europeus –, era curado para suportar, sem se deteriorar, o longo circuito que o trazia daí até aos grandes consumidores situados na Europa do Sul: portugueses, espanhóis, italianos e franceses, compreendendo os dois últimos, principalmente, os habitantes do Sul (Parlato 2007: 75; Vitaux 2013). Um modo de preservação assente na seca sem salga – *stockfish* – também terá chegado a ser conhecido em Portugal, onde, em virtude da sua extrema desidratação, que conduzia à dureza, lhe foi dado o nome

1 Este texto foi inicialmente apresentado como Aula Ernesto Veiga de Oliveira 2012-2013 no Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-IUL, Departamento de Antropologia, Escola de Ciências Humanas e Sociais), em 28 de fevereiro de 2013, com o título “A comida como hábito e identidade: o bacalhau e os portugueses”. A pesquisa em que se fundamenta foi financiada pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia ao abrigo do projeto PTDC/CS-ANT/115978/2009.

de “peixe-pau” (Henriques 1731: 201). Foi, porém, o produto obtido através da salga e da seca, cuja invenção se atribui aos britânicos (Kurlansky 1999: 55), que acabou por se firmar em Portugal. Os britânicos não controlavam zonas ricas em sal, ao contrário de Portugal, por exemplo, cujo sal, nomeadamente o de Aveiro, era considerado da melhor qualidade (Kurlansky 1999: 57-58) e por eles importado. Em troca, os ingleses protegeriam os navios portugueses que já frequentavam os bancos da Terra Nova no século XVI, associação que viria a soçobrar, como veremos mais à frente.

O consumo de peixe, em Portugal como nas outras sociedades europeias, 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 o recurso ao peixe para escapar a uma alimentação inteiramente vegetal. As zonas costeiras eram abastecidas por peixe fresco, o que não sucedia nas zonas interiores – onde algum ainda chegava às escassas elites –, apesar de se recorrer ao peixe de água doce. Havia que o importar, como sucedia com a sardinha, abundante em toda a costa, mais acessível e transportada salgada, mas que não chegava para as necessidades da procura. Há que ver, também, que o bacalhau, uma vez curado adequadamente, teria uma maior capacidade de conservação. Outros pequenos peixes, como o carapau, seco pelos pescadores, e mesmo outros maiores – como a pescada ou o polvo secos, ou o atum de barrica, oriundo do Algarve – também não tiveram uma difusão comparável à escala do país. O bacalhau tornou-se uma mercadoria importante, muitos séculos antes de a ciência moderna o valorizar como alimento excecional devido à sua carne branca e firme, quase isenta de gordura, que quando seca é um concentrado de proteínas: perto de 80% (Kurlansky 1999: 34). Além disso, há um grande aproveitamento do seu corpo: das cabeças e da língua (em salmoura), dos sames – ou samos, a bexiga natatória – e do fígado, fonte de óleo saudável e de pequenos traumas infantis ligados à sua ingestão compulsiva.

Procede-se neste ensaio a uma genealogia sumária da relação entre o bacalhau e os portugueses, em parte já abordada de modo distinto por diversos autores.² Quer isto dizer que esta é analisada retrospectivamente, procurando mostrar como se chegou à situação em que ele aparece como um marcador explícito da identidade portuguesa. Ao proceder deste modo, sentimos que o nosso olhar sobre esta matéria deve muito a dois paradigmas disciplinares: o da historiografia dos *Annales*, atenta à importância dos fenómenos de natureza económica, social, cultural e simbólica que ocorrem na longa duração, a da estrutura, que privilegiaram; o da antropologia da alimentação e da cozinha,

2 Entre os estudos mais recentes, destacam-se os que incidem na sua pesca e consumo por Moutinho (1985) ou Garrido (2004), sem descurar aspetos ideológicos; dimensões mais ligadas aos seu uso na cozinha e simbolismo foram tratadas por Consiglieri e Abel (1998, 1999).

um campo de estudos que, sendo antigo, conheceu nas últimas décadas um grande desenvolvimento (Tierney e Ohnuki-Tierney 2012). Os contributos destas abordagens serão visíveis tanto nas obras que citamos, como nas temáticas que aqui exploramos. Há dois livros, em particular, cuja influência marca genericamente o modo como a alimentação e a cozinha são aqui abordadas. São as obras clássicas de Jack Goody (1982) e de Sidney Mintz (1985), que têm, de resto, grandes afinidades entre si. São textos que combinam a experiência do conhecimento obtido pela observação e inquirição direta com aquele que decorre da pesquisa histórica. Se o primeiro traz para a análise da cozinha a dos sistemas de produção, da estratificação social e dos modos de conhecimento, o segundo mostra, a partir do estudo do açúcar de cana, como a alimentação e a cozinha são parte de processos históricos amplos como o desenvolvimento do capitalismo, o tráfico de escravos e a história do consumo e dos estilos de vida.

Em ambos os casos, trata-se sempre de examinar os objetos de estudo no contexto de uma análise mais ampla, como é necessário fazer no estudo da relação entre o bacalhau e os portugueses. A história desta relação é não só de natureza económica, ligada ao desenvolvimento da economia mundial capitalista, em que a pesca e o comércio do bacalhau, um peixe abundantíssimo no Atlântico Norte, desempenharam um papel relevante, como o mostrou Fernand Braudel (1979: 184-187), mas também religiosa, social, política e cultural.

Ao longo de séculos, o bacalhau transformou-se de simples género 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 gastronómico. Nas páginas que se seguem iremos dar alguns contributos para entender essa metamorfose do bacalhau. Partindo da situação atual em que a identificação entre o bacalhau salgado e seco e Portugal e os portugueses é um dado adquirido, iremos fazer algumas incursões sobre a história do seu consumo, em que se referirá necessariamente, mas sem muito detalhe, a do abastecimento do mercado português.

A indagação sobre os testemunhos da vinculação entre os portugueses e o bacalhau conduziu-nos ao exame de materiais escritos que o tomam como objeto, entre os quais a “literatura de cordel”, ou a cerimónias paródicas, como os seus “enterros” ou “julgamentos”, que mostram o seu enraizamento e popularização.

A aquisição de um gosto alimentar implica também uma habituação, um treino em determinados tipos de alimentos e sabores, o que ocorre através da mediação dos sentidos. Os *habitus* culinários – como os outros – formam-se pela incorporação, que naturaliza e exalta certos alimentos e sabores e rejeita outros. Uma cozinha é definida segundo diversos fatores, entre os quais o que é ou não comestível, os modos de preparar a comida, certas maneiras ou etiquetas (Belasco 2008: 15-18) comuns no grupo, o que não implica qualquer

homogeneidade deste. Há, por exemplo, quem evite certos alimentos que vão contra os seus valores ou porque os ache repugnantes – os vegetarianos rejeitam os alimentos animais, que são, no entanto, parte da dieta da maioria dos portugueses; uma parte destes gosta de caracóis, outros detestam-nos, etc. –, ou ainda, pura e simplesmente, porque não os pode adquirir. Mas certos alimentos e sabores tornam-se familiares à maioria, como é o caso, entre os portugueses, do bacalhau e de temperos que entram comumente na confeção dos pratos em que ele é uma componente principal: azeite, alho, cebola. Essa familiaridade possui uma dimensão corporal, construída por experiências simultaneamente sensoriais – olfativas, visuais, gustativas – e culturais, que se enraízam e tornam a comida uma manifestação de especificidade de grupo, revelada pela aceitação ou exaltação de certos alimentos ou preparados e pela repugnância face a outros (Tierney e Ohnuki-Tierney 2012: 119-120). Essa familiaridade, como qualquer outra – a aprendizagem da chamada língua materna, por exemplo – adquire-se de um modo não consciente, através de uma socialização lenta, que começa na infância. Como refere um neurocientista, estas impressões e preferências ao nível do gosto são retidas a nível cerebral e sobrevivem à multiplicidade das ofertas culinárias com que deparamos nos nossos dias: “Mesmo na nossa era da globalização, quando a nossa dieta quotidiana pode incluir pratos de outras terras – como *sushi* em Los Angeles, massa em Nova Iorque ou ‘McDo’ em Paris – as combinações particulares que aprendemos enquanto crescemos são parte da nossa identidade nacional” (Shepherd 2012: 12). São elas que formam a base de identidades duradouras, da memória e da nostalgia, em que um alimento – como um determinado tipo de pêssego evocado por uma grega em Londres (Seremetakis 2005) ou os pepinos do Líbano por um emigrante deste país na Austrália – pode desencadear “metonímias imaginadas” que se reportam ao todo, que é a terra natal (Hage 2010: 418-425). No fim de contas, trata-se de situações análogas à desencadeada pelo consumo de uma madalena acompanhada por chá por Proust. Levado, nas suas palavras, pelo “odor” e pelo “sabor”, é conduzido a relembrar experiências similares na infância e, com elas, toda uma vida no tempo que passou (Proust 1973 [1913]: 58-61), através de uma memória sinestésica, ou seja, da soma das experiências sensoriais, como as que recordam a ilha grega de que se partiu (Sutton 2001).

UM CONSUMO ANTIGO

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: 11). Já o são há muito. 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*. Dados comparativos relativos a outros grandes consumidores revelam a distância que os separa do consumo português. A Espanha, segundo

consumidor mundial, que, antes da Guerra Civil de 1936-39, consumia 3 kg por habitante, passa para 1 kg em 1950; a França, em 1954, consumia 0,8 kg *per capita* (Garrido 2004: 307). A balança alimentar de 1948-49 revela que se consumiam 47.522 toneladas de bacalhau salgado e seco – menos do que peixe fresco (77.307 toneladas), mas muito mais do que suíno (29.653 toneladas), uma fonte de proteína básica, e do que de bovinos – adultos e jovens (29.969 toneladas) –, carne de luxo. Consumiam-se então 14.755 toneladas de ovinos e caprinos e 10.050 de aves de capoeira (Correia 1951: 230-231).³

As médias nacionais encobrem o facto de o seu consumo ser muito diferenciado. Os maiores consumos em finais da década de 1950 ocorriam nos distritos do Porto (17 kg *per capita*), Lisboa (16,5), seguidos de Braga (9,6 kg), Viana (7,5 kg), Aveiro, Setúbal, Coimbra, Viseu (áreas onde havia simultaneamente maiores rendimentos, próximas do mar e algumas contendo centros da pesca do bacalhau). Os menores, nos distritos do interior e no Algarve (citado em Moutinho 1985: 180-181).

Para Moutinho, estes dados exprimiriam desigualdades de rendimento muito fortes. O bacalhau seria mais consumido pelos cidadãos e pelo proletariado industrial e menos pelos agricultores pobres, que também o comeriam, mas de forma pouco representativa em termos de quantidade (1985: 182). Um historiador mais recente emitiu opinião concordante: as zonas do interior eram mais pobres, destituídas dos rendimentos mais elevados propiciados tanto pelo terciário como pela indústria. No Algarve quase não se comia bacalhau, mas, em contrapartida, consumia-se bastante peixe produzido localmente (Garrido 2004: 308-312). Note-se, entretanto, que, embora o peixe visse aumentar o seu consumo entre 2003 e 2008, o bacalhau viu-o diminuir nesse período em 20%, devido ao aumento de preços (INE 2010: 7).

