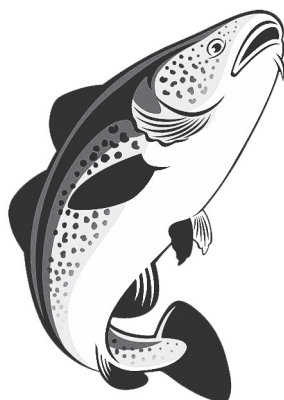


ELISABETH TOWNSEND



BACALHAU

UMA HISTÓRIA GLOBAL

Tradução de Pedro Bernardo



ÍNDICE

1. O QUE É O BACALHAU?	9
2. O BACALHAU ALIMENTOU A ERA DOS DESCOBRIMENTOS, 500-1500	29
3. AS GUERRAS DO BACALHAU E A EXPANSÃO DA PESCA, 1500-1976	47
4. O COMÉRCIO LEVA O BACALHAU AOS QUATRO CANTOS DO MUNDO, 1400-1970	67
5. SUSTENTABILIDADE NO SÉCULO XXI	91
6. CONSERVAR, COMPRAR E PREPARAR O BACALHAU	105
RECEITAS	125
BIBLIOGRAFIA SELECCIONADA	145
SÍTIOS WEB E ASSOCIAÇÕES	149
AGRADECIMENTOS	151
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	155
ÍNDICE REMISSIVO	159



O QUE É O BACALHAU?



O bacalhau do Atlântico Norte tem sido o peixe com o melhor desempenho comercial do mundo. Deveras abundante, já se disse do bacalhau que é um alimento global, que alimentou a exploração global e afectou intensamente as economias da América do Norte e da Europa. Deu trabalho e alimento às famílias dos pescadores, tem feito parte da dieta básica dos países mais pobres e tem também sido consumido como alternativa à carne, em especial na Consoada e nos dias de jejum. Esta grande fonte de proteína incentivou os marinheiros nas expedições viquingues, os navegadores portugueses, os barcos de pesca e as embarcações de piratas. E, além disso, foi um dos primeiros produtos de valor a ser comercializado.

O bacalhau-do-atlântico, também conhecido como *Gadus morhua*, tem entre 4 e 5 milhões de anos e tem sido uma parte importante dos momentos mais extraordinários da história mundial. Os métodos dos Viquingues e dos Bascos para a sua conservação tiveram um impacto tremendo na vida destes povos. Sem o bacalhau seco, no século VIII os Viquingues nunca teriam conseguido sair da segurança da sua linha costeira. O ar seco e frio do Norte da Noruega é perfeito para secar o bacalhau, o que

permitiu aos Viquingues empreender longas viagens, indo até à América do Norte. No início do século xv, o bacalhau salgado pode ter feito o mesmo pelos Bascos. Na sua procura de baleias, foram até ao Atlântico Norte, onde descobriram o bacalhau. Em vez das baleias que tencionavam caçar, usaram o sal para o conservar. A procura extremamente competitiva por uma nova rota marítima das especiarias levou à descoberta de uma reserva aparentemente inesgotável de bacalhau e às guerras do bacalhau, no século xx. O estatuto do bacalhau como fonte alimentar indispensável para as viagens transatlânticas influenciou até o tráfico de escravos. Hoje em dia, os Nigerianos – graças à generosidade norueguesa – são apaixonados por bacalhau seco.

E hoje somos confrontados com a ameaça de extinção deste alimento essencial. Como é que podemos continuar a comer, de forma sustentável, o magnífico bacalhau, sem o pôr ainda mais em perigo, como temos feito com a caça e a exploração de recursos, com as baleias, os pandas, os elefantes e muitos outros?

O bacalhau omnívoro

Não há peixe tão omnívoro como o grande bacalhau-do-atlântico. No estômago de bacalhaus atlânticos já se encontraram objectos inimagináveis, não comestíveis: uma aliança de noivado, parte de uma dentadura, fiapos de lã e roupas, botas velhas, cigarreiras, latas de óleo e bonecas de borracha, entre outras coisas. Muitos destes artigos haviam caído de barcos de cruzeiro, barcos de pesca e cargueiros. Sabe-se que o bacalhau engole mariscos inteiros, pois os seus sucos gástricos decompõem a carne do miolo. Houve um caso em que até se encontrou no estômago de um bacalhau amêijoas inteiras, e por digerir, em molhos de seis ou sete.

