

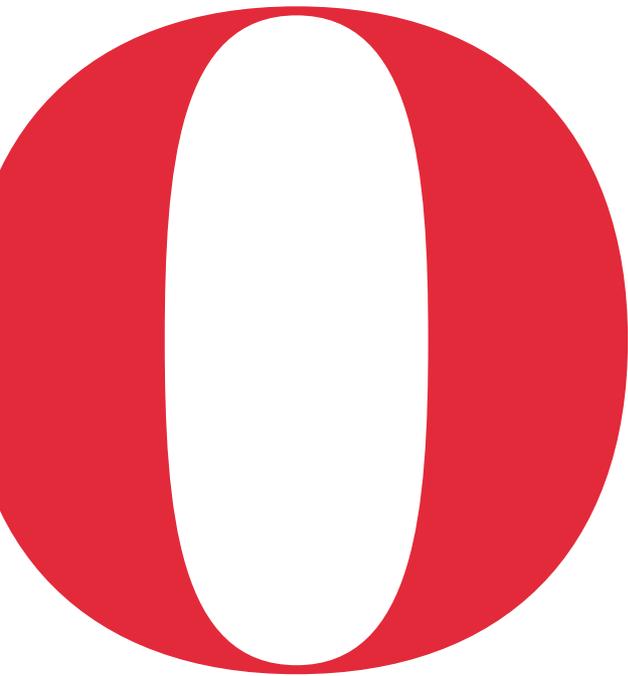


TRATADO DO BACALHAU



TEXTO
**RICARDO DIAS
FELNER**

É feio, cheira mal e está entranhado na identidade portuguesa desde o século XVI. Mas será que sabemos que bacalhau andamos a comer? Será que devemos comprar do seco ou do ultracongelado? Do mais branquinho ou do amarelado? Visitámos os três produtores mais importantes do país e as grandes mesas do Minho à procura das melhores postas e respostas



périplo começa no Julinha, concelho da Trofa, e logo aí se percebe como no Norte a conversa é outra. Quando o prato chega à mesa soa um “uau” de admiração. Dez centímetros de altura, meio metro de comprimento, um bloco dourado como uma barra de ouro. As lascas são tão grandes que se separam, quase as podemos atravessar com o mindinho. Perante o espanto, Fernando Sá, cozinheiro e dono da casa, aproxima-se. “Isto não é nada. Há maiores”, diz. É um homem à medida do seu bacalhau, grande e largo. “Temos com sete, oito quilos. Uma posta dá para quatro pessoas.” O tamanho importa e impressiona, mas conta também o sabor. Na boca, sal para lá do ponto prescrito pelo médico — “como deve ser”; por fora crocante, por dentro a típica goma a soltar-se na boca, sinal de gordura, indício de que foi pescado antes da desova, entre janeiro e abril.

A receita é a do bacalhau celebrizado pela cozinheira do mítico restaurante Narcisa, em Braga. Foi ela quem ensinou Julinha, mãe de Fernando. “O meu tio trabalhava em Braga e um dia convidou a minha mãe para ir com ele lá. A ideia era que aprendesse a receita genuína e a trouxesse aqui para a taberna. Assim foi. Já não somos uma taberna mas a receita é a mesma.” Hoje, o Julinha compete pelo melhor gadídeo do Norte. É uma competição à parte, onde só entra uma elite feita de casas antigas com toalha de pano e braseiro. No século XIX como agora, a bitola na região está muito acima da média do resto do país. Qualquer casa da especialidade usa bacalhau de categoria especial ou jumbo, sempre espécimes com mais de três quilos de peso. Tudo o que seja abaixo disso é uma brincadeira para lisboetas misturarem no à Brás ou fazerem pastéis. E aqui ainda se demolha o bacalhau. E ainda se sabe da confeção e da seleção.

A sul do Douro a discussão costuma centrar-se na categoria (só classifica o peso). Depois, vem a proveniência: Islândia ou Noruega. Há indefetíveis de ambos os lados, ferrenhos como adeptos de futebol. Os que são pela Noruega elogiam-lhe a lasca solta e a gelatina; os fãs da Islândia batem-se pela carne firme e branca. Cozinheiros de fim de semana e chefes, críticos gastronómicos e *bloggers* são capazes de debater o assunto durante horas.

No Minho há mais. No Minho sabem de uma terceira via. Trata-se de um pontinho algres no meio



do Atlântico, que nem sequer é um país, mas antes um território do reino da Dinamarca. A informação é um segredo partilhado ao ouvido entre especialistas da grelha e da sertã. Fernando Sá é quem primeiro faz a confissão. Quando lhe perguntamos sobre a origem do bicho, esboça um sorriso enigmático, fica uns segundos em suspenso, digo ou não digo, para depois desembuchar: “O melhor bacalhau é o das Ilhas Faroé. O jumbo das ilhas Faroé.”

A revelação cai com estrondo. Uma vida a comer bacalhau. Milhares de refeições de bacalhau. Cozinhados de dezenas de maneiras. Em tascas e em restaurantes Michelin. E eis que, afinal, a mais notável das postas vem de um arquipélago com a população das Caldas da Rainha perdido entre a Islândia e a Noruega. Como foi possível passar ao lado disto?

A indústria do bacalhau salgado seco é poderosa. Não há muitos atores: são meia dúzia de produtores internos e ainda menos promotores externos. Mas os que há são poderosos. Um destes atores tem sido particularmente influente nas últimas décadas

e tem sede em Oslo. A Noruega afirmou-se como a marca de bacalhau por excelência muito por causa do investimento em marketing da Norue, hoje chamado Conselho Norueguês das Pescas, entidade pública norueguesa. A suas expensas, jornalistas e chefes portugueses visitam o país todos os anos — há muitos anos — e, no regresso, trazem longas prosas em que a Noruega aparece como o país encantado do *gadus morhua*, o único oásis do bacalhau salgado seco do mundo. Algum deste bacalhau é muito bom bacalhau da Noruega, mas nem todo o bacalhau que chega da Noruega é norueguês.

Recentemente, a Islândia também começou a ganhar terreno, muito por causa da marca Lugrade, com fábricas na zona de Coimbra. É um bacalhau cada vez mais consumido por um nicho de conhecedores — e há boas razões para isso: é alvo de pesca de cerco (e não arrasto) e bem trabalhado na origem. O chefe Diogo Rocha tem sido a cara mais visível desta façção, que deverá ganhar notoriedade nos próximos tempos. O guia Michelin acaba de lhe atribuir



RUI DUARTE SILVA

SEGREDO Além de só usar bacalhau da categoria especial o grande valor acrescentado da Taberna Afonso, no concelho de Ponte de Lima, é a forma como assa. “Temos um forno a lenha, fechado. E só usamos madeira de eucalipto, que não deita cheiro.” O resultado é soberbo. A posta fica dourada por fora, quase crocante, sem queimar; por dentro a carne firme, húmida, escorregadia

a primeira estrela Michelin, pelo trabalho no restaurante Mesa de Lemos, em Silgueiros, perto de Viseu.