Citamos estes dados porque, apesar das suas lacunas – não nos permitem diferenciar os consumidores segundo a sua posição de classe –, nos proporcionam uma imagem da distribuição espacial do consumo do bacalhau que não possuímos de modo sistemático para épocas anteriores. Alguns outros estudos corroboram estes dados. Deve dizer-se que, como pano de fundo, a situação alimentar da maioria da população portuguesa era deficiente, em particular no que se refere aos alimentos de origem animal. O pão, batatas, hortaliças e legumes constituíam o núcleo da alimentação das classes trabalhadoras rurais (Oliveira e Silva 1951 [1948]: 196). A carne consumida por estes grupos era sobretudo a carne de porco mais gorda e alguns enchidos. O peixe mais importante era a sardinha e o bacalhau acompanhava-a, com menor intensidade, nas classes trabalhadoras. Os regimes alimentares rurais eram, em meados do século XX, mais pobres do que os cidadãos e a alimentação aumentava em variedade

3 A balança vem em Correia (1951), num quadro do INE em extratexto.

e riqueza à medida que se “ascendia” na hierarquia de classes (Ferreira 1951 [1944]). Como se referia num estudo dos orçamentos familiares e das despesas de alimentação de 176 famílias de trabalhadores rurais de todos os distritos do Continente, a escolha de alimentos era determinada em primeiro lugar por constrangimentos de ordem económica, mas também pelo hábito (Oliveira e Silva 1951 [1948]: 196). Era ele, certamente, que explicava que a sardinha e o bacalhau fossem consumidos por trabalhadores rurais no Noroeste, mas não na Beira Baixa ou no Alentejo (E.L. Basto 1951 [1934-1936]).

Todavia, apesar de não constar, em pleno século XX, da dieta alimentar quotidiana – mas, em dias especiais, ou festivos, a situação seria diferente – de uma parte da população portuguesa, o bacalhau havia séculos que se transformara num alimento importante em Portugal. Esta informação assenta num grande número de fontes, apesar de estas não serem suficientemente detalhadas ao ponto de conhecermos com todo o rigor o lugar que ele ocupava na mesa dos diferentes grupos sociais. Também não há informações sobre a qualidade do bacalhau que se comia, embora não seja erróneo supor, à luz da oferta diferenciada contemporânea do produto, que o que as elites ingeriam não seria certamente o mesmo produto consumido pelas camadas populares.

Há testemunhos de um consumo importante do bacalhau em Portugal desde o século XVI, afirmando-se ser o peixe predileto, a par da sardinha (Castelo-Branco s.d.: 312). Era o “remédio dos pobres” (Castelo-Branco 1969 [1956]: 170); também era chamado a “carne dos pobres” no Sul da Itália e estava integrado na cozinha camponesa (Parlato 2007: 69). Na *Âncora Medicinal*, manuscrito de Francisco Borges Henriques que refere inconvenientes do seu consumo, afirma-se que ele é apropriado aos mais pobres e rudes... que trabalham: “He o alimento dos pobres e dos rusticos; e proprio para pessoas que trabalham e se exercitão muyto. Não se deve usar nas pessoas delycadas, nem nas que passão vida sedentária” (1731: 199). A primeira aparição do bacalhau na literatura portuguesa ocorre presumivelmente num auto de Gil Vicente de 1521, *As Cortes de Júpiter*, que se refere à partida do Tejo de uma filha de D. Manuel que vai casar com o duque de Saboia (Godinho 1965: 491). E provavelmente a primeira representação pictórica do bacalhau salgado e seco surge numa pintura de Josefa de Óbidos, da segunda metade do século XVII, alusiva ao mês de março, tempo da Quaresma (Carvalho e Pomeroy 1997: 138-139).

Cremos que a razão da sua exaltação em Portugal radica, em última instância, na celebração pelas classes populares rurais e urbanas de um alimento que enriqueceu uma dieta secular pobríssima feita de pão e de alguns vegetais ou toucinho. Como já se observou: “A comida é algo de básico, e o gosto das pessoas pela comida tende a ser tradicional, conservador [...] As pessoas tendem a gostar daquilo de que sempre gostaram” (Tuan 2005 [1993]: 230). Neste aspeto, a ligação prolongada de tantos portugueses ao bacalhau – como a de outros povos da bacia mediterrânica – será similar à dos descendentes dos

antigos escravos das plantações açucareiras das Índias Ocidentais inglesas, que continuam a abastecer-se nos mercados de Montreal da atualidade do “seu” bacalhau salgado e seco, pequeno, que fornecia a proteína barata do seu sustento como força de trabalho. Nos mesmos mercados, portugueses e italianos procuram uma variedade maior e de melhor qualidade do mesmo alimento (Kurlansky 1999: 104-105) – variedade maior que corresponderia mais a um “ideal” do que a comida tradicionalmente ingerida pela esmagadora maioria, como se verá. Na opinião de uma historiadora recente da alimentação, “os países mais pobres da Europa, a América, as Antilhas e a África comem-no como um alimento da dieta básica, especialmente em Portugal, onde o *bacalaó* [sic] é o prato nacional” (Toussaint-Samat 1994 [1987]: 319).

As fontes relativas ao comércio marítimo que abastecia os mercados, como o de Lisboa, atestam a sua importância nos séculos XVI (Brandão [de Buarcos] 1990 [1552]: 39, 181), XVII e XVIII (Freire 1739, Castelo-Branco 1969 [1956]: 168-169). Na primeira metade do século XVIII, num relato exaltante da cidade, proclamada “o melhor porto do mundo”, e “sem fome”, o que é inverosímil, dizia-se que nela se consumiam, de par com “trezentas mil cabeças de gado maior e menor”, quatrocentos mil moios de pão [...] 600.000 quintais de bacalhau” (Freire 1739: 105-106). Não procuremos examinar se os números são verosímeis – fiquemo-nos, tão-só, pelo reconhecimento da sua importância na cidade e nas zonas para onde era distribuído o que nela se comerciava. Era importantíssimo no Porto, por onde entravam “muitos milhares de quintais”, com uma enorme quantidade importada de Inglaterra (A. R. Costa 1789: 56 e 222).

Mas também há dados referentes já não à sua importância como mercado-ria, mas especificamente ao seu consumo, de que aqui apenas podemos oferecer alguns exemplos dispersos, mas que irão proporcionar uma imagem da amplitude da sua distribuição. Está presente, logicamente, nas mesas monásticas, como sucedia, por exemplo, no Convento do Bom Jesus de Viseu, nos séculos XVII e XVIII.⁴ Também integra a dieta alimentar dos padres da congregação do Oratório – mas aí igualmente, com a sardinha, a dos trabalhadores das suas quintas do Alto Douro no século XVIII (Pereira 1984) – e a dos monges bernardos em finais do século XVIII (Mota 1990). Encontramo-lo nas dietas do Colégio dos Nobres nos séculos XVIII e XIX (Crespo e Hasse 1981) e é incluído como um dos géneros principais nas rações do exército em início do século XIX, representando o maior dispêndio a seguir à carne, ao pão e ao vinho.⁵ No século XVII já se encontrava nas rações da Marinha (Quintella 1839: 226). Está presente na alimentação dos alunos da Casa Pia (Cruz 1843: 339) e na

4 ANTT, Ordem de S. Bento, Mosteiro do Bom Jesus, Viseu, Liv. 105 (ano de 1619) e Liv. 117 (ano de 1716).

5 Fonte: “Cálculo dos géneros precisos para municiar o exército português, de 80.000 homens de linha e milícias por um ano.”, ANTT, Condes de Linhares, mc. 36/36.

dos hospitais do exército como o da Estrela nos dias “de magro” (1843: 279). Mas não o comeriam os presos do Limoeiro, compelidos a uma alimentação draconiana de cereais e leguminosas – a que se acrescentava um tempero de toucinho nos dias de “gordo” e de azeite nos “de magro” (1843: 108). Entrava no sustento – “às vezes” e “uma pequena posta ordinariamente só” – dos internados no Asilo de Mendicidade (1843: 291), dos expostos (1843: 303) e das órfãs (1843: 330). Era, enfim, um alimento comum da “classe mais baixa de Lisboa” (1843: 382-383): “Além do peixe fresco Lisboa consome uma quantidade enorme de peixe salgado, como é o bacalhau” – mas também a cavala, o atum ou a pescada, em parte introduzidos pelos ingleses, mas também pela portuguesa Companhia das Pescarias (1843: 382-383). Todas estas considerações se devem ao médico Francisco Inácio dos Santos Cruz, autor do *Ensaio sobre a Topographia Médica de Lisboa, ou Considerações Especiais Relativas à Sua História*. Esta obra inclui um retrato social da alimentação na cidade. Fala dos usos da “classe mais baixa”, consumidora de pão, de carne de porco, de vegetais, e da preferência desta por peixes como o bacalhau, a sardinha, o carapau, a sarda, o chicharro, como das carnes e peixes consumidos pelas “classes abastadas” – a carne de vaca é a primeira mencionada entre estas, o peixe favorito é o fresco, como a pescada, o pargo, o goraz e o linguado. Também se refere que estas classes são cosmopolitas, procurando imitar os costumes italianos, franceses ou ingleses na comida e na bebida (Cruz 1843: 372-385). Não estamos muito distantes da situação dos nossos dias.

Que durante séculos o bacalhau não foi considerado comida de primeira categoria é-nos revelado por uma carta, datada de 20 de setembro de 1773, da mulher do Morgado de Mateus para o marido, então governador de São Paulo, no Brasil. Nela queixa-se de uma filha bastarda dele, entre outras razões, por ela não querer “do comer senão galinha, franga e doce, que enjoa vaca e bacalhau, único peixe que aqui aborda” (Bellotto 2007). Estamos a falar do interior, de Vila Real de Trás-os-Montes, onde esse peixe já chegava. Um folheto da época – *Aventuras, ou Lograções, de D. Bacalhão Quaresma e de D. Sardinha d’Espixa* (Anónimo 1790) – distribui social, espacial e culinariamente o seu consumo na cidade de Lisboa, vendo-o, em contraste com a imagem mais difundida, como integrado nos hábitos alimentares das classes média e alta. Seria consumido por aristocratas, médicos, estrangeiros, ricos, homens de “gravata lavada”, que habitariam na parte alta da cidade de então: Bairro Alto, zona do Príncipe Real, Buenos Aires ou Estrela. Além disso era tratado culinariamente com requinte, de “mil maneiras”. Pelo contrário, a sardinha, que estacionou pela Ribeira Nova, teria sido submetida a mil tropelias – modos de a cozinhar aparentando ausência de sofisticação, como cozê-la ou assá-la – por todos, ricos ou pobres, que habitavam os “bairros do mar”. Apesar da sua conotação de comida de pobre, o bacalhau era adquirido pela Casa Real, que tinha fornecedores – “bacalhoeiros” – próprios, já no século XVIII e no XIX,

sem que saibamos quanto deste peixe se destinava à família real e/ou aos seus servidores nobres e plebeus.⁶

