



O Bacalhau da Ceia de Natal

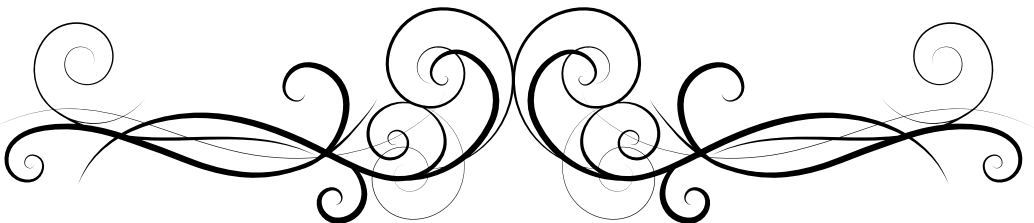


De posta alta e bem demolido, acompanhado com batatas, couves portuguesas, ovos, alhos e regado abundantemente com azeite, o prato de bacalhau da Ceia de Natal é muito mais do que um simples bacalhau cozido com todos. Poderá ser acompanhado com mais alguns ingredientes, dependendo dos gostos e das zonas do país, mas a sua confeção permanece simples. Das mil e uma maneiras de o cozinhar, esta será certamente uma das mais simples. Ainda assim, a escolha do bacalhau para a tradicional Ceia de Natal requer cuidados redobrados, quer pelo destaque que ocupa na consoada, quer pelo fascínio que envolve a quadra.

A família dos *gadídeos* é extensa. Dela faz parte o Bacalhau do Atlântico (*Gadus mohrua*), aquele que consideramos o “nosso bacalhau”, mas também outras variedades como o Bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*), o Paloco do Alasca (*Theragra chalcogramma*) ou o Escamudo (*Pollachius virens*). O Bacalhau do Atlântico foi aquele que se enraizou nos **hábitos alimentares** dos portugueses, um peixe rico, que chegava salgado e acabava seco ao sol e ao vento, e que é apreciado pelo sabor intenso e pela forma como “lasca” e se desmancha.

Selecionado o tipo de bacalhau, a escolha da categoria também pede atenção. Quando seco, o bacalhau tem apenas um terço do peso que terá depois de demolido. Dividido em quatro categorias, Corrente, Crescido, Graúdo e Especial, é vendido com peso que varia entre 1 kg na categoria Corrente e os 3 kg ou mais na categoria Especial. Completamente dependente da categoria e do peso do bacalhau que se escolheu para o prato da Ceia de Natal está o tempo de demolha, levando entre um dia e meio a três dias, com **várias renovações de água fria**.

O prato de bacalhau da Ceia de Natal não motiva grandes inovações culinárias, aprecia-se pela sua simplicidade. Mas há algo que o distingue e que faz com que o bacalhau cozido com batatas, couves e ovo não tenha o mesmo sabor do que se consome noutras **épocas** do ano. Essa singularidade deve-se à envolvimento inerente à quadra festiva e ao espírito familiar do Natal.



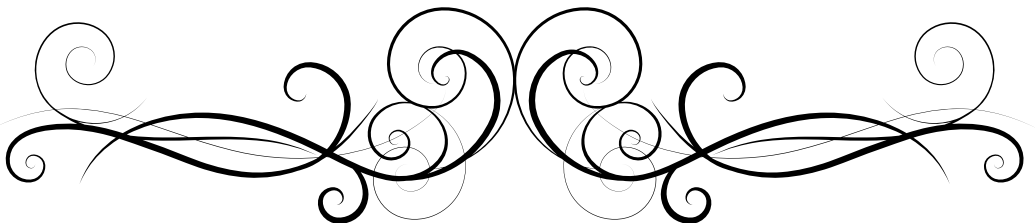
Nos dias de hoje facilmente associamos o bacalhau com a Ceia de Natal e mesmo aqueles que pouco gostam de peixe não o dispensam nessa noite. Por todas as emoções que incorpora, convém perceber como é que um peixe que não habita as nossas águas se transforma num dos símbolos da refeição da véspera de Natal.

A ligação do bacalhau ao Natal está relacionada com as mesmas causas que o transformaram num símbolo da cultura e identidade nacionais: os consumos e as abstinências. A necessidade de consumo de proteína animal e a imposição de cumprir longos períodos de jejum decretados pela Igreja Católica facilitaram a sua introdução nos hábitos alimentares dos portugueses. Depois de salgado e seco, o bacalhau mantém por todo o ano as suas qualidades nutricionais, facilitando o uso e intensificando a procura.