Quanto às Ilhas Faroé, em Portugal ninguém tem mostrado grande interesse em falar do tema, nem mesmo um dos principais fornecedores, da categoria jumbo: a Brasmar. Com sede na Trofa, a poucos metros do Julinha, a empresa admite que a quantidade deste bacalhau tem um valor muito residual no negócio. “Não existe matéria-prima disponível na origem, o que faz com que a procura seja já muito superior à oferta”, diz Fátima Macedo, gerente de marca. A distribuição é feita quase porta a porta, restaurante a restaurante. Só para alguns, só para os melhores. Além dos clássicos do Minho, podemos encontrá-lo em restaurantes como o Loco, em Lisboa, com uma estrela Michelin, no Rogério do Redondo, no Porto, e no Pega, em Famalicão.

Nas Faroé, quem pesca e transforma o bacalhau explica porque ele é tão especial. “Os nossos produtos são capturados apenas por anzol (palangres ou canas). Nunca usamos peixes capturados por redes de

arrasto. Sentimos que o produto tem uma qualidade mais alta e mais estável quando é capturado com anzol”, diz Per Martin Gregersen, da Vadhorn Seafood, empresa exportadora de bacalhau salgado, contactado pelo Expresso via *e-mail*. O mesmo responsável explica assim a geografia particular das Ilhas: “Estão no centro da corrente do Golfo do México. Isto significa que nunca temos um calor extremo no verão, nem invernos rigorosos como na Islândia ou na Noruega. A temperatura no oceano é muito estável, o que é perfeito para o crescimento do bacalhau.” E se ele cresce.

A Lugrade tem também um lote limitado com bacalhau de nível superior das Ilhas Faroé, que leva salgema da marca Sal Fonte Salina e é vendido exclusivamente na Loja do Sal, em Rio Maior.

No dia seguinte, partimos em direção a Viana do Castelo.

A cidade foi porto de desembarque no tempo dos bacalhoeiros, praticamente desaparecidos nos anos 1980, e por isso a região tem tanto receituário. A Câmara Municipal compilou um livro onde estão

registadas 750 receitas, quase todas entretanto sumidas das mesas minhotas. É difícil encontrarmos já um bacalhau à Margarida da Praça, feito à maneira antiga. Mesmo o famoso bacalhau à Viana, derivação do à Narcisa, ainda que alvo de promoção autárquica, é mais um exotismo.

Nisto, o Norte não difere do Sul. A história das 1001 receitas de bacalhau sempre foi um relativo embuste. É certo que há as açordas de bacalhau do Alentejo, que o bacalhau à Brás se mantém forte em Lisboa, tal como a meia desfeita, para não falar dos pastéis de bacalhau [um campeonato à parte, onde dificilmente alguém vence os da Adega Mãe]. Mais difícil, por seu lado, encontrar um Gomes Sá feito a preceito ou um Zé do Pipo com puré a sério e bacalhau a sério (Casa do Bacalhau, em Lisboa). Mas olhamos para essas compilações de receitas e descobrimos dezenas de misturas bizarras (bacalhau com licor de ginja!) e, sobretudo, dezenas de sucedâneos.

O bacalhau à Narcisa, por exemplo, aparece frequentemente como bacalhau à Braga ou bacalhau à Minhota ou bacalhau de cebolada. Tudo o mesmo. Num único livro sobre o tema podemos encontrar igualmente dez bacalhaus assados. Um tem cebola por cima, outro tem alho, outro tem pimento. As variações são mínimas, mas cada uma conta como uma nova criação, como se o autor ganhasse por número de entradas no índice. Depois, há também muitos estrangeirados importados, dezenas deles, do bacalhau à vizcaína ao provençal, do à lionesa ao à parisiense.

Isto não significa que o bacalhau não tenha uma grande plasticidade. E que não tenha havido, desde meados do século XX, uma necessidade prática de o transformar em comidas distintas. No Estado Novo, quando era o único peixe acessível à maioria da população, o gadídeo estava sempre à mesa. Era o tempo do bacalhau todos os dias, do para quem é bacalhau basta. Os cozinheiros tinham de ser inventivos. Os livros de culinária com grandes números surgem precisamente nessa época. Com mil receitas não se sabe de nenhuma obra séria, mas com uma centena foram publicadas várias no século XX: “100 Maneiras de Cozinhar Bacalhau”, de Rosa Lima; “111 Receitas de Bacalhau”, da Avó Rosalina; e “Bacalhau de Cem Maneiras”, de Francisco Guedes, são alguns exemplos.

Por sua vez, Maria de Lourdes Modesto, em “Cozinha Tradicional Portuguesa”, estabelece o cânone nas 45 receitas. O número parece mais realista, mas a verdade é que estão sempre a surgir novas receitas por registar, muitas delas deliciosas. Adolfo Henriques, agricultor e gastrónomo da Maçussa, por exemplo, tem no seu vasto manancial culinário uma manja de bacalhau, inexistente na literatura. Fortunato da Câmara, crítico neste jornal, foi dos poucos que a provou e não poupa nos elogios. A manja faz-se de uma esmagada de batata e pão cozidos, com alho e azeite, e o bacalhau é servido assado, depois de ensopado em leite e enxugado. Mas mesmo uma piza de bacalhau de Viana do Castelo é, hoje, um assunto sério e premiado. O autor da proeza é Paulino Queirós, dono da pizaria Dolce Vianna, que em 2015 concorreu com a sua piza de bacalhau e grelos, com molho de malagueta, no Campeonato Nacional de Pizza. Ganhou o primeiro lugar e desde então o problema é mesmo ter matéria-prima suficiente. “Muitas vezes esgota”, diz. Da mesma forma, Rui Jorge, durante anos comercial no terreno da Riberalves, elege como prato mais surpreendente umas raras tiras de barriga de