Rodrigo de Moraes Soares escreve em meados do século XIX que “questão importantíssima para a nossa agricultura, é a do bacalhau, que fornece às populações ruraes parte essencial da sua alimentação” (1858: 247). Para Basílio Teles (1904: 366-372) fazia parte, com a sardinha e a carne de porco, do “regime misto”, pelo peso dos vegetais, dos arrendatários rurais – situados um pouco acima dos proletários. Todavia, não é apresentado como elemento de consumo corrente da população numa área montanhosa da Beira particularmente pobre, onde se afirma, aliás, que três quartos dos moradores não produziam milho suficiente para fazer o seu pão e que só um pouco mais de metade da população colheria suficientes batatas para o seu consumo anual. Apesar de a carne de porco de salgadeira ser quase a única a ser utilizada parcimoniosamente, só cerca de metade dos fogos matara porco no ano de 1936. O peixe consumido aí é a sardinha; uma destas no pão e um caldo já seriam para os habitantes rurais desta freguesia de Castro Daire uma fartura. No Douro, a situação do trabalhador ainda seria pior (Marcelino 1951 [1936]). Brito Camacho, reportando-se a esses tempos, afirmava que o trabalhador rural minhoto – o mais pobre dos membros dessa sociedade rural – tinha um passadio à base de pão e caldo, “alambazando-se uma ou duas vezes na semana com uma lasca de bacalhau ou uma amostra de toucinho” (Camacho 1927: 130). Haverá por certo muito de verdade na asserção de o bacalhau muitas vezes não ser acessível no dia a dia aos grupos populares mais pobres, que teriam de se contentar com a sardinha, sendo alimento mais de “remediados que de pobres” (Garrido 2004: 315). Mas há que considerar, ao ponderarmos o seu consumo, a existência de tipos distintos de bacalhau para classes sociais diferentes. O mais pequeno destinar-se-ia aos menos abastados, como ainda se pode observar nos nossos dias.⁷

No entanto, temos de ter em conta, como já se referiu, a existência de padrões culinários diferenciados. Como se assinalou também, o maior consumo de peixe dava-se no litoral (e sobretudo no Noroeste), onde se situavam portos importantes (Porto, Viana, Aveiro, Lisboa), envolvidos historicamente no comércio do bacalhau e na sua pesca. O consumo do bacalhau acompanhava

6 Fontes documentais (a título exemplificativo): para o século XVIII, ANTT, AHMF, Casa Real, liv. 184 (Saída de géneros da Ucharia Real, de outubro de 1771 a março de 1773); para o século XIX, ANTT, AHMF, Casa Real, livros 176 e 177 (Real Ucharia, livros diários de compras – anos de 1803 a 1807).

7 Hoje o bacalhau salgado seco pode ter dois tipos de cura diferente, “branca” e “amarela”, e está dividido em várias categorias – desde “jumbo”, acima de 4,5 kg, até “miúdo”, inferior a 0,5 kg (ver <<http://esbal.pt/produtos.php?Lang=pt&Reg=-1>>, última consulta em 24/9/2013). Ver outras classificações para os anos de 1934 a 1963 em Moutinho (1985: 161-167). Teles (1904: 413) falava em bacalhau de 1.^a, 2.^a e 3.^a qualidade.

essa tendência geral do consumo de peixe (Garrido 2004: 310-311). Tal não será estranho à sua presença nas cozinhas dessas regiões – sobretudo no Norte –, não só na alimentação quotidiana, como na comensalidade festiva. 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” (Ferraz Júnior 1866). Na origem desse consumo encontram-se mais uma vez motivações de natureza religiosa. A véspera de Natal era um tempo de abstinência com a interdição da carne. Por isso, o consumo do peixe impunha-se, e este acabou por ser, fundamentalmente, o bacalhau. Em começos do século descrevia-se a diferença na comida natalícia entre o Porto e Lisboa. Enquanto na primeira das cidades a refeição mais importante tinha lugar na véspera, antes da missa do galo, o que tornava de rigor o consumo de peixe, que era o bacalhau, na segunda a principal celebração consistia no almoço do dia de Natal, em que já se podia comer carne: o peru era, então, o principal dos alimentos (Viterbo 1912: 163-164). Aliás, um escritor recente assevera que no Minho, em Trás-os-Montes e Alto Douro e na Beira Alta, essa refeição é similar e de peixe, por ser antes da meia-noite. Nas províncias do Centro e em Lisboa misturam-se tradições. Onde a refeição tem lugar após a meia-noite, ou a refeição principal é no dia seguinte, a carne é permitida, como na Beira Baixa, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores (Quitério 1987: 154).

Mas foi a consoada nortenha, com bacalhau, que acabou por formar a representação dominante da refeição festiva mais importante do Natal em Portugal.

RAZÕES HISTÓRICAS DO CONSUMO DO BACALHAU EM PORTUGAL

O consumo do bacalhau em Portugal radica, como já se assinalou, na sua história cristã e, naturalmente, no que esta espelha do legado judaico. O cristianismo, que procurava atrair não judeus, não reteve os preceitos restritivos que estruturavam a alimentação destes e nos seus inícios existiu uma grande liberdade em matéria alimentar (Albala 2011: 11). Mas manteve, em contrapartida, outras práticas do Antigo Testamento – como a associação entre comida e festividade, ou o jejum como via de purificação e de obediência face a Deus (Albala 2011: 12). As restrições ao consumo alimentar também provinham de outras matrizes, greco-romanas, que defendiam o controlo das necessidades corporais e a abstinência como uma via para a virtude. O pecado da gula foi condenado muito cedo e as práticas ascéticas do monasticismo inspiraram correntes puritanas do cristianismo hostis aos excessos alimentares (Albala 2011: 13-14). Entendia-se igualmente, nos primórdios do cristianismo, que uma comida excessivamente abundante, e especialmente em carne, era prejudicial à saúde corporal e à mente. Além disso, esta alimentação levaria à produção de muito sangue que se converteria em esperma, estimulando a libido (Albala

2011: 13-14). Se a carne e a gordura eram associadas à comida quente e rica, indutora de euforia e excitação, do pecado da luxúria, o peixe, pelo contrário, era frio, por viver na água, sóbrio, puro (Toussaint-Samat 1994 [1987]: 313).

O peixe aparece associado ao cristianismo desde os inícios deste. Cristo é comparado a um pescador, os apóstolos, vários dos quais eram pescadores, são exortados a serem pescadores de almas e os cristãos também são representados como peixe por passarem pela água do batismo. A própria barca de Pedro é um símbolo da Igreja (Parlato 2007: 39-47). Como assinala Toussaint-Samat, “o ideograma do peixe (do grego *iktus*) era o emblema da Igreja primitiva, sendo as suas cinco letras as iniciais das cinco palavras gregas que descreviam o Salvador: Iesus Khristos Theou Uios Soter (Jesus o Ungido, o Filho de Deus, o Redentor)” (1994 [1987]: 311-313). Deve-se também referir que o peixe já ocupava um lugar importante na tradição hebraica, sendo um prato predileto no Shabbat.

O cristianismo instituiu uma ordem alimentar dominada pela alternância entre tempos sem restrições em matéria de prescrição alimentar e tempos de jejum – que significava tomar apenas uma refeição propriamente dita por dia – e abstinência. A abstinência do consumo de carne e de outros produtos de origem animal – manteiga, queijo, ovos – ocupava 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: 86-87).⁸ O contraste era enorme nos dias justapostos. O Carnaval era um tempo marcado pelos excessos alimentares, de carne, ligados à crítica e à inversão dos papéis sociais. Mas a Quarta-Feira de Cinzas, que se lhe seguia, vinha representar o oposto, lembrando a transitoriedade da vida humana e instaurando o período de jejum e abstinência mais longo do calendário cristão, a Quaresma, tempo de penitência, de expiação, de sacrifício. A Sexta-Feira Santa representava um momento culminante da Quaresma, por ser o dia do martírio de Cristo. O domingo de Páscoa celebrava a ressurreição, com o retorno ao consumo festivo da carne. Também a véspera de Natal era um tempo de abstinência, preparatório do nascimento de Cristo. Passada a meia-noite de dia 24, já era possível comer a carne e o Natal é um dia de refeição comum, de festa familiar na tradição cristã, como já se disse (Albala 2011: 16). Ainda nos nossos dias, em que se assistiu a um abrandamento das regras de jejum e abstinência depois do Concílio do Vaticano II, a Quarta-Feira de Cinzas e a Sexta-Feira Santa são dias de jejum e abstinência obrigatórios e certas sextas-feiras, especialmente as da Quaresma, são de abstinência.⁹

8 Braudel (1979: 182) refere 166 dias de abstinência em França até Luís XIV. Para Portugal apontavam-se 162 dias de privação de carne e gordura animal ainda nos inícios do século XIX; cf. *O Adeos do Bacalhau...* (Anónimo 1825: 4).

9 Como o que se visa é a penitência, através da ingestão de uma comida pobre, a interdição do consumo tradicional de carne pode hoje substituir-se pela de comida dispendiosa, e, além disso, jovens, idosos e doentes gozam de certas exceções; a penitência pode realizar-se pela abstenção [continua]

Diga-se que o rigor tradicional nesta matéria se mantém na cristandade ortodoxa e algumas confissões protestantes seguiram nesta matéria orientações similares às dos católicos (Yoder 2003).

Estabeleceu-se, portanto, uma alternância entre os dias de “gordo” – em que se podia comer carne – e os dias de “magro”, em que se comia peixe.

A ligação do consumo do bacalhau aos preceitos cristãos da penitência e purificação está bem documentada em Portugal. Em meados do século XVII, o *Agiologio Lusitano* celebrava as virtudes do eremita agostinho F. Aleixo da Cruz, asseverando que quando os religiosos tinham como passadio peixe fresco, ele se regalava com uma “sardinha sarrenta, ou migalha de bacalhau” (G. Cardoso 1666: 747). No século seguinte, mencionava-se o caso de uma abadessa dominicana – para quem a pureza era a virtude principal, destacando-se pelo zelo com que procurava evitar qualquer contacto entre as religiosas e indivíduos do século masculino – como tendo comido sempre bacalhau no decurso de 25 anos (Natividade 1761: 234).

A associação entre o bacalhau e a religiosidade seria satirizada por Eça de Queiroz, num tempo marcado pela secularização, em que a religião deixara de pertencer à esfera do indiscutível. O seu romance *A Relíquia* conta as manobras mal sucedidas de um falso crente, que sonha vir a ser o herdeiro de uma tia rica e beatíssima. As peripécias do protagonista irão fracassar por esse hipócrita ter trocado descuidadamente dois embrulhos – um com a camisa da Mary, outro com a “relíquia” – oferecendo à “titi” a peça de vestuário íntimo feminino em vez da prometida relíquia de Cristo que pretendia ter trazido da Terra Santa. Ora, entre os labores em que o personagem se empenhou para obter os favores da piedosa senhora encontrava-se o consumo do bacalhau, ou mesmo, refinadamente, a própria abstinência (pública) do mesmo: “Corrigi então a minha devoção e tornei-a perfeita. Pensando que o bacalhau das sextas-feiras não fosse uma suficiente mortificação, nesses dias, diante da titi, bebia asceticamente um copo de água e comia uma côdea de pão: o bacalhau comia-o à noite, de cebolada, com bifés à inglesa, em casa da minha Adélia” (Queiroz 1887: 58).

A sátira dirigia-se, assim, a uma ligação antiga e já alvo de crítica há muito, inclusive por eclesiásticos reformistas. O liberal Abade de Medrões, deputado às Cortes Constituintes de 1821, atacara-a tanto por entender que comer carne ou peixe nada influía na virtude cristã, como por constituir um gravame económico para os habitantes do interior que, por não disporem de peixe fresco, seriam obrigados a gastos excessivos para adquirir um bacalhau “péssimo”, o que lhe valeu a condenação eclesiástica (Miranda 1822: 65-66).