Os homens procuravam conchas raras no estômago dos bacalhaus, onde também se encontrou uma gigantesca concha

BACALHAU



Stock de bacalhaus num mercado em Abuja, na Nigéria.

de vieira. Embora pareça que o bacalhau tem um palato indiscriminado, ele prefere alimentos mais benéficos para a sua espécie, como o capelim e o arenque. Quando estes não estão disponíveis, também consome caranguejos, lagostas, caracóis da lua bem grandes, estrelas-do-mar e algumas variedades de camarão. Também são canibais, e até devoram as suas próprias crias, se estas não tiverem mais de 17 a 20 cm, juntamente com outro peixe miúdo. O que já não é muito crível é o que Alan Davidson registou na obra *North Atlantic Seafood*: em 1626, os pescadores pescaram um bacalhau que engolira um «livro em três tratados», mais tarde oferecido ao vice-reitor da Universidade de Cambridge.



Um pescador de Lofoten com um bacalhau enorme, 1910. Fotografia de Anders Beer Wilse, um fotógrafo norueguês que documentou a vida na Noruega.



O bacalhau de enormes dimensões, embora raro, ainda existe, apesar de não ser tão comum como no tempo em que esta fotografia foi tirada, c. 1925, ao marinheiro Agust Olafsson, a bordo de uma traineira islandesa.

A aliança de noivado é outra história. Em 1871, um pescador da Terra Nova estava a esventrar um bacalhau grande para o salgar, quando o jantar que o peixe tinha acabado de comer caiu no convés. No meio de espinhas, conchas e comida por digerir encontrava-se um pequeno objecto brilhante. Esta aliança de ouro estava bastante polida devido aos sucos gástricos ácidos, mas a inscrição da parte de dentro era ilegível. A investigação levada a cabo por um jornal local descobriu a dona da aliança, já falecida – uma passageira do *Anglo Saxon*, um vapor que se perdeu e foi destruído perto de Chance Cove, na Terra Nova. Muito provavelmente, os ossos da mulher dispersaram-se nas correntes oceânicas, o que permitiu ao bacalhau apanhar e comer a aliança no fundo do mar.

Não é difícil imaginar por que razão o bacalhau abocanha quase tudo – em especial os bacalhaus maiores, que eram enormes e

vorazes. Até abocanhavam um anzol, com ou sem isco, em especial se fosse brilhante. O espécime mais antigo de um grande bacalhau talvez seja de 1838, em Georges Bank, onde pescaram um peixe com 82 kg. Mas em Maio de 1895, um pescador comercial pescou o maior bacalhau de que há registo – com 96 kg e mais de 1,8 m. Puseram-lhe a alcunha de «Bacalhau Patriarca» e foi pescado à linha, ao largo da costa do Massachusetts.

Vida e sexo

O bacalhau encontra-se essencialmente nas margens continentais de águas marítimas frias, geralmente a menos de 500-600 metros de profundidade. No Atlântico Ocidental, o bacalhau-do-atlântico vai do cabo Hatteras, na Carolina do Norte, até às duas costas da Gronelândia, incluindo o mar da Gronelândia e o mar do Labrador. A leste, vai deste o golfo da Biscaia ao oceano Ártico, incluindo o mar Báltico, o mar de Barents e o mar do Norte.

Há 26 *stocks* de bacalhau-do-atlântico identificados pelas suas localizações geográficas. Espécies como a *Gadus morhua* são descritas como *stocks*, ou seja, diferentes grupos ou subpopulações agrupadas em conjuntos mais pequenos de bacalhau de costa e, depois, grupos maiores de bacalhau migratório. Os *stocks* mais substanciais incluem agora o bacalhau do Ártico Nordeste (mar de Barents) e o bacalhau islandês. O mais ameaçado é o bacalhau de tamanho médio do golfo do Sul, do grupo de St. Lawrence, ao largo de New Brunswick e do Quebeque, que se pode tornar biologicamente extinto por causa da quantidade cada vez maior de focas cinzentas, que são «autênticas assassinas do bacalhau», explica-nos o professor George A. Rose, um biólogo marinho. Os *stocks* na Terra Nova, no Labrador, na Gronelândia Ocidental, na Nova Inglaterra e nas partes meridionais do mar do Norte também estão a sofrer, em parte por causa das alterações climáticas.

Uma perda menos evidente é a de alguns dos pequenos grupos costeiros, que praticamente desapareceram.