JOSE FERNANDES

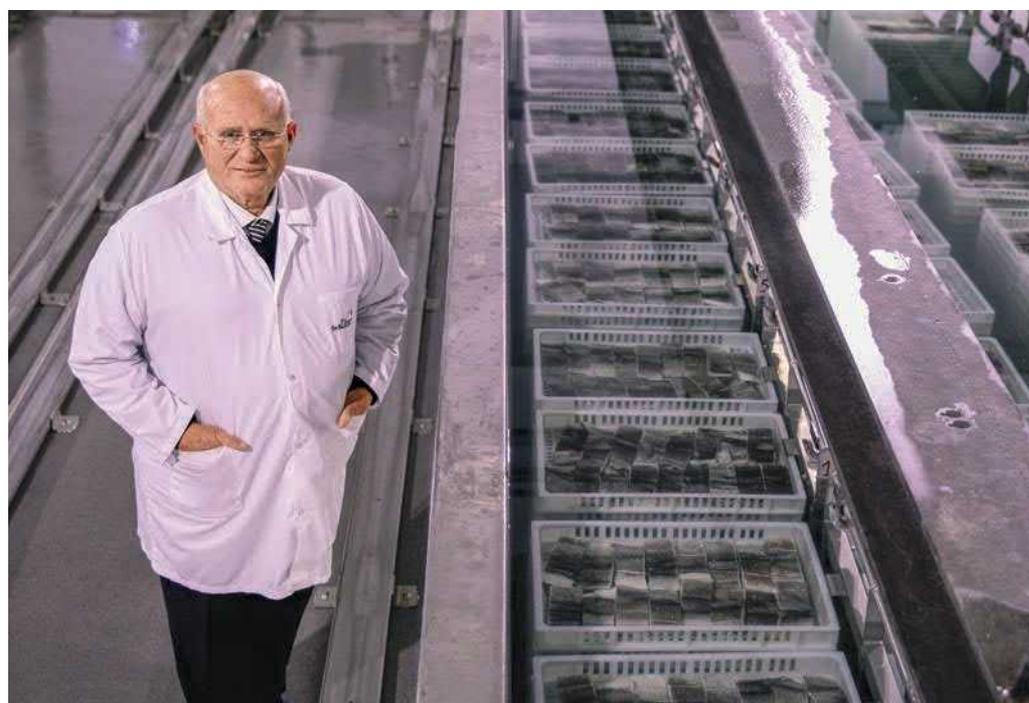


RUI DUARTE SILVA



RUI DUARTE SILVA

PROCESSO (em cima) Na Riberalves, o processo asa branca significa que é retirada a pele preta da barriga do bacalhau — a tarefa implica que um funcionário observe cuidadosamente o peixe e descarte os piores; (ao lado) Na Gafanha da Nazaré, Rui Costa, o “Senhor Bacalhau”, aparece de fato e gravata muito apumado, corte moderno e cintado num corpo roliço. Tem modos frontais, mas não descarta a comunicação; (em baixo, à esq.) Victor Peixoto, 82 anos, do restaurante O Victor, é um apaixonado praticante do bacalhau: “Ainda o como quase todos os dias”, garante, para desgosto das filhas, frequentemente forçadas à mesma dieta; (em baixo, à dir.) Gonçalo Guedes Vaz, médico veterinário de formação, é considerado o ‘Mourinho do bacalhau’ em Portugal. Trabalha na Rui Costa e Sousa & Irmãos, também conhecida como Sr. Bacalhau



RUI DUARTE SILVA

bacalhau fritas, à maneira do choco setubalense, servidas com arroz de feijão. “Deram-mas a provar há dias, na Covilhã [restaurante Estrela] e estavam excelentes.”

A feliz refeição de Rui Jorge ensina-nos outra lição, esquecida por estes dias. É que o bacalhau não é só lombos. O lombo é bom para quem nunca provou um cachão, onde se concentra muita da gordura. E para diferentes pratos devem utilizar-se diferentes partes.

No bacalhau cozido ou na punheta de bacalhau, a badana junto à cabeça, com o osso, ganha à posta; ou mesmo um rabo de categoria, bem maturado. Se é para ir para a grelha, claro que o lombo é apropriado, mas de todos os bacalhaus assados que provámos por estes dias — e foram muitos — a melhor peça foi mesmo a do umbigo, o segundo corte a seguir ao rabo, com a cura bem homogénea e infiltrada. Para já não falar nas feijoadas e caldeiradas de samos (bexiga natatória), no grão com línguas ou nas bochechas salteadas em azeite e alho — ou nesse concentrado de gelatina e sabor que são as caras, cozidas ou panadas. O bacalhau é mesmo o porco do mar. Só que mais caro.

Um bacalhau de qualidade, de graúdo para cima (mais de dois quilos), hoje em dia, pode custar mais de 14 euros o quilo. E se quisermos comprar só os lombos esse preço sobe para perto dos 20 euros ou mesmo dos 25 euros o quilo, no caso do ultracongelado. Continuam a ser preços razoáveis se compararmos com o pescado selvagem mais nobre — como o robalo, a dourada ou o goraz —, e tivermos em conta que ele já vem limpo e descabeçado. Mas já não é para todos, nem para todos os dias. E, também por isso, já não é preciso inventar tanto. Hoje, para sermos felizes podemos cingir-nos às melhores receitas, aquelas em que o produto fala por si. Quais? Ouçamos Victor Peixoto, dono do mítico restaurante O Victor, no concelho de Póvoa de Lanhoso. “Não há 100 receitas de bacalhau, há duas: cozido e assado. Eu prefiro o assado”.

É atrás dele que vamos.

Primeira paragem: O Camelo, em Petigoeiras.

A aldeia fica a cinco quilómetros de Viana. António Camelo, dono do restaurante é um homem direto e polémico. Em 2008 foi notícia no país por ter pago 1300 euros para passar a ter apelido de animal do deserto, herança de sua mãe, mas que um padre da terra proibira de usar no registo do filho. O seu restaurante, contudo, sempre foi Camelo e sempre atraiu gente de todo o lado para o cozido de carnes e enchidos da matança, com suínos de produção própria.

Quanto ao bacalhau assado, também é bem bom: destrona facilmente 99 por cento dos bacalhaus assados a sul do Douro. Mas não é perfeito. António Camelo sabe-o. É um especialista na ótica do utilizador e um poeta: “Eu sou o peixe com mais aproveitamento e mais erótico/ Comem-me ao meio/ Dou o rabo aos amigos/ E com as badanas fazem-me umas punhetas”. O verso está no folheto de apresentação do último encontro da Academia do Bacalhau do Minho, que ali tem sede e de que é membro. Mas isto não significa que deixe de reconhecer que há quem o faça melhor do que ele. Nas traseiras do seu restaurante mastodóntico, com lugar para mais de 500 pessoas, numa arrecadação fria e escura como breu, haverá de o confessar, enquanto mostra as arcas onde os peixes dessalgam cientificamente, muitos quilos deles.

“Onde eu gosto mais de comer bacalhau assado é na Taberna Afonso”, diz, com a admiração dos devotos.