DA PENITÊNCIA AO SUCESSO

Ao longo do tempo, o que começou verosimilmente como necessidade tornou-se hábito querido e o bacalhau veio a ter um sucesso único na cozinha portuguesa – como peixe, só a sardinha foi mais difundida. Penetrou na antroponímia, com o apelido Bacalhau, na toponímia – Rua dos Bacalhoeiros –, serviu para designar o aperto de mão e o sexo das mulheres e assuntos ou processos que não têm desenlace e ficam, portanto, em “águas de bacalhau”.¹⁰ Foi incorporado na cultura popular, através de manifestações como o “enterro do bacalhau”.¹¹ Este, documentado por escrito desde o início do século XIX, constava de um julgamento e funeral paródico do bacalhau, que tinha lugar de modo geral no Sábado de Aleluia, embora também tenha ocorrido na Quarta-Feira de Cinzas ou mesmo na Terça-Feira de Entrudo (C.L. Cardoso 1982-1983). Isto é, realizava-se sobretudo no momento em que acabava a proscrição do consumo de carne, na primeira das datas, mas também no início do tempo de abstinência em que esse consumo era interdito, na segunda, ou no mesmo dia em que, com o fim do Entrudo, findava o consumo do “gordo” (C.L. Cardoso 1982-1983: 780-781). Porventura, celebrava-se paradoxalmente nesta última data por associação ao enterro do Entrudo, mas esta é apenas uma das explicações possíveis aventadas.¹² A etnografia portuguesa abordou esta celebração desde o século XIX, as mais das vezes limitando-se à sua descrição, embora um autor mais ambicioso e informado pelo saber etnográfico do seu tempo, como Adolfo Coelho, o tenha visto como uma manifestação cuja origem radicaria num conjunto de festividades cíclicas ligadas a antigos cultos naturalistas indo-europeus e que celebravam a expulsão do inverno, identificado com a morte, face à chegada do verão, que significava a vida, e que se mantinha por hábito e sem compreensão deste seu sentido (Coelho 1899). Entretanto, este tipo de interpretações, que trata tais manifestações como meras “sobrevivências” pré-cristãs, foi desvalorizado por quem pensa que, se a sua explicação implica tomar em consideração crenças pagãs, também tem de se ter em conta o impacto do cristianismo medieval e do seu calendário festivo e a própria intencionalidade humana para expressar certos interesses: disfarçar-se, criticar, comer e beber em excesso, inverter a ordem das coisas, etc. (Baroja 1979:

10 Aliás, esta associação não se restringe a Portugal. Em calão das Índias Ocidentais, “salfish”, o nome comum do bacalhau salgado e seco, designa também o sexo das mulheres, e em inglês dos finais da Idade Média “cod” significava “saco”, ou “escroto” (Kurlansky 1999: 35).

11 A presença do bacalhau, da filatelia à literatura, à toponímia, à caricatura, à cultura popular, encontra-se bem documentada em Consiglieri e Abel (1999: 120-144).

12 Não parece haver grandes explicações para o facto de o “enterro do bacalhau” também se realizar na Terça-Feira de Carnaval, quando o que iria acabar era o consumo festivo da carne, perante a chegada da Quaresma; talvez ocorresse por analogia com o “enterro do Carnaval”, mas a verdade é que sucede o mesmo com o semelhante “enterro da sardinha”. Ver Vargas (1992-93).

150-156). E, acrescente-se, hoje em dia, a vontade em celebrar e promover a especificidade, a singularidade, do local em que acontece e dos seus habitantes.¹³

A análise aprofundada do “enterro do bacalhau” – e ainda menos a de rituais com alguma similitude, como a “serração da velha” ou a “queima do Judas” – não cabe no âmbito deste artigo. Servimo-nos dele para ilustrar o estatuto icônico único do bacalhau em Portugal, pois nenhum outro alimento foi investido deste modo pela imaginação popular patente na literatura de cordel e em celebrações que – não obstante algum interregno, devido a interdições, pois os enterros eram propícios à crítica política – foram revividas nos nossos dias como em Soutocico, no concelho de Leiria (C.L. Cardoso 1982-1983: 765). Além disso, embora existam similitudes óbvias com o “enterro da sardinha” em Espanha, não terá havido uma ocorrência tão grande destes festejos em outros lugares – há um ou outro em Espanha, mas raríssimo –, um comprovativo do seu papel singular em Portugal. No fim de contas, estes “enterros do bacalhau” tratam de parodiar o cerimonial da justiça – com julgamentos em que o bacalhau se defende das mais diversas acusações – e o próprio ritual religioso do enterro (Moleiro 2008).

Um dos mais antigos folhetos de cordel referentes a estes eventos é da autoria do prolífico José Daniel Rodrigues da Costa, o “Suplício do bacalhau e degredo do Judas em Sábado de Aleluia”, datado de 1818. Imputado pelas mais variadas “ofensas”, desde arruinar as vendedeiras de peixe fresco de Lisboa pela concorrência que lhes fazia, até ser responsabilizado pela saída de dinheiro do país, pois era importado de Inglaterra, o bacalhau defende-se, falando da sua utilidade, revelando a sua aceitação na cozinha portuguesa em diversas preparações – entre as quais com batatas e cebola, com molho de alho, associações culinárias que persistiriam – e reivindicando a sua presença na alimentação de grupos com uma posição social bem distante, dos cavadores de enxada e dos galegos aos elegantes. É claro que a condenação à morte é inevitável, pois, no dia seguinte, Domingo de Páscoa, já se pode comer carne. E é o regresso do tempo da carne que se festeja. Note-se que o “enterro do bacalhau” está associado neste texto ao “degredo de Judas”. A “queima do Judas” assinalava a execução simbólica do apóstolo que havia traído Cristo – neste caso, em vez de queimado era degredado para a companhia de outro “Judas” que se encontrava preso na Ilha de Santa Helena: Napoleão.¹⁴

Estes folhetos enunciavam pontos de vista sociais, que podiam ser os dos estereótipos de género e misóginos de alguns em que se criticam os “patetas

13 Embora façamos referência aos “julgamentos” e/ou “enterros” do bacalhau como algo do passado, quando proliferavam, estamos cientes da sua existência – e do seu revivalismo – no presente. Ver Moleiro (2008).

14 Em Itália existe igualmente uma forte presença do bacalhau na cultura popular – poemas, canções, comédias (Parlato 2007: 90-97).

deste mundo que confiam das mulheres; homens de palha, estafermos animados, que assentam que só o que elas fazem é bem feito”, como se escreve em *Aventuras, ou Lograçoens, de Dom Bacalhão Quaresma e de D. Sardinha d’Espixa* (Anónimo 1790: 8); ou então, como em *O Adeos do Bacalhau...* (Anónimo 1825), críticas aos ingleses, que controlam o seu comércio e críticas ao mísero estado da agricultura, que leva a que o país precise de importar “pão estrangeiro”, e a apologia da política pombalina que, além da Companhia das Vinhas do Douro, fundara a Companhia das Pescarias do Algarve, que, no entender do autor, devia fornecer o peixe que substituiria a importação do bacalhau. A forma jocosa do escrito – em que o “Senhor Simplicio Bacalhau Salgado e Moura” aparece a fazer testamento em notário do Porto – não deve fazer esquecer o seu significado político. É um manifesto antibritânico e que faz a defesa da política de Pombal, temas caros aos liberais, publicado em 1825. Na sua fala jocosa, um outro folheto revela que já então o bacalhau era chamado “fiel amigo” (J. D. R. Costa 1818: 16). Esta designação, corrente até aos nossos dias, é bem elucidativa da associação entre o bacalhau e os portugueses.

Uma prova da continuidade dessa associação entre o bacalhau e os portugueses encontra-se na presença do peixe salgado e seco nas cozinhas de diversos países de língua oficial portuguesa, outrora parte de um mesmo império. Às vezes o receituário é semelhante, noutras há uma elaboração distinta a partir de matrizes culinárias locais. Citamos, do Brasil, uma culinária em cuja matriz a portuguesa exerceu grande influência (Cascudo 2004 [1967-1968]), e só para referirmos a Baía, o “bacalhau à baiana” e a “frigideira de bacalhau” (Senac 2008), os “bolinhos de bacalhau”, o “bacalhau à Gomes de Sá” e o “bacalhau com grão-de-bico” (Carybé 2007); lembrando o passado escravo, refira-se ainda o “funge com bacalhau assado” em Pernambuco (Ramos 2009).¹⁵ Encontra-se também a “torta de Capoxaba” em Vitória, Brasil, os “pastéis de mandioca com bacalhau” em Timor, o “*chutney* de bacalhau” em Goa (Hamilton 2008). Há informações de que penetrou na consoada natalícia dos habitantes dos países lusófonos, onde é um produto caro.¹⁶ Um testemunho da presença do bacalhau na cultura popular brasileira é-nos dado pelo popular “choro” “Espinha de Bacalhau”, de Severino Araújo (1937).¹⁷

15 O bacalhau fazia parte das rações dos açorianos transportados para o Pará em meados do século XVIII (Cascudo 2004 [1967-1968]: 324-325).

16 *Expresso*, 23/12/2008, “Bacalhau é produto de luxo em países lusófonos”, em <<http://expresso.sapo.pt/bacalhau-e-produto-de-luxo-em-paises-lusofonos=f485380ixzz2csci4EJ9>> (última consulta em 22/9/2013).

17 Ver Orquestra Tabajara, 1945, dirigida pelo compositor, em <<http://www.youtube.com/watch?v=Ot6NwyJlEfl>> (última consulta em 22/9/2013).

A PESCA E O ABASTECIMENTO DO BACALHAU: UMA SÍNTESE BREVE

Para haver consumo, tem de existir produção e abastecimento. Desse ponto de vista, a relação portuguesa com o bacalhau parece passar por uma fase em que houve produção própria, seguida de uma outra, bem longa, em que se dependeu de importações, para finalmente existir pesca realizada por portugueses, sem que a importação do peixe – ligada também a interesses poderosos dos importadores – tenha cessado. A pesca foi objeto de grande atenção da parte dos interessados em substituir a sua importação, ao menos parcialmente, por uma produção portuguesa, e também de alguns historiadores contemporâneos (Moutinho 1985; Garrido 2004). Há notícia de portugueses pescarem bacalhau no Atlântico Norte, na Terra Nova e junto à costa leste do Canadá, desde o século XV. Nessa época e no século XVI, chegaram a estabelecer-se aí, efemeramente, colónias de pescadores, oriundos de Viana do Castelo, de Aveiro e dos Açores (Godinho 1965: 498-500). Trata-se da reivindicação de uma presença antiga que se encontra também na *Arte de Navegar* de Manoel Pimentel (1746: 376), no “Ensaio sobre os Descobrimentos...” de Mendo Trigozo (1803: 305-326), tema retomado pelo grande economista José Acúrsio das Neves (1830: 35-39). De assinalar que estes dois últimos escritores reivindicaram a primazia na descoberta da Terra Nova e do Canadá para navegadores portugueses.¹⁸ Nestas narrativas, as expedições ao Noroeste Atlântico e a pesca do bacalhau são associadas às viagens marítimas e conquistas dos séculos XV e XVI, vistas como o momento culminante da história do país – a sua Idade de Ouro –, tópico que seria glosado mais tarde por outros autores e no decurso do Estado Novo.