«O bacalhau é uma espécie móvel», diz Rose, nascido na Terra Nova e que investiga há muito o bacalhau. O bacalhau é aqui dominante, em parte por ser altamente adaptável e poder viver em diferentes *habitats*. Este peixe de águas frias, de grande importância comercial, insere-se em dois grupos – alguns são bastante migratórios, em especial os *stocks* mais substanciais, enquanto outros têm um raio de acção mais reduzido, limitando-se às baías costeiras, e são mais sedentários. «Há literalmente um bacalhau para cada *habitat* em todas as plataformas continentais», escreve Rose. Adaptam-se às condições locais, incluindo um vasto leque de opções alimentares, salinidade e temperatura da água do mar.

Tendo comportamentos complexos em termos de corte e de desova, o bacalhau usa o seu rigoroso sistema de localização para nadar entre as áreas de alimentação e as de desova. Não há dúvida de que este peixe é uma espécie social, que viaja em grupos ou cardumes. Os *stocks* podem cobrir longas distâncias até ao local onde vão nascer – por vezes mais de 3200 km – ou podem ser mais locais. Alguns cientistas crêem que os peixes de maior dimensão se comportam como batedores, orientando a migração.

Embora alguns *stocks* de bacalhau se misturem, outros mantêm-se à parte. Descobriram-se diferenças genéticas entre os grupos costeiros e os grandes *stocks* de bacalhau no Atlântico Nordeste. Os peixes mais novos na costa da Terra Nova têm sangue com glicoproteínas anticongelantes, para que possam viver em águas extremamente frias, mas deixam de ter necessidade delas quando atingem os cinco anos e já se podem afastar em segurança das águas gélidas. Os grupos costeiros de bacalhau habitam em águas pouco profundas, enquanto os outros ficam mais perto do fundo em águas mais profundas – a não ser que estejam a desovar ou a perseguir alguma presa; nesse caso, podem nadar até uns 100 metros do fundo, mais perto da superfície, comendo



Tanto o barbilhão no queixo do bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*) como a linha lateral, curva e pálida, das guelras até à cauda, diferenciam-no de outros peixes, como o eglefim.

quase tudo, mas, de preferência, o capelim, um peixe pequeno bastante abundante. Caçam em fundos pedregosos, incluindo areia e gravilha. Também se alimentam de musgo-irlandês e de outras algas marinhas, em bancos de recifes mais profundos, perto da costa.

Quando os pescadores içam um bacalhau, o que vêem além do tamanho? Primeiro, o bacalhau parece um peixe comum, com uma pequeníssima diferença – o seu barbilhão pende da mandíbula inferior, na ponta do queixo. Quase um bigode, o barbilhão tem papilas gustativas, assim como as espinhas da barbatana ventral no dorso e por baixo das guelras que os ajudam a identificar a comida no leito marinho. Sendo essencialmente um peixe que tem de ver para se alimentar, o bacalhau precisa de luz para se sustentar. No entanto, com o seu barbilhão, este peixe grande consegue detectar os odores de várias algas, peixes e invertebrados. A sua cabeça grande usa o focinho cónico e rombo para esgravatar no fundo do mar, deslocar rochas e até tirar gravilha com a boca.

BACALHAU



«Três bacalhaus grandes», 1910. Fotografia de Anders Beer Wilse.

Por estranho que pareça, não consegue encontrar alimento por baixo da areia. O bacalhau tem muitos dentes pequenos em cada mandíbula, com os quais devora as suas presas.

Os pescadores reconheceriam a linha lateral, curva e pálida, que vai das guelras à cauda, e que distingue o bacalhau do eglefim. Tem três barbatanas em cima (dorsais), duas em baixo (anais) e duas perto do peito (pélvicas). A sua cauda incaracterística, quase em forma de vassoura, a mandíbula superior saliente e o mosqueado distinguem o bacalhau do escamudo. O corpo e a cabeça estão cobertos de pequenas escamas.

Tal como os camaleões, o bacalhau consegue alterar a sua aparência exterior, incluindo o padrão do mosqueado, o sombreado e a cor, uma camuflagem que muito provavelmente lhe salva a vida. As suas variações de cor típicas dependem do meio ambiente, do local e da alimentação, e são úteis para se poder

esconder. Regra geral, os dois grupos predominantes são de cor cinzento-verde-amarelo e de um vermelho acastanhado. Ambos os grupos incluem uma barriga esbranquiçada, misturada com vestígios da principal cor do corpo. A maioria dos bacalhaus tem pequenas manchas a revestir a parte superior do corpo.