No dia seguinte, aparecemos sem reservar. A Taberna Afonso fica a meia hora de Viana, já concelho de Ponte de Lima. “Tiveram sorte, já temos poucas mesas.” Às 12h30 a sala está praticamente cheia, ao nosso lado um grupo de leiteiros viajados de Barcelos. “Vimos cá de propósito para o bacalhau, todos os anos fazemos este almoço.” A amendação não deixa dúvidas sobre o nível da casa e o prato principal: em cima do guardanapo de pano (no Minho ainda não foram substituídos), um palito para o pós-gadídeo.

Alojado numa moradia grande, o restaurante foi inaugurado em 1941. Nessa altura, não passava de uma pequena mercearia com taberna ao lado, origem igual à de tantas outras grandes salas de comer minhotas. Foi aí que o senhor Afonso, já falecido, começou a servir, e é aqui que Álvaro Gonçalves prossegue a história desde há 11 anos. Só há dois pratos na carta e o bacalhau assado representa 90 por cento dos pedidos (a carne de boi na brasa leva os outros 10 por cento).

Além de só usar da categoria especial — entre eles o famoso das Ilhas Faroé, mas também o asa branca da Riberalves, que ainda deixa a maturar numa câmara de frio durante mais uns meses —, o grande valor acrescentado da Taberna Afonso é a forma como assa. “Temos um forno a lenha, fechado. E só usamos madeira de eucalipto, que não cheira”, explica, apontando para um buraco na parede onde as postas douram sobre a grelha, improvisada bem acima da brasa: “O truque está em cozinhá-las lentamente.” O resultado é soberbo.

A posta fica dourada por fora, quase crocante, sem queimar; por dentro a carne firme, húmida, escorregadia.

Um assador parecido é também usado no mais famoso templo do bacalhau do país, o já citado O Victor, a uma hora dali. Haveríamos de lá chegar

Não há muitos atores na indústria do bacalhau salgado seco: são meia dúzia de produtores internos e ainda menos promotores externos

numa noite chuvosa, seguindo a estrada que vai de Braga para o Gerês. Estavam certas as palavras de Jorge Amado, o escritor brasileiro que considerava o restaurante o melhor do mundo e que o descreveu como uma “casa de pasto, escondida entre vinhedos e flores”. Aberto em 1935, ainda hoje é respeitado por toda a gente, incluindo a concorrência. Muitas das suas técnicas foram copiadas e até a marca de azeite transmontana que usa, de Vila Fria, serve outras mesas conceituadas. De igual forma, o corte em diagonal, a toda a largura, característico daqui, também se propagou. A ideia é altamente engenhosa porque aproveita o bacalhau inteiro, faz postas mais compridas e dá a ideia de que se está a servir sempre o lombo mais nobre.

Às mesas do restaurante serve ainda o próprio Victor Peixoto, 82 anos de vida, um apaixonado praticante do bacalhau. “Ainda o como quase todos os dias”, garante, para desgosto das suas filhas, frequentemente forçadas à mesma dieta. Como os seus colegas, Victor prefere o bacalhau bem curado, à moda antiga, em posta tradicional. Apesar do corpo magro e dos modos delicados, é o mais forte representante de uma região que é o último reduto do “verdadeiro bacalhau: o bacalhau que sabe a bacalhau”.

Sendo todo o país ainda amante do fiel amigo, a Sul impera a mediocridade da matéria-prima e a ignorância. É claro que muita gente que gosta do novo bacalhau — mais branquinho, mais peixe fresco — nunca comeu um exemplar como o d’O Victor. Mas a responsabilidade não é do peixe, que continua a nadar alegremente nas terras frias do Atlântico Norte. A responsabilidade é de quem o transforma e de quem o distribui.

Hoje, mesmo o topo de gama, o cura amarela, é difícil de encontrar bem feito. A origem é um bacalhau muito desidratado e de grande porte. Antigamente, a secagem tradicional era feita ao ar livre, introduzindo-se a meio uma passagem por água doce, que lhe baixava o teor de sal para valores entre os 12 e os 16 por cento. O método revelava-se particularmente indicado para a exportação para as antigas colónias, por o peixe aguentar temperaturas mais altas sem se deteriorar.

Com o fim da seca natural, as empresas tentam hoje reproduzir a técnica do cura amarela nos túneis de secagem. As produções, mesmo assim, são limitadas (a Riberalves produzirá apenas duas toneladas por ano), mas nesta altura do Natal o cura amarela pode ser encontrado facilmente, inclusive em algumas grandes superfícies. A questão é saber se são como o velho cura amarela. Fátima Moura, autora do livro “Semear Sabor, Colher Memórias”, onde se fala da história do bacalhau, tem dúvidas. “Era um processo de secagem muito lento, ao ar. Não sei se faz muito sentido continuar a falar de cura amarela quando hoje se usam túneis de ventilação.”

Mas o mais saudoso de todos os bacalhaus é outro: o bacalhau inglês. Os antigos lembram-no com emoção, sobretudo no Norte. “Vinha em caixinhas de madeira, com palha. Era muito rijo, mas tinha um paladar... Entre as lascas havia um ranho inescusável. Acabou há 20 anos”, recorda Fernando Sá, do Julinha. Mesmo na altura era só para “clientes específicos” e já na altura “custava cinco contos o quilo”, €25 na moeda atual. A origem e o método de transformação não são certos, uns falam em Inglaterra, outros no Canadá, outros até em Viana do Castelo. Álvaro Gonçalves, da Taberna Afonso, diz



JOSÉ FERNANDES

À MESA A história das 1001 receitas de bacalhau sempre foi um relativo embuste. É certo que há as açordas de bacalhau do Alentejo, que o bacalhau à Brás se mantém forte em Lisboa, tal como a meia desfeita, para não falar dos pastéis de bacalhau. Mais difícil, por seu lado, encontrar um Gomes de Sá feito a preceito ou um Zé do Pipo com puré e bacalhau a sério. O dito, contudo, é presença assídua em lojas como o Rei do Bacalhau, na Rua do Arsenal, e na Bacalhoaria Silva (Manteigaria Silva), no Rossio, ambas em Lisboa



JOSÉ FERNANDES



JOSÉ FERNANDES

apenas estar certo de que era pendurado ao alto e até tinha dois furinhos — e que nunca mais foi visto. “Era só uma empresa que fazia isso.”