Mesmo quando se refere uma primazia basca – defendida por autores contemporâneos para quem estes foram os primeiros a explorar sistematicamente as zonas de pesca entre a Gronelândia e o continente americano na Idade Média, depois de um primeiro estabelecimento viquingue aí (Kurlansky 1999: 17-26) –, não se deixa de referir que a “Nação Portuguesa era eminentemente pescadora” e que esta era a escola que formava os “intrépidos marinheiros” das suas descobertas e conquistas (Pereira d’Azambuja 1835: 3).

Essa pesca terá sido muito intensa até ao último quartel do século XVI, quando a União Dinástica (1580) tornou os barcos portugueses presa dos inimigos dos Habsburgos de Espanha, como os corsários ingleses no reinado de Isabel I, e também os franceses (Pereira d’Azambuja 1835: 4; Kurlansky 1999: 50-60). Acresceria a este facto que o investimento no comércio do açúcar brasileiro contribuía para o desinteresse pelas pescas no Noroeste Atlântico (Godinho 1965: 499).

18 O Padre A. Carvalho da Costa, na sua *Corografia Portuguesa... Tomo Primeyro* (1706: 205), reivindica para os Fagundes, de Viana, a descoberta da Terra Nova e o seu senhorio, bem como o controlo da pesca do bacalhau antes dos ingleses.

O envolvimento do Estado português no abastecimento do bacalhau continuou nos séculos XVI e XVII, exercendo uma função reguladora e fiscal, pois este era uma fonte importante de rendimentos tributários (Garrido 2011: 29). O facto de o bacalhau ser importado e de tal representar uma fonte avultada de despesas para Portugal foi sublinhado por diversos observadores dos mais influentes da economia portuguesa, do mercantilista Duarte Ribeiro de Macedo (1817 [século XVII]: 14), a José Bonifácio de Andrada e Silva (1790: 389-390) e ao protecionista moderado Acúrsio das Neves (1830: 39). Não faltam indicações estatísticas a mencionar a importância desse comércio – como os mais de três milhões de quintais importados entre 1819 e 1829 (Neves 1830: 356) –, apontando-se sobretudo, e mesmo denunciando-se, o papel dominante da Inglaterra nesse comércio. E, quando se assinala a necessidade de se estancar esta hemorragia de dinheiro, defendendo-se uma política protecionista e apontando-se as variedades de peixe que Portugal podia pescar para se substituir o bacalhau, incluem-se também os recursos das costas brasileiras (Andrada e Silva 1790: 389-391) – na época, os peixes locais não constituíam alternativa ao bacalhau na “meza dos ricos” (Lisboa 1786: 62). Este discurso multissecular estará subjacente às propostas de desenvolvimento das pescas pelos portugueses. Todavia, só ao longo do século XIX, e em particular nas últimas décadas do século, armadores privados promovem empresas de pesca do bacalhau (Moutinho 1985: 24-33). O auge da pesca terá lugar sob o Estado Novo, muito embora nunca tenha chegado para prover à procura, havendo sempre necessidade de se proceder a importações.

A importância do bacalhau como fonte de proteína para a população, e como fator importante do déficit da balança comercial – em 1926 a produção nacional de bacalhau salgado e seco representava somente cerca de 10% do que se consumia (Moutinho 1985: 69) – levou a um investimento, desde finais dos anos 20, na criação de estruturas dedicadas ao desenvolvimento da sua pesca. Estas estiveram ativas entre 1934, altura em que se instituiu uma política de protecionismo à pesca, e 1967, momento em que começa o seu fim, com a liberalização das importações. Esta política reduziu o peso do peixe importado, fomentando a indústria da pesca, embora sem alcançar a substituição de importações, que não era, aliás, um dos seus objetivos (Garrido 2004: 297-306).

Fruto desta política, em 1958 Portugal foi o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco, com 59.826 toneladas, mas, ainda assim, houve necessidade de importar 25.370 (Garrido 2004: 297, 299). O bacalhau era, em finais dos anos 20, a segunda importação em valor, a seguir aos cereais, fonte do alimento principal, o pão. Salazar estava consciente da sua importância em Portugal, comparando-o a este respeito com o açúcar, e referindo ser este peixe menos acessível às “massas proletárias”, ao contrário da sardinha, mas dizendo que o mesmo era para uma percentagem elevada da população um género de primeira necessidade (Garrido 2004: 51).

No anedotário relativo a Salazar, uma forma de crítica a um regime que não a tolerava, aparece a receita do “bacalhau à Salazar”. Este consistiria em bacalhau cozido com batatas, mas sem azeite, pois se o peixe fosse gordo não precisava deste, e, se fosse magro, não o merecia (Consiglieri e Abel 1999: 14).

Na primeira década do século atual, e em consequência do esgotamento dos bancos da Terra Nova e das medidas de proteção tomadas por países em cujas águas se encontra bacalhau, a frota portuguesa não captura quantidades que excedam os 4% do consumo nacional (Garrido 2011: 29).

O regime representou a pesca como uma atividade heroica em continuidade com os feitos registados durante a expansão ultramarina do século XVI (Moutinho 1985: 195-196; Garrido 2001). A partida oficial era precedida da bênção dos bacalhoeiros, celebrada no espaço mais identificado com aquela: junto à torre de Belém e ao mosteiro dos Jerónimos, que o rei D. Manuel mandara edificar já então com intuítos comemorativos dessa história e da sua dinastia. Era uma representação coerente com a ideologia nacionalista do Estado Novo, de exaltação da fé e do Império. Mas, como se disse antes, o regime não inovava propriamente, antes reproduzia uma associação discursiva entre a pesca e os Descobrimentos, que era anterior. Entretanto, a atmosfera de exaltação épica e as condições de existência política deixavam no silêncio os testemunhos duríssimos da vida dos pescadores, que hoje se fazem ouvir: “Naqueles tempos éramos tratados como animais”.¹⁹

A CONSTRUÇÃO DE UMA COZINHA NACIONAL E O BACALHAU: O TESTEMUNHO DOS LIVROS DE COZINHA

Os textos tiveram uma importância preeminente na codificação da alimentação. Houve desde há milénios – na Mesopotâmia de há uns 5000 anos – uma ligação entre literacia e “alta cozinha”, pois a cozinha popular era de transmissão oral e de aprendizado prático (Goody 1977: 138-140). Contribuíram também para a construção da identidade de uma dada população, que incluiu a da sua alimentação. De facto, as prescrições do Levítico, do Deuterónimo ou do Êxodo (Douglas 2008 [1972]), por exemplo, constituem definições da identidade étnico-religiosa do antigo Israel. Serão raros os leitores que hoje desconhecem o papel atribuído ao livro por Benedict Anderson (1983) na imaginação da comunidade nacional. Os livros de cozinha também contribuem para esse fim, permitindo reunir um *corpus* de receitas e preparados que provêm do território nacional e com muitíssimos dos quais poucos habitantes teriam um contacto direto, sobretudo outrora, quando as deslocções da população para fora da área em que havia nascido eram muito mais raras. Esse

19 Magalhães e Batista (2005). Ver também Moutinho (1985: 127-146).

conjunto seria assim objetivado e codificado como nacional, podendo, a partir desse momento, ser reproduzido tanto na esfera da restauração como na esfera doméstica (J. M. Sobral 2014b [no prelo]).

Durante muito tempo apenas haverá referências escassas ao bacalhau nos livros de cozinha, destinados a uma elite. Está ausente do manuscrito chamado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (Manuppella 1986 [séculos XV-XVI]) e do primeiro livro de cozinha impresso em português, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cozinheiro do rei (2001 [1680]).²⁰ Surge no manuscrito de Francisco Borges Henriques, de 1715, *Receitas de milhores doces e de alguns guizados...*, no preparado designado como “frigideiras de bacalhau” (assemelha-se ao atual “bacalhau à Braz”) e num “molho para bacalhau”. Lucas Rigaud, outro cozinheiro real, no *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1999 [1780]), oferece apenas três receitas de bacalhau: “à provençal”, “à béchamel” e “assado nas brasas”.

Estas mesmas receitas repetem-se no *Cozinheiro Imperial* (M.R.C. 1843 [1840]), mas o número de pratos de bacalhau aumenta (para seis) na *Arte do Cosinheiro e do Copeiro* (1841) do Visconde de Vilarinho de São Romão, com várias receitas, entre as quais porventura a primeira dos “bolinhos de bacalhau”. Este autor define como “comida de pobre” as “batatas com bacalhau” – que um etnógrafo viria a classificar como uma das preparações mais comuns (C. Basto 1923-25: 176) –, mas não deixa de assinalar que ele é “peixe muito gostoso”. A única referência feita ao peixe em *O Cozinheiro, Confeiteiro e Licorista Moderno* (Anônimo 1849) é precisamente aos “bolinhos de bacalhau”. Há um pouco mais de uma dúzia de pratos de bacalhau na *Arte de Cosinha* de João da Mata (1876).

Há um número maior de receitas (15) – mas a maioria, se não a totalidade, de matriz francesa, como a “brandade de bacalhau” – na edição de 1905 do importante *Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paulo Plantier, na esteira do que havia publicado na primeira (de 1870). As preferências do autor iam para o bacalhau fresco, achando o salgado, que seria o único acessível para a maioria, difícil de digerir. Note-se que este pretendia ser, sem dúvida – devido à colaboração de escritores influentes como Fialho de Almeida, D. João da Câmara, aristocratas e artistas como Rafael Bordallo Pinheiro – a autoridade que definia o cânone dominante em matéria de gosto culinário.

Contudo, em 1901, numa obra intitulada o *Cosinheiro Popular dos Pobres e Ricos...* – mas cujo conteúdo, apesar do título, revela que não se destinaria propriamente às classes trabalhadoras rurais ou urbanas, por certo “pobres” – encontramos já 22 receitas de bacalhau (Carneiro 1901). Haverá umas 26, muitas das quais com continuidade no receituário dos nossos dias, no *Tratado*

20 Alguns dos livros de cozinha aqui citados são referenciados em Consiglieri e Abel (1999: 164-165).

Completo de Cozinha e Copa, publicado em 1904 por Carlos Bento da Maia. Na obra *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* – o primeiro livro em que a cozinha é associada explicitamente à nacionalidade –, publicada em 1902 por um “grupo de senhoras” (*sic*) de Coimbra, encontramos mais de três dezenas de receitas, entre as quais o bacalhau cozido e com grão. Na mesma época, encontramos uma caracterização de um jantar dito “à antiga portuguesa”, onde o bacalhau e o presunto tinham um lugar preeminente (Castilho 1901: 649).

Deparamo-nos com 14 receitas de bacalhau num livro eclético de cozinha vernácula e internacional, o *Manual Completo do Cozinheiro, Mestre dos Cozinheiros* (Anónimo 1916); alguns dos pratos, como o “bacalhau cozido com batatas”, o “bacalhau de cebolada à portuguesa” ou o “arroz de bacalhau”, eram e são amplamente conhecidos. Nas *Receitas de Cosinha e Dôces Usuaes no Solar da Coelhosa*, de Alzira O. Martins (1922), um livro com um receituário luso-brasileiro, há 13 receitas, algumas comuns em certas zonas, como a “desfeita” em Lisboa. Na *Arte de Bem Comer*, publicada por duas autoras sob o pseudónimo de Alinanda em 1929, e em que se enfatiza a superioridade da cozinha francesa, surgem 17 pratos de bacalhau.