Por dentro, a sua carne firme, lascada e suave é o resultado daquilo que o bacalhau come e que contribui para o seu gosto e textura. A carne do bacalhau é nutritiva e fácil de cozinhar, de variadíssimas formas; e por ser menos oleosa do que o salmão, por exemplo, também é boa para secar e salgar. Durante séculos, tudo neste peixe se aproveitava para comer, do focinho à cauda. Alguns pescadores preferem a cabeça, pois tem umas bochechas e músculos da garganta saborosos, as chamadas «línguas de bacalhau». Da cabeça e das espinhas faz-se um caldo para sopas e caldeiradas; e os Holandeses cozinham a cauda dos bacalhaus grandes. As ovas de bacalhau, um petisco, são um ingrediente dos *waffles* noruegueses, sendo servidas em tostas ou pão depois de cozidas e fritas por pescadores flamengos. Até a bexiga do bacalhau, que ele usa para a sua flutuabilidade, se aproveita. Mas hoje em dia, a maioria dos consumidores gosta da carne do bacalhau, que pode comprar em qualquer peixaria.

O sabor delicado tem várias origens. O bacalhau tem um apetite insaciável e está sempre à procura de alguma coisa para comer. É claro que aquilo que ele come depende do que apanha na parte do oceano onde anda e do seu estágio de crescimento. As larvas de bacalhau concentram-se no fitoplâncton para se alimentarem, enquanto o bacalhau adolescente consome pequenos crustáceos. Os bacalhaus de tamanho médio devoram peixes pequenos e crustáceos de maior dimensão. Os bacalhaus grandes comem peixe, em especial peixes de cardume como o sável, o capelim e o arenque. Também gostam de caranguejos e de lulas, que os pescadores apanham como isco, bem como búzios e outros crustáceos maiores.

Estalidos, grunhidos, baque surdos, batidas e rosnados – não podem ser sons emitidos por um bacalhau? E, contudo, os cientistas descobriram que o bacalhau, juntamente com mais de 80 espécies de peixe, emite sons. A sua investigação mostra que este peixe pode ouvir um som e detectar a direcção de onde provém. O bacalhau identifica o som através do seu aparelho bexiga natatória-ouvido interno. O ar, ou a bexiga natatória, também está envolvido na produção de sons. Os músculos em redor da bexiga natatória causam vibrações, incluindo estalidos e uma série de outros sons. Quando é atacado ou se sente ameaçado, o bacalhau também usa sons para ameaçar os predadores. Esta sua capacidade é muito útil durante a época de reprodução, pois parece que os machos fazem barulhos para atrair as fêmeas, embora ambos os sexos produzam sons. Os cientistas puseram a hipótese de os machos mais fortes, com músculos mais fortes, competirem entre si para fazer um som tipo rufo, mais alto, para atrair as fêmeas e ameaçar os outros machos. A investigação indica que os sons feitos pelo homem nas plataformas de exploração de petróleo e gás e a perfuração podem perturbar os sons que o bacalhau faz para acasalar, além de pôrem o peixe em perigo. O mesmo sucede com a pesca de arrasto, pois as redes de pesca fixas, com as redes de emalhar, separam os ajuntamentos que vêm desovar e causam uma reacção de *stress* crónico.

«Calculou-se que, se nada impedisse as ovas de chocar e se cada ova atingisse a sua maturidade, bastariam apenas três anos para encher de tal forma o mar que se poderia atravessar o Atlântico a pé por cima de bacalhaus», escreveu Alexandre Dumas, em 1873, no seu *Le Grande Dictionnaire de Cuisine*. É claro que isto era uma fantasia. Mas é verdade que o bacalhau produz uma quantidade colossal de ovas. A maior quantidade de que há registo de ovas produzidas por uma fêmea – com 1,40 metros de comprimento – foram 12 milhões. Uma fêmea de 50 cm pode produzir 5 milhões de ovas numa só época de

reprodução. De acordo com o seu tamanho, as fêmeas podem soltar 5 a 25% de todas as suas ovas. Uma fêmea pode produzir várias fornadas de ovas em cada época de reprodução, mas com diferentes parceiros. Numas poucas semanas em cativeiro, ela consegue produzir cerca de 20 fornadas, cada uma com milhares de ovas. Os *stocks* de bacalhau desovam uma vez por ano, em especial nos últimos meses de Inverno, Primavera e Verão – uns mais cedo,



Zach Whitener, um investigador do Gulf of Maine Research Institute, a segurar um bacalhau quando estava a recolher amostras para um estudo sobre os efeitos da mudança de temperatura no peixe.