Para se perceber esta nostalgia é preciso recuar. Nos anos 90, a indústria nacional foi açoitada pela concorrência externa, que começou a produzir bacalhau salgado seco em grande escala, nomeadamente na Noruega. Ao mesmo tempo as grandes superfícies de distribuição portuguesas iniciaram políticas agressivas, com campanhas sucessivas de vendas abaixo do preço de custo. As marcas não tiveram opção: ou recusaram entrar no jogo e viram-se forçadas a investir tudo em lojas especializadas, restauração e exportações; ou adotaram uma estratégia mista, com linha branca de fraca qualidade e, simultaneamente, uma gama de prestígio com marca; ou, terceira alternativa, investiram tudo na grande distribuição e começaram a definhir.

Deste contexto resultou uma crise dramática. Os grandes comeram os pequenos. Hoje, o sector é dominado por empresas familiares que se contam pelos dedos de uma mão. São lideradas por figuras que se conhecem há muitos anos. Que se odeiam há muitos anos.

O “Senhor Bacalhau” aparece de fato e gravata muito apumado, corte moderno e cintado num corpo roliço. Tem modos frontais, mas não descuia a comunicação. “Trouxe comigo o doutor Gonçalo Guedes Vaz”, atira, quando nos sentamos na enorme mesa de reuniões do primeiro piso da sede, na Gafanha da Nazaré. Gonçalo Guedes Vaz é diretor industrial da empresa. Presente, está também a responsável pelo departamento de marketing, Ana Gamelas.

Natural de Tondela, o carismático dono da Rui Costa e Sousa & Irmãos ganhou o apelido depois de três décadas no topo da indústria. A sua empresa é a segunda maior do sector e tem na gama Sr. Bacalhau um dos melhores produtos do país, peixes de certificação skrei, oriundos da Noruega.

Rui Costa começa por apresentar Gonçalo Guedes Vaz como o ‘Mourinho do bacalhau’ em Portugal. Tal qual no futebol, a sua contratação representou uma transferência sonante no sector, já lá vão mais de dez anos. Gonçalo Guedes Vaz, médico veterinário de formação, veio da arquirrival Riberalves, onde montara toda a linha fabril. A empresa de Torres Vedras, a maior do sector, liderada então pelo patriarca João Alves, investira como ninguém na demolha e ultracongelação industrial.

Gonçalo Guedes Vaz fora o ideólogo dessa revolução.

Embora partindo mais tarde, Rui Costa compreendeu que esse era o futuro do sector e tratou de cobrir a parada, levando o craque da demolha industrial da Moita para a Gafanha da Nazaré.

De então para cá, seguiram-se outras atitudes hostis entre os clãs bacalhoeiros. Ainda hoje, Rui Costa não tem pudor em desmerecer a concorrência, nomeadamente os que se vendem como sendo da Noruega, sua região de eleição. “O nosso bacalhau é o melhor. Só como do meu. O resto é lixívia. É o mesmo que comer vacas tuberculosas”, atira. Quanto ao bacalhau da Islândia, o tom baixa ligeiramente, mas não o conteúdo: “É bonito. Mas para comer parece plástico.” A afirmação não é sustentada pela realidade, tal como não é a acusação de que “os outros ultracongelados são só água, estamos a pagar o peso da água”. [Dias depois, fizemos o teste com o bacalhau ultracongelado da Riberalves, nas

gamas de 4, 9 e 12 meses de cura. Nunca baixaram do peso líquido escorrido anunciado na caixa.]

Na semana seguinte, viajamos até à aldeia do Rosário, perto da Moita. É lá que a Riberalves tem a sua maior unidade transformadora. João Alves, fundador da empresa, junta-se a nós para o almoço. No caminho até ao restaurante particular da empresa, o empresário pára ao lado de um dos armazéns de frio, um edifício gigante. Durante uns segundos fica contemplativo perante a obra, hoje administrada pelos filhos Ricardo e Bernardo Alves: “Olho para isto... Para o tamanho disto... Que grandes malucos... Já vi isto muitas vezes mas fico sempre impressionado”, diz, mãos nos bolsos das calças, também ele vestido na moda, óculos Gucci, camisa branca e colete.

João Alves é, tal como Rui Costa, um homem que subiu a pulso. Nascido na aldeia de São Pedro da Cadeira, Torres Vedras, começou a trabalhar na mercearia do pai, concelho de Torres Vedras. Hoje é um dos maiores do sector agroalimentar. Entre 8% a 10% de todo o bacalhau pescado no mundo entram na sua fábrica — dando-lhe a liderança do sector. Essa liderança, contudo, não o impede de atacar os outros industriais. “São todos uma cambada”, diz. Sobre Rui Costa, as palavras saem-lhe igualmente duras. “É uma pessoa que adormece a pensar em mim. Não sei porquê.”

Independentemente dos conflitos, as duas empresas, juntamente com as marcas Lugrade, Caxamar, Constantino e Brasmar têm do melhor bacalhau à venda no país. Nesta área, não há produto artesanal que se distinga. O melhor, hoje, é feito pelos grandes. O que é preciso é descobrir os trunfos de cada um e saber escolher na hora da compra.

No que respeita à marca Sr. Bacalhau, o bacalhau é sempre da Noruega, de gama skrei. O skrei obtém esta classificação por ser um peixe grande, musculado, capturado na altura da desova, entre janeiro e abril. Nessa altura, grandes cardumes nadam cerca de 1500 quilómetros desde o Mar de

O bacalhau não é só lombos. O lombo é bom para quem nunca provou um cachaço, onde se concentra muita da gordura

Barents para desovar nos bancos a sul da Noruega. A vantagem de Rui Costa sobre a concorrência é ter fábrica própria na Noruega e, alegadamente, “poder escolher os melhores peixes” para si e fazer-lhes o *rigor mortis*.

Em matéria de bacalhau da Islândia, a marca Lugrade é emblema de qualidade. Joselito Lucas trata diretamente com dois pequenos barcos, há vários anos, que fazem pesca de cerco, ao largo da baía de Keflavik, bem junto à costa. Mal é descarregado, o peixe faz um trajeto de cerca de 500 metros até à fábrica de transformação, onde é de imediato limpo, escalado e salgado, antes de seguir para Portugal. A rapidez deste processo garante um peixe bem conservado, mas pode também suscitar a sensação de fibroso em alguns exemplares, por não se cumprir o *rigor mortis*. “Preferimos ter peixes sãos, em que um ou outro é mais fibroso, do que ter peixes menos frescos”, diz Joselito Lucas.

De resto, parece haver algum consenso sobre a ideia de que a Islândia tem melhor produto, produto mais artesanal. Mesmo a Riberalves usa peixe islandês nas gamas *premium*, seja no salgado seco seja nos ultracongelados com nove e 12 meses de cura. Há inclusive um lote particular na fábrica, conhecido como a “cura do patrão”, tratado pessoalmente por João Alves — e ele também vem da Islândia. Mas deste só comem os amigos do fundador.