A consagração do bacalhau na literatura culinária virá com as 48 receitas da *Culinária Portuguesa*, obra publicada em 1936, da autoria de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), importante industrial, homem ligado ao turismo – havia sido um dos fundadores da Sociedade de Propaganda de Portugal em princípio do século XX. Presidia à Sociedade Portuguesa de Gastronomia, um grupo de indivíduos da aristocracia, da alta burguesia, professores universitários, advogados e literatos, que reivindicava o monopólio do gosto e do saber no campo culinário. Atente-se ao contexto da publicação desta obra: o Estado Novo havia sido criado em 1933 e este era um tempo de consolidação do nacionalismo e nomeadamente dos nacionalismos autoritários. Sendo este contexto significativo, tal não implica que a nacionalização culinária tenha começado então. No caso português, como em outros – na Itália, por exemplo (Montanari 2010) –, a nacionalização culinária iniciara-se no século XIX e prosseguiria, porventura com maior intensidade, após a instauração de um regime democrático em 1974. Valha como exemplo o enorme sucesso de *Cozinha Tradicional Portuguesa*, de Maria de Lurdes Modesto (1999 [1981]), onde o bacalhau ocupa um lugar destacado.

Com o decurso do tempo, passar-se-ia das *Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau* (1919), de Febrónia Mimoso (pseudónimo), às 500 de Vítor Sobral (*As Minhas Receitas de Bacalhau: 500 Receitas*, 2012), às *1000 Receitas de Bacalhau* (Anónimo, s.d., livro de matriz brasileira, como o comprova o seu receituário, sem indicação de autor, presumivelmente do século atual). Note-se, entretanto, que já num folheto de finais do século XVIII se falava das “mil maneiras” de tratar o bacalhau (Anónimo 1790: 4).

A análise dos livros de cozinha revela-nos que, ao contrário dos primeiros livros destinados sobretudo à elite, dominados por uma cozinha de matriz cosmopolita, onde a hegemonia francesa se afirma desde o século XVIII e triunfa, um pouco por toda a parte, no século XIX (Ferguson 2004), os livros destinados a um público um pouco mais amplo – as classes médias desde as últimas décadas do século XIX – mas mesmo assim restrito, pois poucos sabiam ler, reservam um espaço cada vez maior a uma culinária que reivindica o qualificativo de nacional. E o bacalhau marca presença no esforço nacionalizador.

Como escreveu Arjun Appadurai (1988) a propósito da Índia – mas o que ele diz aplica-se por inteiro a Portugal –, os livros de cozinha têm um papel constitutivo na edificação de um *corpus* culinário nacional. O bacalhau, como vimos, aumenta a sua presença neles de modo espetacular a partir dos finais do século XIX. A imprensa de grande circulação e mais tarde a televisão fariam o resto.

Esta definição de um cânone nacional-culinário em Portugal, que está claramente em sintonia com as considerações de Eça de Queiroz que citámos no início, nada tem de específico. O caso português insere-se numa tendência internacional revelada em diversos estudos recentes a nível internacional, do Japão ou do México à Rússia, de reação contra a cozinha dominante de matriz francesa, que era pelo menos a servida nas refeições socialmente mais importantes (J. M. Sobral 2007, 2008, 2014b [no prelo]; Smith 2012).

O que se define então como nacional corresponde a práticas culinárias existentes no território português, algumas já há séculos ou milénios (a tríade mediterrânica do pão, azeite e vinho, a sardinha, o bacalhau, o uso do alho, a doçaria), o que não significa que sejam exclusivas ou autóctones de Portugal. A cozinha portuguesa é, como qualquer outra, um produto histórico, sendo tributária de outras. O bacalhau pertence à tradição alimentar portuguesa. Quando nos referimos a tradição não estamos a falar de algo transferido sem mudanças ao longo de gerações – pelo contrário, houve sempre “invenção da tradição” (Hobsbawm 1983), pois muitos pratos, como o “cozido à portuguesa”, por exemplo, não são mais do que uma criação com variantes de cozidos de carne e legumes comuns na Europa e anteriores à ideia de “cozinhas nacionais”. Mas, na esteira de Edward Shils (1981), estamos a mencionar hábitos e receituários que funcionam à imagem de uma língua que, mesmo sendo recriada constantemente, permanece, no entanto, suficientemente estável para a língua passada ser compreensível pelos que a falam no presente.²¹ Estamos igualmente a mencionar o que, sendo um produto da história, aparece como algo de dado, “natural”, dotado da força compulsiva que têm os factos a que se atribuem tais características (Shils 1981: 47, 200).

21 Trata-se de uma imagem, sem forçar a relevância da comparação. A língua é um objeto de transmissão e ensino, cuja inculcação e relevância, que vai da esfera familiar à do Estado, é um pilar da identidade nacional para todos os Estados e é incomensurável com a atribuída à cozinha.

A construção – no sentido de constituição e codificação de um conjunto de receitas – de uma cozinha nacional portuguesa teve o seu início no século XIX, o século da afirmação das identidades nacionais, e obteve um considerável reforço com o Estado Novo, ampliando-se já sob o regime democrático. Mas a iniciativa política encontrou um eco profundo no consumo repetido do alimento, que contribuiu para o tornar parte do *habitus* culinário português, incorporado e naturalizado, para citar processos sociais a que Pierre Bourdieu deu tanta importância.²²

Entretanto, o estatuto culinário do bacalhau mudou. De alimento popular passou a prato sofisticado, submetido a preparações muito elaboradas e de inspiração cosmopolita, há muito presentes no receituário – e de que o livro citado de Vítor Sobral é exemplo. E, também, passou a ser objeto da preferência de alguns dos mais importantes líderes políticos portugueses do século XX, como Oliveira Salazar ou Mário Soares (Guimarães 2001). O consumo de Salazar revela muito da ideologia do seu regime, defensora da autarcia, da poupança, que exalta o nacional e o ideal doméstico (neste caso através da comida caseira). Como recorda uma sua educanda (quase uma filha adotiva): “O chefe do governo detestava comer fora [...] Sentia-se melhor na sua residência com os seus pratos favoritos, coisas simples como petinga [sardinha pequena] frita acompanhada de feijão frade ou bacalhau assado, fosse com batatas a murro ou em camadas com grelos e broa esfarelada, tudo sempre cozinhado, claro, pela Tia Maria [a célebre governanta de Salazar]” (Rita e Vieira, 2007: 31-37).

O BACALHAU E OS PORTUGUESES: UMA IDENTIFICAÇÃO RECRIADA NAS RELAÇÕES E INSCRITA NO CORPO E NA MEMÓRIA

Há umas décadas, relatando uma viagem à Califórnia, o escritor Ferreira de Castro escreveu, a propósito de uma visita que fez: “Estamos, com certeza, não numa casa de americanos, mas numa casa de portugueses. Por cima da comprida caixa onde a estátua do grande Cabrilho [reivindicado como descobridor da Califórnia] jaz, como numa urna, estão dependurados três bacalhaus... A estátua de Cabrilho está sobrepujada por um verdadeiro e saboroso símbolo” (em Castelo-Branco s.d.: 312-313). Esta referência elucidativa à identificação entre o bacalhau e Portugal evoca o papel de marcador nacional de alimentos como o arroz no Japão (Ohnuki-Tierney 1993), os tamales no México (Pilcher 1998) ou a sopa de tartaruga, o *whisky* e o *haggis* entre descendentes de escoceses na Austrália (Tyrrell, Hill e Kirkby 2007).

Também para a diáspora portuguesa o bacalhau se tem revelado um alimento icónico, como sucede com as “Academias do Bacalhau”, uma importante rede de associações – serão hoje um pouco mais da meia centena, criadas

22 Ver, entre muitas referências, Bourdieu (1997: 216).

a partir de 1968, sendo a primeira fundada na África do Sul – que hoje se encontram na Europa, na África, na América do Norte e do Sul, na Austrália e em Portugal (Consiglieri e Abel 1998: 150-160). Sob a invocação emblemática do “fiel amigo” promovem o convívio entre portugueses, a par do auxílio mútuo e da atividade filantrópica. As refeições coletivas em que se consome regularmente bacalhau recordam as tradições judaico-cristãs em que também a refeição coletiva, “destinada a fortalecer a harmonia social e a fraternidade”, era acompanhada por práticas caritativas (Albala 2011: 11). Estas academias não são confrarias gastronómicas, antes associações vinculadas à identidade portuguesa. A criação de um coletivo unido pela nacionalidade transpõe da própria nomenclatura do parentesco espiritual que designa os associados – “compadres” e “comadres” – e da vontade de eliminar clivagens políticas e distinções de classe entre os membros.²³ Iniciadas na era colonial, desenvolveram-se sobretudo nos tempos pós-coloniais.²⁴

O bacalhau surge como símbolo da pertença nacional portuguesa – sem dúvida devido ao seu papel multissecular na vida quotidiana –, enquanto identificação que confere “segurança ontológica” (Skey 2011: 24-25) no contexto transnacional, onde há sempre um confronto com outras identidades – quer as da maioria dos “autóctones”, quer as de outros grupos imigrantes, mostrando que as identidades étnico-nacionais continuam bem vivas na era da globalização (Castells 1997).

A replicação de celebrações festivas como as do 10 de Junho – um feriado particularmente comemorado pelas academias e que na atualidade envolve especificamente os portugueses na diáspora, como “dia das comunidades portuguesas” – contribui para marcar uma temporalidade nacional num universo transnacional. Tal ocorre, igualmente, quando os portugueses residentes em Portugal e os dispersos pelo mundo – e muitos dos seus descendentes – recordam e reproduzem quase sincronicamente a identificação nacional em que foram socializados através da celebração da consoada, que implicará para uma boa parte o consumo de bacalhau.²⁵ Podemos acrescentar que, se já se definiu a nação “como uma coletividade que pode ser vista, ouvida e idealizada” (Skey 2011: 25) através de representações do seu espaço, da língua, das narrativas mais influentes que se lhe reportam, ela também pode ser de certo modo percecionada como “ingerida” através das comidas que identificamos com ela.

23 As academias proporcionam informação detalhada das suas atividades através de diversos *websites*. Encontram-se elementos sobre elas no *site* da primeira a ser fundada em Joanesburgo, designada “Academia Mãe”, em <<http://www.academiamae.com/academias-mundo.php>> (última consulta em 22/9/2013).

24 Deve dizer-se que o papel do bacalhau como marcador da identidade – neste caso local – também é invocado por algumas associações de emigrantes italianos no Canadá e na Suíça (Parlato 2007: 72-73).

25 Ver, a respeito destes processos, Zerubavel (2003).

Para entendermos o papel que o bacalhau – e outros alimentos, como o azeite ou o vinho – desempenha como marcador de identidade, temos de ter em conta os contributos das abordagens recentes que mencionámos de início e que insistem na dimensão memorativa, ritual e sinestésica da comida do país de origem (Sutton 2001), ou no modo como o seu consumo faz parte da “nostalgia culinária”, definida como “a reminiscência ou evocação intencional de um outro tempo e lugar através da comida” (Swislocki 2009: 1). Como já se observou, a comida possui um enorme poder para conferir poder simbólico aos indivíduos e grupos sociais, através de dois dispositivos interligados: “Primeiro, a comida é *corporificada* em cada indivíduo e opera por conseguinte como uma *metonímia* ao ser incorporada como parte do eu [*self*]. Depois, a comida tem sido historicamente consumida por um grupo social [...]. Este consumo comunal torna, por conseguinte, a comida uma *metáfora* do ‘nós’ – o grupo social e frequentemente o povo como um todo. Esta dupla ligação – a metáfora sublinhada pela metonímia – faz das comidas um símbolo poderoso do eu coletivo não apenas ao nível conceptual, mas também *ao nível das vísceras*” (Tierney e Ehnuki-Tierney 2012: 121).