No período que antecede o Natal, tal como acontece na Quaresma, a tradição Católica prescreve um tempo de preparação e abstinência. No Advento natalício, o consumo de carne também é proibido. Algo que só volta a ser permitido após a Missa do Galo, símbolo do nascimento de Jesus Cristo. O Advento começa no quarto domingo anterior ao Natal e a proibição de comer carne trazia à saciação alimentar os peixes, normalmente secos ou salgados, em particular o bacalhau e o polvo. Pelo próprio calendário religioso, o período que antecede o Natal é propício ao consumo de bacalhau.

Não se pode considerar que haja um período histórico específico que determine o hábito de consumo de bacalhau na Ceia de Natal. São escassas as referências nas obras etnográficas ou mesmo na literatura, mas há casos pontuais que nos ajudam a perceber as origens e a socialização deste velho hábito.

No seu admirável “Natal Minhoto”, Ramalho Ortigão revela a sumptuosidade e a abundância na mesa da Ceia de Natal de uma família do norte do país. Dela consta o bacalhau, embora não cozido com hortaliças, mas em Brandade, à moda de Provença. O bacalhau à provençal é uma das três receitas de bacalhau

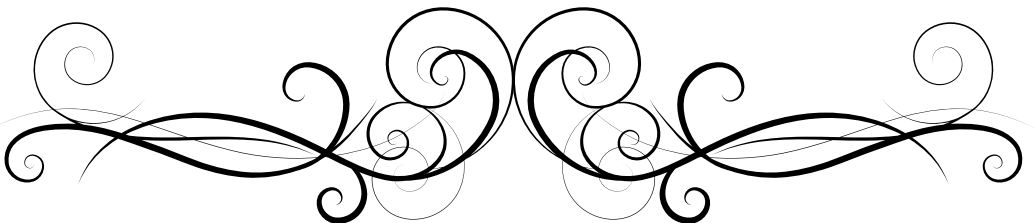


que constam do livro de receitas do cozinheiro Real Lucas Rigaud, de 1780, o que revela a influência da fina cozinha francesa nas famílias mais abastadas. Ainda em meados do século XIX o bacalhau acompanhado com hortaliças é descrito, por Ferraz Júnior, como elemento central das mesas de consoada do Norte.

Num registo do início do século XX que descreve “A Noite de Natal no Porto”, Assis de Carvalho revela que a Ceia de Natal seria somente para membros da família e o peixe seria o alimento exclusivo. Também Santos Graça, na magnífica obra “O Poveiro”, de 1932, descreve o Natal como uma festa de família, em que não se vai ao mar, mas que os peixes mais finos como o Ruivo, a Cachorra, o Bonito e a Raia Seca são preparados para Ceia, cozidos com batatas e hortaliças. A variedade de peixe nesta consoada é algo que só é possível às gentes da Póvoa pela sua proximidade com o mar e o trabalho na pesca. Tanto um registo como o outro não referem concretamente o consumo de bacalhau na refeição da véspera de Natal, mas são representativos de duas características da Ceia de Natal, o jantar em família e a refeição de peixe.

Os relatos que exprimem a existência de bacalhau na mesa de Natal são normalmente da zona norte e com o litoral por perto. Noutras regiões do país, não existia um consumo tão habitual de bacalhau na quadra natalícia, dando-se mais preferência às carnes, como o peru, o cabrito ou até o porco. Nessas zonas a refeição principal do Natal acontece depois da missa do galo e os recursos alimentícios disponíveis potenciam o consumo de carne. Contudo, a véspera de Natal continua a ser dia de jejum.

O consumo generalizado de bacalhau na quadra natalícia parece impor-se após a segunda guerra mundial, com o provimento de bacalhau regulamentado pelas políticas de abastecimento do Estado Novo, que já o conseguiam fazer chegar com regularidade a todos os pontos do país. Também o estímulo ao consumo de bacalhau na Ceia de Natal começa paulatinamente a entrar nos lares portugueses através da recém-chegada televisão e da informação controlada,



pois a propaganda do regime via na humildade e simplicidade do prato, na privação da carne, a virtude requerida pela quadra natalícia. O mesmo aconteceu com a árvore de natal e o pai natal, que já existiam no período republicano, mas foram sendo lentamente substituídos pelo presépio e pelo Menino Jesus, aproximando assim a quadra com o seu sentido mais religioso e penitente.

Nos nossos dias, abundantes na diversidade de produtos, a globalização produz novos costumes e consumos, mas os hábitos gastronómicos permitem afirmar memórias e valorizar tradições, embora por vezes haja invenções e reinvenções, como as várias versões do bolo-rei. Pela sua simplicidade, o prato de Bacalhau da Ceia de Natal acaba por contrastar com a sumptuosidade que a quadra atingiu, mas continua a fazer todo o sentido tê-lo à mesa porque todos sabem que esta não é uma refeição qualquer.

Nuno Miguel Costa, Museu Marítimo de Ílhavo



Foto: Bacalhau tradicional de consoada, preparado pelo Chef Alex (Restaurante Dom Coutinho - Ílhavo)