Rui Jorge, diretor comercial da Riberalves, assegura contudo que todos os bacalhaus com carimbo da marca grafada no lombo são *premium* e têm mais de seis meses de cura. Outra dica para escolher bons bacalhaus da Riberalves — esta dada por Álvaro Gonçalves, o homem da Taberna Afonso — é optar pelos asa branca. A classificação, por si, significa apenas que é retirada a pele preta da barriga, algo que não muda o sabor nem aflige os portugueses; mas o processo de retirar a membrana obriga a que um funcionário observe cuidadosamente o peixe e descarte os piores. Rui Jorge confirma a tese e acrescenta: “Muitas vezes essa membrana esconde carne pisada ou outros defeitos. Os asa branca não podem esconder nada.”

Tudo isto é asseverado de boca pelos produtores. Mas há dois problemas. Primeiro, as fichas técnicas do bacalhau dizem sempre muito pouco sobre o produto, deixando larga margem para todo o tipo de derivações. Segundo, ainda ninguém certificou as virtudes autoproclamadas pela indústria. Num país louco por bacalhau, que consome 20% da produção mundial da espécie, o consumidor está praticamente em branco no momento da compra. Sabe a categoria, pode ou não saber a origem. Mas tudo o resto é um grande oceano sem farol.

Para que um bacalhau seja considerado salgado seco, a lei só estabelece três exigências básicas: que pertença à espécie *gadus morhua*, o chamado bacalhau legítimo; que apresente 47% ou menos de humidade; e que tenha um teor de sal igual ou superior a 16%. Cumprir isto é fácil, mesmo os produtos com apenas três semanas de sal são tecnicamente bacalhau salgado seco. Mas um bacalhau de excelência requer mais.

Quando Portugal tinha frota pesqueira própria, a cura começava assim que os primeiros peixes iam sendo empilhados com sal no porão. As viagens duravam entre seis a oito meses e, à chegada, os bacalhaus ainda eram secos ao ar livre. Celestino Ribeiro, velho lobo do mar do navio “Santa Maria Manuela”, lembra-se bem desse processo. “Por

vezes, os próprios marinheiros chegavam a comer do bacalhau do porão, o bacalhau de tana”, diz, recordando os tempos “de escravidão” da célebre Frota Branca, a operar na Terra Nova durante a II Guerra Mundial.

As secas estavam, então, espalhadas por Viana do Castelo, Gafanha da Nazaré e bacia do Tejo, do Mar da Palha ao Barreiro. Cada uma tinha características próprias, mas a cura de Viana era particularmente apreciada. “Ficava na margem sul do rio Lima, mas apanhava também os ventos do mar. Essa dupla proximidade dava um sabor próprio aos bacalhaus”, recorda Celestino, asseverando que agora a qualidade do produto é muito inferior. “Vamos ao supermercados e parece que só estamos a comprar água.”

Com as fábricas a comprarem matéria-prima no estrangeiro, a terceiros, a origem também se diversificou. A marca Riberalves, por exemplo, é mais associada ao bacalhau da Noruega, mas compra *gadus morhua* em praticamente todo o Atlântico Norte, incluindo Rússia, Alasca, Islândia e Gronelândia. O consumidor não sabe de onde vem o bacalhau que está a comprar, porque no rótulo aparecem todas as zonas de captura — expediente que permite à empresa maior flexibilidade na compra da matéria-prima.

Outra informação que os bacalhoeiros não identificam é como é que o peixe foi pescado: se à linha, se com pesca de cerco ou de arrasto. A diferença pode ser abissal. O peixe à linha tem sempre mais consistência e tamanho. O bacalhau de arrasto, por sua vez, já pode chegar morto ao barco, aparecendo mais batido, além do arrasto ser prejudicial à conservação do ambiente marinho.

Com o peixe fora de água, as dúvidas mantêm-se. Como aparece nas fábricas portuguesas? As hipóteses são várias e com muitas implicações ao nível do preço e da qualidade do produto. O bacalhau mais nobre é o que é pescado e logo aberto na origem, sangrando-se e salgando-se o peixe de imediato. Estes lotes viajam para Portugal em barcos ou camiões frigoríficos, dando-se depois continuidade ao processo de maturação.

Por norma, os topos de gama das marcas chegam a Portugal neste estado, com a denominação ‘salgado verde’. Mas a grande distribuição, responsável por 65% do volume de vendas, usa quase sempre bacalhaus congelados na origem. As fábricas descongelam-nos em piscinas com água corrente e iniciam então o processo de salga e secagem. Em três semanas ou um mês esse bacalhau está pronto para ilustrar as capas dos folhetos promocionais dos supermercados, a €8 o quilo ou menos. Os industriais que o Expresso visitou — Rui Costa e Sousa & Irmãos, Riberalves e Lugrade — admitem que a congelação antes da salga não é o procedimento indicado para um bacalhau de excelência, mas todos o praticam, seja para vender nos hipermercados com linha branca, seja para vender com marcas de segunda divisão.

Outro fator importante é o sal usado. A história do bacalhau em Portugal está associada à existência de muitas e boas salinas. Hoje, contudo, já quase ninguém faz uso delas. A Riberalves é uma exceção, afirmando comprar “a produtores da zona de Olhão”. A Rui Costa e Sousa & Irmãos, por sua vez, assume que importa de diferentes fontes: tanto pode comprar sal das Bahamas como de Ibiza, em Espanha. “O sal português não valoriza o

produto”, justifica o diretor industrial da marca, Gonçalo Guedes Vaz, concluindo: “Além de ser mais caro.” O mesmo argumento avança a Lugrade, que se abastece “no sul de Espanha”, mas tem uma edição especial com sal de Rio Maior, limitadíssima (só está à venda na Loja do Sal, em Rio Maior).

Jorge Raiado, da Salmarim, dono de salinas artesanais em Castro Marim, defende que é tudo uma questão de preço e de quantidade. “O preço do sal industrial, como o das Bahamas, custa menos de €0,12 o quilo. Enquanto eu não consigo colocar o meu sal no cliente a menos de €0,24 o quilo. Acresce que não há quantidade de sal artesanal tradicional suficiente para fazer face às necessidades da indústria do bacalhau”, admite. Quanto aos produtores de Olhão, fornecedores da Riberalves, Raiado adianta: “Pode não ser nacional mas vendido por uma empresa nacional. Há uns anos houve escassez na produção e eles importaram sal. Como Huelva não estava a vender, o sal veio de onde? Bahamas.”

Sobre a secagem, hoje ela não se faz mais ao ar livre, naturalmente. Até à década de 50, quando foi registado o primeiro túnel de ventilação, todos os peixes eram estendidos ao sol mal ele começava a decair até se pôr, para depois serem recolhidos durante a noite.