Por outras palavras, para compreendermos como o bacalhau se tornou português, temos de ter em consideração os processos de lenta habituação a este alimento em que a maioria foi socializada ao longo de séculos e também o facto de ele ser comida festiva, tanto nos rituais mais ou menos opulentos do Natal, como nas refeições dos grupos que não o consumiam no quotidiano e que, por isso, viam nele algo de festivo, a apetecida proteína animal que permitia variar uma dieta pobre à base de produtos agrícolas. Também devemos ter em conta os efeitos de toda a produção discursiva, ideológica, figurativa – basta pensar na relação que Rafael Bordallo Pinheiro instituiu entre ele e a figura do Zé Povinho – que o tem celebrado como símbolo nacional.²⁶ Mas isto não nos pode fazer esquecer que essa identificação passou também pela incorporação pelo gosto, pelas memórias evocativas de cheiros e sabores – mesmo que haja muitos portugueses que não comunguem do afeto que a maioria parece votar-lhe.

26 Este é apenas um entre vários exemplos possíveis: o Zé Povinho, “pescado nas costas da Parvónia”, é comparado a um grande bacalhau, de que se extrai o rico óleo de fígado, tal como o Estado tem espremido os recursos do povo através do fisco (Pinheiro 1885).

BIBLIOGRAFIA E FONTES IMPRESSAS

- ALBALA, Ken, 2011, “Historical background to food and Christianity”, em Ken Albala e Trudy Eden (orgs.), *Food and Faith in Christian Culture*. Nova Iorque, Columbia University Press, 7-19.
- ALINANDA, 1929, *Arte de Bem Comer*. Porto, Domingos de Oliveira.
- ANDERSON, Benedict, 1983, *Imagined Communities*. Londres, Verso.
- ANDRADA E SILVA, José Bonifácio de, 1790, “Memória sobre a pesca das baleas e extracção do seu azeite, com algumas reflexões a respeito das nossas pescarias”, em *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, II: 388-412.
- ANÓNIMO, 1790, *Aventuras, ou Lograçoens, de D. Bacalháo Quaresma e de D. Sardinha d’Espixa. Offerecidas aos Peraltas de Lisboa para Rirem depois das Alleluias*. Lisboa, Officina de António Gomes.
- ANÓNIMO, 1825, *O Adeos do Bacalhau, na Presente Quaresma de 1825*. Porto, Imp. do “Gandra”.
- ANÓNIMO, 1849, *O Cozinheiro, Confeiteiro e Licorista Moderno*. Lisboa, Typ. De Mathias José Marques da Silva.
- ANÓNIMO, 1902, *Cosinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional*. Coimbra, Coimbra Editora (2.^a edição).
- ANÓNIMO, 1916, *Manual Completo do Cozinheiro, Mestre dos Cozinheiros*. Lisboa, Editor Arnaldo Bordalo (18.^a edição revista e melhorada por Arminda de Sousa).
- ANÓNIMO, s.d., *1000 Receitas de Bacalhau*. Sintra, Girassol Edições.
- APPADURAI, Arjun, 1988, “How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1): 3-24.
- BAROJA, Julio Caro, 1979, *El Carnaval*. Madrid, Taurus Ediciones.
- BASTO, Cláudio, 1923-25, “Silva etnográfica”, *Revista Lusitana*, 25 (1-4): 176-177.
- BASTO, Eduardo Lima, 1951 [1934-1936], “Inquérito económico-agrícola”, em A.A. Mendes Correia (org.), *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, INE, 53-61.
- BELASCO, Warren, 2008, *Food: The Key Concepts*. Oxford e Nova Iorque, Berg.
- BELLO, António Maria de Oliveira, 1936, *Culinária Portuguesa*. Lisboa, edição do autor.
- BELLOTTO, Heloísa Liberalli, 2007, *Nem o Tempo nem a Distância*. Lisboa, Alêtheia Editores.
- BOURDIEU, Pierre, 1997, *Méditations pascaliennes*. Paris, Editions du Seuil.
- BRANDÃO (DE BUARCOS), João, 1990 [1552], *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552*. Lisboa, Livros Horizonte (org. e notas de José da Felicidade Alves).
- BRAUDEL, Fernand, 1979, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, tomo I: *Les structures du quotidien*. Paris, Armand Colin.
- CAMACHO, Brito, 1927, *Jornadas*. Lisboa, Guimarães e C.^a.
- CARDOSO, Carlos Lopes, 1982-1983, “O julgamento e o enterro do bacalhau”, *Sintria*, I-II: 753-802.
- CARDOSO, George, 1666, *Agiologio Lusitano dos Sanctos e Varoens Illustres em Virtude do Reyno de Portugal, e Suas Conquistas. Consagrado aos Gloriosos S. Vicente e S. Antonio, Insignes Patronos desta Inclyta Cidade Lisboa, e a seu Illustre Cabido Sede Vacante*, tomo III. Lisboa, Officina de Antonio Craesbeck de Mello.
- CARNEIRO, Michaela Brites de Sá, 1901, *O Cosinheiro Popular dos Pobres e Ricos ou o Moderno Thesouro do Cosinheiro*. Porto, José Maria da Costa Livreiro editor.
- CARVALHO, Maria L. S. de, e Jordana POMEROY (orgs.), 1997, *The Sacred and the Profane: Josefa de Óbidos of Portugal*. Lisboa, Ministério da Cultura, Gabinete de Relações Internacionais.

- CARYBÉ, 2007, *À Mesa com Carybé: O Encantamento das Cores e Sabores da Bahia*. Rio de Janeiro, Senac.
- CASCUDO, Luís da Câmara, 2004 [1967-1968], *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo, Global.
- CASTELLS, Manuel, 1997, *The Information Age: Economy, Society and Culture*, vol. II: *The Power of Identity*. Cambridge, MA, e Oxford, UK, Blackwell.
- CASTELO-BRANCO, Fernando, 1969 [1956], *Lisboa Seiscentista*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- CASTELO-BRANCO, Fernando (dir.), s.d., “Culinária e doçaria”, em Fernando Castro Pires de Lima (org.), *A Arte Popular em Portugal*. Lisboa, Editorial Verbo, 299-333.
- CASTILHO, Júlio de, 1901, *Memórias de Castilho, Livro VII (1853/1854)*, publicado em *O Instituto*, 48.
- COELHO, F. Adolfo, 1899, “A morte e o Inverno”, *A Tradição*, I (3): 33-38.
- CONSIGLIERI, Carlos, e Marília ABEL, 1998, *O Bacalhau na Vida e na Cultura dos Portugueses*. Lisboa, Academia do Bacalhau de Lisboa.
- CONSIGLIERI, Carlos, e Marília ABEL, 1999, *Bacalhau em Português*. Sintra, Colares Editora.
- CORREIA, António Augusto Mendes, 1951, *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, Centro de Estudos Demográficos.
- COSTA, José Daniel Rodrigues da, 1818, “Suplício do bacalhau e degredo do Judas em Sábado de Aleluia”, em J.D.R. Costa, *Roda da Fortuna, Onde Gira Toda a Gente Bem, ou Mal Segura: Obra Crítica, Moral e Muito Divertida*, folheto II. Lisboa, Impressão de J.F.M. de Campos, 11-25.
- COSTA, Pe. Agostinho Rebello da, 1789, *Descrição Topografica, e Historica da Cidade do Porto*. Porto, Officina de Antonio Alvarez Ribeiro.
- COSTA, Pe. António Carvalho da, 1706, *Corografia Portuguesa, e Descrição Topografica do Famoso Reyno de Portugal, Tomo Primeyro*. Lisboa, Officina de Valentim da Costa Deslandes.
- CRESPO, Jorge, e Manuela HASSE, 1981, “A alimentação no Real Colégio dos Nobres de Lisboa (1766-1831)”, *Revista de História Económica e Social*, 7: 93-106.
- CRUZ, Francisco Inácio dos Santos, 1843, *Ensaio sobre a Topographia Médica de Lisboa, ou Considerações Especieas Relativas à Sua História*, 2.º tomo. Lisboa, Typ. M.T. Coelho.
- DIAS, J. Ferreira, J. Cruz FILIPE, Fernanda GUIA, Rui MENEZES, e Vivelinda GUERREIRO, 2001, “A saga do ‘fiel amigo’: as indústrias portuguesas do bacalhau”, *Global Economics and Management*, 1, disponível em <<http://www.cafeportugal.net/resources/3/files/a%20salga%20do%20fiel%20amigo.pdf>> (última consulta a 22/9/2013).
- DOUGLAS, Mary, 2008 [1972], “Deciphering a meal”, em Carole Counihan e Penny Van Esterik (orgs.), *Food and Culture: A Reader*. Londres e Nova Iorque, Routledge, 44-53.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst, 2004, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago e Londres, The University of Chicago Press.
- FERRAZ JÚNIOR, 1866, “Recordações do Minho – Festas Populares: O Natal, as Janeiras, os Reis”, *Archivo Pittoresco*, IX: 315-316.
- FERREIRA, F.A. Gonçalves, 1951 [1944], “Vitaminas hidrossolúveis e alimentação: contribuição para o estudo da alimentação dos portugueses”, em A.A. Mendes Correia (org.), *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, INE, 123-132.
- FREIRE, António de Oliveira, 1739, *Descrição Corográfica do Reyno de Portugal*. Lisboa, Officina de Miguel Rodrigues.

- GARRIDO, Álvaro, 2001, “O Estado Novo e a pesca do bacalhau: história, economia, ideologia”, em Álvaro Garrido (org.), *A Pesca do Bacalhau: História e Memória*. Lisboa, Editorial Notícias, 137-139.
- GARRIDO, Álvaro, 2004, *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*. Lisboa, Círculo de Leitores.
- GARRIDO, Álvaro, 2011, *A Epopeia do Bacalhau*. Lisboa, Clube dos Colecionadores do Correio.
- GODINHO, Vitorino Magalhães, 1965, *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*. Lisboa, Editora Arcádia.
- GOODY, Jack, 1977, *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge, Cambridge University Press.
- GOODY, Jack, 1982, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, Cambridge University Press.
- GUIMARÃES, Manuel, 2001, *À Mesa com a História*. Sintra, Colares Editora.
- HAGE, Ghassan, 2010, “Migration, food, memory and home-building”, em Susanah Radstone e Bill Schwarz (orgs.), *Memory: Histories, Theories, Debates*. Nova Iorque, Fordham University Press, 416-427.
- HAMILTON, Cherie Y., 2008, *Cuisines of Portuguese Encounters*. Nova Iorque, Hippocrene Books.
- HAYES, Carlton J. H., 1963, *A Generation of Materialism, 1871-1940*. Nova Iorque, Harper and Row.
- HENRIQUES, Francisco da Fonseca, 1731, *Âncora Medicinal para Conservar a Vida com Saúde*. Lisboa, Oficina de Miguel Rodrigues.
- HOBBSAWM, Eric, 1983, “Introduction: inventing traditions”, em Eric Hobsbawm e Terence Ranger (orgs.), *The Invention of Tradition*. Cambridge, Cambridge University Press, 1-14.
- INE, 2010, “Balança alimentar portuguesa 2003-2008”, em *Destaque: Informação à Comunicação Social*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística, 1-13.
- KIPLE, Kenneth F.A., 2007, *A Moveable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*. Cambridge, Cambridge University Press.
- KURLANSKY, Mark, 1999, *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. Londres, Vintage.
- LINDHOLM, Charles, 2008, *Culture and Authenticity*. Malden, MA, e Oxford, UK, Blackwell.
- LISBOA, Baltazar da Silva, 1786, *Discurso Histórico, Político e Económico*. Lisboa, Oficina de António Gomes.
- M.R.C., 1843 [1840], *Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro*. Rio de Janeiro, Livraria Universal de Eduardo e Henrique Laemmert.
- MACEDO, Duarte Ribeiro de, 1817 [séc. XVII], *Obras Inéditas de Duarte Ribeiro de Macedo*. Lisboa, Impressão Régia.
- MAGALHÃES, Ivone, e João BAPTISTA, 2005, “A pesca do bacalhau: recolha oral de histórias de vida a antigos pescadores da comunidade de Castelo do Neiva (Viana do Castelo, Portugal)”, *Ardentia*, 2: 43-48, disponível em <<http://www.culturamaritima.org/files/ardentia2/ardentia2-Magalhaes-Baptista.pdf>> (última consulta em 22/9/2013).
- MAIA, Carlos Bento da, 1904, *Tratado Completo de Cozinha e Copa*. Lisboa, Guimarães e C.^a.
- MANUPPELLA, Giacinto, 1986 [séculos XV-XVI], *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Lisboa, Imprensa Nacional/Casa da Moeda.
- MARCELINO, Rev. A. Teixeira, 1951 [1936], “Carta sobre a alimentação e as condições económicas da população rural do concelho de Rebolhos, Castro Daire”, em A.A. Mendes Correia (org.), *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, INE, 66-69.