A temperatura média não devia ultrapassar os 15 graus, pelo que setembro e outubro eram os meses ideais, tal como os da primavera. Hoje, este trabalho é feito nas estufas das fábricas e demora entre 30 a 100 horas, consoante o tipo de bacalhau e a sua finalidade.

Uma secagem demasiado rápida pode, no entanto, levar à formação de cristais na superfície do peixe, que depois impedem a saída da água.

A questão mais enfatizada pelas empresas é, no entanto, a maturação. Todos os especialistas fabris com quem falámos são unânimes neste ponto. A fasquia do mínimo indispensável é colocada nos seis meses de cura — e até há exemplares com bem mais do que isso, como o *vintage* da Lugrade, com

“Não há 100 receitas de bacalhau, há duas: cozido e assado. Eu prefiro o assado”, diz Victor Peixoto, dono do mítico restaurante O Victor

20 meses de cura, cuja edição deste ano foi recentemente apresentada.

Mas voltamos à falta de regulação. Quem garante que o tempo de maturação é cumprido? Quem fiscaliza? Quem certifica? Ninguém.

A certificação para o Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa foi criada pela própria Associação dos Industriais do Bacalhau, em 2005, e aceite por Bruxelas em 2014, como Indicação Geográfica Protegida. Até à data permanece sem atribuir um selo que seja, mas isso não impede que a indústria use a designação. A Riberalves começou mesmo a pôr o carimbo de “Cura Tradicional Portuguesa” na gama de produtos ultracongelados (não abrangida na certificação), sem sequer se ter candidatado. Confrontado com esta situação, Ricardo Alves, diretor de produção, através da agência de comunicação que o representa, alega tratar-se apenas de uma formalidade e que a indústria não quer “gastar dinheiro no processo de certificação”. Joselito Lucas, da Lugrade, contrapõe: “Custa dinheiro, sim, mas nada que a Riberalves ou a Lugrade não possam suportar e que não possam colocar no preço do produto.”

O Expresso procurou saber quanto custa essa candidatura. Esta e outras questões, enviadas por e-mail à Associação dos Industriais do Bacalhau (AIB) e ao laboratório responsável pela certificação, o SAGILAB, ficaram sem resposta até ao fecho desta edição, com ambas as entidades a imputarem-se uma à outra as responsabilidades no assunto. A AIB limitou-se a dizer que há “várias empresas que iniciaram os seus processos rumo à sua habilitação ao uso da denominação protegida”, sem referir quantas nem quais.

Ao que o Expresso apurou, a Lugrade terá sido a única empresa a ousar passar pela certificação — e sem sucesso. De acordo com Joselito Lucas, a razão do chumbo teve que ver com um desajuste entre aquilo que é indicado como sendo as boas práticas e os parâmetros físico-químicos exigidos ao produto. “Fazendo tudo direitinho, seguindo os procedimentos do caderno de especificações, chegámos a valores de azoto superiores”, concretiza, referindo-se ao seu topo de gama, o *vintage*.

Gonçalo Guedes Vaz, da Rui Costa e Sousa & Irmãos, recusa que o documento esteja mal feito. O diretor fabril participou na elaboração do caderno de especificações, fazendo parte da comissão de acompanhamento. Admite que bacalhaus com maturações muito longas — como é o *vintage* da Lugrade — possam acabar por ter alguma “toxicidade”, mas que esse problema não lhe toca a ele. “O nosso bacalhau cumpre os requisitos de caras.” Por que razão então ainda não se candidatou à certificação? A justificação remete para a espionagem industrial: “Não estou para ter tipos aqui dentro a aprender connosco.”

Sem certificação nem informação no produto, resta muitas vezes ao consumidor fazer a avaliação sensorial. Há características impossíveis de analisar, numa abordagem empírica, mas outras são simples. Uma delas tem que ver com a cor. Os bacalhaus mais branquinhos significam que têm pouco tempo de cura ou também podem ter fosfatos. Deve-se por isso optar pelos mais amarelados, de cor palha, e pelos uniformes e sem manchas. Outra forma de perceber se o peixe foi bem maturado é apertar os lombos junto à espinha central: se não cederem à pressão é bom sinal. E há ainda o teste clássico ao nível de secagem: agarrar pelo lado da

F	R	O	N	T
E	I	R	A	S
X	X	I	RTP 3	
FUNDACÃO FRANCISCO MANUEL DOS SANTOS		OS TEMAS QUE DESAFIAM PORTUGAL E O MUNDO		

**VIRE A PÁGINA PARA
SABER O QUE FAZ UM
GRANDE PROGRAMA.**

cabeça e colocá-lo na horizontal — quanto menos se dobrar, melhor.

Mas nada disto importa quando o assunto é bacalhau ultracongelado.

E o ultracongelado é o futuro. Quem diz? Surpresa. Todos. Toda a indústria.

A ajudá-los estão os números. A subida no consumo de bacalhau pronto a comer, demolido e ultracongelado, não foi galopante mas intensificou-se. Em Portugal, 35% das vendas de *gadus morhua* já serão de ultracongelado. Ricardo Alves, da Riberalves, refere-se ao fenómeno como um momento “histórico”, assumindo a sua empresa a liderança da campanha, com 65% do total de vendas.

No cerne da mudança está a evolução tecnológica da indústria, mas também o novo paradigma familiar e profissional dos portugueses, sem tempo para passar muito tempo na cozinha. Rui Costa coloca-o desta forma. “Se as pessoas têm a sorte de ter uma sogra que sabe fazer a demolha, tudo bem. Se não, têm de ir para o demolido ultracongelado.”

Questões de género à parte, a palavra que importa é, portanto, esta: demolha. A malvada da demolha. E sobre este tema ninguém se entende. Na vasta comunidade de mestres do ofício, uns defendem 96 horas de imersão, outros garantem que 24 horas chegam; uns fazem a muda de águas de quatro em quatro horas, outros sustentam que basta uma vez por dia; uns acham que com leite é que é; outros dizem que leite é veneno; uns garantem que a água corrente faz maravilhas; outros que ela deve estar parada... outros ainda que ela deve correr e depois parar.

A verdade é esta: a demolha não tem uma regra, não há uma receita infalível. O Expresso coligiu e experimentou mais de uma dezena de métodos diferentes e todos eles ficaram aquém da perfeição. Até porque cada pessoa tem o seu gosto e cada bacalhau é diferente.

Para controlarmos todas as variáveis temos de testar, provar, falhar e voltar a testar. Ou isso ou ter um bocado de cientista e de cozinheiro e de espírito zen.

Como tem Luís Pontes, gastrónomo dado ao estudo sistemático de comidas várias. Em 2010, publicou no seu blogue “Outras Comidas” um sofisticado manual de dessalga, com tudo explicadinho. A primeira dica fazia referência à necessidade de se separarem as partes grossas (lombos), das partes finas (badanas); como alternativa “algo rocambolesca”, sugeria-se deixar as partes finas de fora de água, gerindo a sua imersão. Depois, a velha questão da pele para cima. Não é, de facto, um pormenor: se a pele estiver virada para baixo funciona como um tampão para a saída do sal, que tende a descer. Também por isto, Luís Pontes estabelece como “regra de ouro” criar um espaço de intervalo entre o bacalhau e o fundo do recipiente, usando-se, por exemplo, chávenas de café invertidas como suporte do peixe. Sobre os tempos de demolha, assumindo-se que ela é feita no frigorífico, a menos de cinco graus, Luís Pontes estabelece 24 horas para o bacalhau crescido, 36 horas para o graúdo e 48 horas para o especial.

Ora, tudo isto parece correto e na verdade é-o. Mas tem uma omissão e um inconveniente que fazem a diferença. A omissão é não se fazer referência ao rácio volume de água/volume de bacalhau, como aliás nunca se faz, apesar de isso ser determinante para o tempo de dessalga. O inconveniente

é estabelecer-se que a muda de água é de seis em seis horas, algo na verdade difícil de praticar, mesmo sendo pensionista e insone.

Podemos acrescentar mais truques, alguns relativos à monitorização. Provar a água é muito importante, por exemplo. A regra é: a sensação de sal no bacalhau vai ser o dobro da sensação de sal da água. Em vez disso pode-se depenicar diretamente do dito, tendo sempre presente que o interior da carne estará mais intenso.

Mas mesmo assim as coisas falham. Muitas vezes. E por isso o ultracongelado vinga. E isso já não envergonha ninguém, incluindo chefes renomados. Ana Moura, do restaurante Bacalhoaria, em Lisboa, por exemplo, admite que o usa. “Para ter bacalhau salgado fresco teria de contratar mais uma pessoa só para fazer a demolha”, justifica. Miguel Laffan, chefe embaixador da Riberalves, com uma estrela Michelin no currículo, é da mesma opinião, lembrando que os lombos ultracongelados da Riberalves já são um produto *premium*, de cura longa. Tiago Feio, ex-chefe do restaurante Leopold, por sua vez, acha que para cozinhar em *sous vide* o ultracongelado até é melhor, mas para cozinha tradicional, “para assar”, é preferível o salgado seco. Fátima Moura concorda: “Uso regularmente do congelado. Só nas ocasiões especiais, como no Natal, é que compro do seco”, diz, completando: “Não sei porquê.”

O método de ultracongelamento de bacalhau demolido começou com uma marca entretanto sumida. Nos idos de 1995, a Pascoal seguiu a receita de algumas empresas espanholas e apostou em força na demolha industrial e posterior congelamento. Para se ter uma ideia do investimento, nesse mesmo ano, Filipa Vacondes escreveria um livro com o patrocínio da marca, só com receitas para ultracongelado.

Aparentemente, a Pascoal esforçou-se antes de tempo. Anos depois a empresa desapareceria praticamente do radar: grande parte da sua produção

atual será para a linha branca das grandes superfícies. Mas a Riberalves apanhou o comboio e foi fazendo a evangelização da população em geral e dos chefes em particular. “No início não foi fácil”, recorda Rui Jorge, que em 2000 foi para a estrada tentar vender o produto nos restaurantes. “Andei três semanas a trabalhar de 10 a 12 horas por dia, sem conseguir vender um grama.”

Hoje o ultracongelado é bastante utilizado na restauração e em casa das pessoas. A indústria gosta disso e quer mais, repetindo o argumentário até à exaustão: nas fábricas nunca se falha a demolha; pelo contrário, em casa as bactérias proliferam; o cheiro espalha-se, é o horror, é a tragédia.

Mas será tanto assim? Voltemos ao Minho. No Minho não há bacalhau assado sem demolha. Todos os grandes praticam-na. Contam com o clima mais frio e, muitos, contam com um equipamento de demolha profissional, *made in Portugal*, uma arca engenhosa com entrada e saída de água a temperatura controlada.

Fernando Sá está neste clube e é dos mais críticos do ultracongelado. “Dou-lhe a provar um e outro. É quase como da água para para o vinho. Não tem nada a ver. Não sei bem porquê, mas o ultracongelado é pior, provavelmente por causa dos conservantes. E isso de o bacalhau demolido em casa não poder ir para a arca também são tretas.” Álvaro Gonçalves concorda, mas admite que o ultracongelado “melhorou muito” e que “um restaurante que não esteja preparado para fazer uma boa demolha até o deve usar”. O catedrático Victor Peixoto, por sua vez, não põe sequer essa hipótese: “O ultracongelado não serve.”

Mas não será só tradição, ideias feitas de minhosos empedernidos? Talvez não. Numa prova cega com urbanos sulistas — idades entre os 35 e os 70 anos — usaram-se lombos ultracongelados *premium*, da Islândia, uns com nove meses e outros com 12 meses. Na mesma travessa colocaram-se também lombos que haviam sido demolidos e congelados em casa, com a mesma categoria e origem dos ultracongelados. A opinião foi consensual: todos preferiram os demolidos em casa, classificando-os como “mais intensos”, “mais salgados”. Para os de demolha industrial, ainda que elogiados por terem qualidade acima da média, foram usadas expressões como “mais insossos” e “mais molinhos”.

Tudo visto e baralhado, é certo que o ultracongelado tem muitas virtudes, sendo a primeira delas permitir-nos comer bacalhau facilmente. Mas parece não ter ainda superado o bacalhau salgado seco demolido em casa. Uma parte da explicação terá que ver com sabor e textura. Mas outra parte é do domínio emocional. Será que queremos mesmo um bacalhau sempre igual, sempre correto, como é o demolido ultracongelado? Ou preferimos essa incerteza, essa insatisfação, essa busca eterna pelo bacalhau perfeito?

As estatísticas mostram que para o jantar de véspera de Natal, porventura a refeição mais importante do ano, os portugueses continuam a preferir comprar o bacalhau salgado seco. A tradição ainda é o que era e esta manda que no jantar de 24 de dezembro haja peúgas, discussões político-partidárias acesas e a velha questão: o bacalhau está melhor ou pior do que o do ano passado? ●

e@expresso.impresa.pt

O sector é dominado por empresas familiares. São lideradas por figuras que se conhecem há muitos anos. Que se odeiam há muitos anos