- MARTINS, Alzira O., 1922, *Receitas de Cosinha e Dôces Usuaes no Solar de Coelhosa*. Porto, Tipografia Marques.
- MATA, João da, 1876, *Arte de Cosinha*. Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira.
- MIMOSO, Febrónia, 1919, *Cem Maneiras de Cozinhar Bacalhau*. Porto, Livraria Civilização.
- MINTZ, Sidney W., 1985, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nova Iorque, Viking.
- MIRANDA, Inocêncio António de, 1822, *O Cidadão Lusitano: Breve Compendio em que se Demonstrão os Fructos da Constituição e os Deveres do Cidadão Constitucional*. Lisboa, Typographia de M. P. de Lacerda (2.^a edição).
- MODESTO, Maria de Lurdes, 1999 [1981], *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa, Editorial Verbo.
- MOLEIRO, Margarida, 2008, “O julgamento do bacalhau: a cíclica viagem de condenado a salvador”, *Nova Augusta*, 20: 235-273.
- MONTANARI, Massimo, 2010, *L'Identità Italiana in Cucina*. Roma e Bari, Editori Laterza.
- MOTA, Salvador Magalhães, 1990, “O regime alimentar dos monges bernardos em finais do século XVIII”, *Revista de Ciências Históricas*, V: 271-290.
- MOUTINHO, Mário, 1985, *História da Pesca do Bacalhau: Por Uma Antropologia do “Fiel Amigo”*. Lisboa, Editorial Estampa.
- NATIVIDADE, Fr. Joseph da, 1761, *Agiologio Dominicco. Consta da Vida dos Santos, Beatos, Martyres, e outras Pessoas Veneráveis da Ordem dos Prégadores, por todos os dias do anno*. Lisboa, Officina de Ignacio Nogueira Xisto.
- NEVES, José Acúrsio das, 1830, *Considerações Políticas, e Commerciaes sobre os Descobrimentos, e Possessões dos Portuguezes na Africa, e na Ásia*. Lisboa, Impressão Régia.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko, 1993, *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton, NJ, Princeton University Press.
- OLIVEIRA E SILVA, João António, 1951 [1948], “Níveis de vida do trabalhador rural português: subsídios para o seu estudo”, em A. A. Mendes Correia (org.), *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, INE, 184-200.
- PARLATO, Antonio, 2007, *Sua Maestà Il Baccalà*. Nápoles, Colonnese Editore.
- PEREIRA D'AZAMBUJA, Jacob Frederico Torlade, 1835, *Memória sobre a Pesca do Bacalhão*. Lisboa, Typographia de Desidério Marques Leão.
- PEREIRA, Gaspar Martins, 1984, “As quintas do Oratório do Porto no Alto Douro”, *Revista de História Económica e Social*, 13: 13-49.
- PILCHER, Jeffrey M., 1998, *Que Vivan los Tamales: Food and the Making of National Identity*. Albuquerque, The University of New Mexico Press.
- PIMENTEL, Manoel, 1746, *Arte de Navegar...* Lisboa, Offic. de Francisco da Silva.
- PINHEIRO, Raphael Bordallo, 1885, *Pontos nos II*, 10 de dezembro: 249.
- PLANTIER, Paulo, 1905 [1870], *O Cozinheiro dos Cozinheiros*. Lisboa, Paulo Plantier Editor.
- PROUST, Marcel, 1973 [1913], *Du Côté de Chez Swann (A La Recherche du Temps Perdu)*. Paris, Gallimard.
- QUEIROZ, José Maria Eça de, 1887, *A Relíquia*. Porto, Typ. de A. J. da Silva Teixeira.
- QUEIROZ, José Maria Eça de, 2008, *Correspondência*, vol. I. Lisboa, Caminho (org. António Campos Matos).
- QUINTELLA, Ignacio da Costa, 1839, *Annaes da Marinha Portuguesa, Tomo I*. Lisboa, Typographia da mesma Academia [das Ciências].
- QUITÉRIO, José, 1987, *O Livro de Bem Comer*. Lisboa, Assírio & Alvim.

- RAMOS, David Lopes, 2009, *Sabores da Lusofonia... com Selos*. Lisboa, Clube do Colecionador dos Correios.
- RIGAUD, Lucas, 1999 [1780], *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte da Cozinha*. Sintra, Colares Editora.
- RITA, Maria da Conceição de Melo, e Joaquim VIEIRA, 2007, *Os Meus 35 Anos com Salazar*. Lisboa, A Esfera dos Livros.
- RODRIGUES, Domingos, 2001 [1680], *Arte de Cozinha*. Sintra, Colares Editora.
- SÃO ROMÃO, Visconde de Vilarinho de, 1841, *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*. Lisboa, Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis.
- SENAC, 2008, *A Cozinha Baiana do Restaurante Senac do Pelourinho*. Baía, Senac.
- SEREMETAKIS, C. Nadia, 2005, *The Breast of Aphrodite*. Oxford e Nova Iorque, Berg.
- SHEPHERD, Gordon M., 2012, *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and How it Matters*. Nova Iorque, Columbia University Press.
- SHILS, Edward, 1981, *Tradition*. Chicago, The University of Chicago Press.
- SKEY, Michael, 2011, *National Belonging and Everyday Life: The Significance of Nationhood in an Uncertain World*. Houndsmills e Basingstoke, Palgrave Macmillan.
- SMITH, Alison K., 2012, "National cuisines", em Jeffrey M. Pilcher (org.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford e Nova Iorque, Oxford University Press, 444-460.
- SOARES, Rodrigo de Moraes, 1858, "O arquivo rural", *Jornal de Agricultura, Artes e Sciencias Correlativas*, 1: 246-248.
- SOBRAL, José Manuel, 2007, "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)", *Ruris*, 1 (2): 13-52.
- SOBRAL, José Manuel, 2008, "Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)", em M. Villaverde Cabral, K. Wall, S. Aboim e F. Carreira da Silva (orgs.), *Itinerários: A Investigação nos 25 Anos do ICS*. Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais, 99-123.
- SOBRAL, José Manuel, 2014a [no prelo], "The country, the nation, and the region in representations of Portuguese food and cuisine", em Nuno Miguel Domingos, Harry G. West e José Manuel Sobral (orgs.), *Food between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*. Londres, Bloomsbury Academic, 229-258.
- SOBRAL, José Manuel, 2014b [no prelo], "The high and the low in the making of a Portuguese national cuisine (19th-20th centuries)", em Jakob Klein e Ann Murcott (orgs.), *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. Houndsmills e Basingstoke, Palgrave Macmillan.
- SOBRAL, Vítor, 2012, *As Minhas Receitas de Bacalhau: 500 Receitas*. Alfragide, Casa das Letras.
- SUTTON, David E., 2001, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford e Nova Iorque, Berg.
- SWISLOCKI, Mark, 2009, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford, Stanford University Press.
- TELES, Basílio, 1904, *Carestia da Vida nos Campos*. Porto, Livraria Chardron.
- TIERNEY, R. Kenji, e Emiko OHNUKI-TIERNEY, 2012, "Anthropology of food", em Jeffrey M. Pilcher (org.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, Oxford University Press, 117-134.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, 1994 [1987], *A History of Food*. Cambridge, MA, e Oxford, UK, Blackwell.
- TRIGOZO, Sebastião Francisco de Mendo, 1803, "Ensaio sobre os Descobrimentos, e commercio dos portugueses em as terras setentrionaes da America", em *Memorias de*

- Literatura Portuguesa, Publicadas pela Academia Real das Sciencias de Lisboa*, tomo VIII, parte I. Lisboa, Academia Real das Sciencias de Lisboa.
- TUAN, Yi-Fu, 2005 [1993], “Pleasures of the proximate senses: eating, taste, and culture”, em Carolyn Korsmeyer (org.), *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Oxford e Nova Iorque, Berg, 226-234.
- TYRRELL, Alex, Patricia HILL, e Diane KIRKBY, 2007, “Feasting on national identity: whisky, haggis and the celebration of scottishness in the nineteenth century”, em Diane Kirkby e Tanja Luckins (orgs.), *Dining on Turtles: Food Feasts and Drinking in History*. Houndmills e Basingstoke, Palgrave Macmillan, 46-63.
- VARGAS, Carmen Marina Barreto, 1992-93, *El Carnaval de Santa Cruz de Tenerife: Un Estudio Antropológico*. Tenerife, Servicio de Publicaciones, Universidad de La Laguna.
- VITAU, Jean, 2013, “La morue: de l’or blanc à la brandade”, em Canal Académie, 17/7/2011, disponível em <<http://www.canalacademie.com/ida7106-La-Morue-de-l-or-blanc-a-la-brandade.html>> (última consulta em 22/9/2013).
- VITERBO, Francisco Marques de Sousa, 1912, *Cem Artigos de Jornal*. Lisboa, Typografia Universal.
- YODER, Don, 2003, “Lent”, em Solomon H. Katz (org.), *Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 2. Nova Iorque, Thompson-Gale, 373-374.
- ZERUBAVEL, Eviatar, 2003, *Time Maps: Collective Memory and the Social Shape of the Past*. Chicago, The University of Chicago Press.

FONTES MANUSCRITAS

- ANTT, AHMF, Casa Real, liv. 184 (Saída de géneros da Ucharia Real, de Outubro de 1771 a Março de 1773).
- ANTT, AHMF, Casa Real, livros 176 e 177 (Real Ucharia, livros diários de compras – anos de 1803 a 1807).
- ANTT, Ordem de S. Bento, Mosteiro do Bom Jesus, Viseu, Liv. 105 (ano de 1619) e Liv. 117 (ano de 1716).
- ANTT, Condes de Linhares, mc. 36/36.
- HENRIQUES, Francisco Borges, 1715, *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fêz Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza*. Manuscrito, B.N. Cod. 7376.