

## Bacalhau e sardinha servidos com humor em folhetos portugueses do final do Antigo Regime

Cod and sardines served with humor in Portuguese leaflets from the end of the *Ancien Régime*

ISABEL DRUMOND BRAGA<sup>1</sup>

**Resumo:** Depois de uma reflexão sobre a Literatura enquanto fonte histórica, designadamente sobre os seus alcances e limites, procura-se, a partir de cinco folhetos humorísticos portugueses do final do Antigo Regime, perceber como eram entendidos o bacalhau e a sardinha no quotidiano das populações, ao mesmo tempo que se confrontam estas fontes literárias com outras diversas, de modo a corroborar as informações, no intuito de avaliar o valor destes textos.

**Palavras-Chaves:** Bacalhau; sardinha; Portugal; século XIX.

**Abstract:** After reflecting on Literature as a historical source, namely its scope and limits, we seek, based on five portuguese humorous leaflets from the end of the *Ancien Régime*, to understand how cod and sardines were understood in the daily lives of populations. The paper also aims analyses how these literary sources are important, compared with several others, in order to corroborate the information, to evaluate the valour of this texts.

**Keywords:** Codfish; sardine; Portugal; 19th century.

==

<sup>1</sup> Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa; CIDEHUS, Universidade de Évora; Centro de História, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa. Professora associada com agregação, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa.

## 1. História e Literatura enquanto formas diferenciadas de apreensão da realidade

Atendendo a que a Literatura apreende a realidade humana, abordar as representações através dos textos literários tem merecido alguma atenção (Chartier, 2000), constituindo uma possibilidade para os historiadores e dando origem a profícuos diálogos entre as duas áreas do saber, que utilizam estratégias retóricas diferenciadas<sup>2</sup>. Efetivamente, História e Literatura narram acontecimentos, ao mesmo tempo que a criação literária se revela como expressão da sociedade. Como Sandra Jatahy Pesavento chamou a atenção, «a História, tal como a Literatura, é uma narrativa que constrói um enredo e desvenda uma trama» (Pesavento, 2003: 33). Porém, as duas abordagens apresentam diferentes compromissos com a realidade, embora com recurso a

==

<sup>2</sup> Não se pretende, de forma alguma, fazer o elenco dos trabalhos sobre a matéria. Refira-se apenas que o assunto tem despertado o interesse e a reflexão de autores em diversos países. Entre os portugueses, vejam-se os trabalhos de Fonseca, 2004 e de Matos, 2015. Ao arripio destas posições, leia-se a entrevista dada, em 2007, por Maria Vitalina Leal de Matos, durante a qual a autora afirmou: «Enquanto as outras “ciências” sociais ou humanas encaram o seu objeto de um determinado ângulo, e apenas desse, seja o psicológico, o sociológico, o linguístico, o histórico... o estudo da literatura olha o homem como um todo; qualquer das abordagens acima mencionadas são pertinentes e bem-vindas para focalizar aquele objeto de estudo que é a obra literária. Claro que, justamente no século XX, os estudos literários pretendem ter o seu enfoque próprio, e deste modo a literatura concentrou-se nos estudos de texto. Mas, excetuando alguns casos mais radicais, nunca desprezou as contribuições que as outras ciências lhe davam» (cf. Matos, 2016: 345-346).

discursos verosimilhantes, apesar de a História ter a pretensão de alcançar a verdade. Não obstante, a Literatura pode ser uma fonte histórica, dependendo dos problemas formulados, designadamente se o objetivo for a perceção das sensibilidades, dos valores, das razões e dos sentimentos (Pesavento, 2003: 33). Neste sentido, os folhetos em estudo constituem um objeto literário que permite reler os consumos dos grupos sociais, em especial dos populares, no final do Antigo Regime. Isto é, autoriza o conhecimento das representações culturais, na conceptualização de Roger Chartier (1987). É neste entendimento teórico que se fundamenta a utilização de textos literários para o estudo da história cultural da alimentação<sup>3</sup>.

Quando as personagens são apresentadas de forma coerente e verosímil, os seus comportamentos e opções são completamente credíveis. Assim, a utilização de fontes literárias para melhor conhecer a alimentação e os comportamentos à mesa do passado teve entre os seus cultores, por exemplo, os que se dedicaram à temática no teatro de Gil Vicente (Palla, 1998), na poesia de Gregório de Matos (Papavero, 2007), nas obras de Camilo Castelo Branco (Queiroga, 2015) e de Eça de Queirós (Peixinho, 2016<sup>4</sup>), na paremiologia (Braga e Mourão, 2015), na oratória sacra (Marques, 2005) ou na literatura humorística de Armando Ferreira (Braga, no

==

<sup>4</sup> Sobre este tema em Eça de Queirós, veja-se o elenco bibliográfico citado por Peixinho, 2016.

prelo). Menos ambiciosas foram as recolhas de excertos de obras de Almeida Garrett (*Garret...*, 2000) e de Eça de Queirós (Alves, 1992; Alves, 2001; Goes, 2004) relativos a produtos e preparados, para nos limitarmos a um conjunto de obras de autores portugueses.

Se alargarmos o horizonte geográfico, importa referir, por exemplo, e de novo sem qualquer objetivo de exaustividade, estudos sobre contos medievais ingleses, nos quais a análise se centrou no estudo das metáforas e nas considerações antifemininas produzidas de forma satírica (Rompato, 2007), a investigação aprofundada e contextualizada acerca dos produtos locais franceses abordados na obra de Rabelais (Margolin, 2004), a interpretação das refeições em três obras de José de Alencar, evidenciando os momentos à mesa enquanto marcos temporais e sociais e espaços de partilha (Kaspar 2016), a identidade alimentar do sul de Itália a partir de obras literárias do passado e da atualidade (Bona, 2009; Bona, 2013), os alimentos tradicionais do nordeste brasileiro nas letras das canções de Luiz Gonzaga (Rocha, 2014) ou a muito original análise da comida nos romances de Agatha Christie, num estudo que privilegiou o papel dos alimentos e dos utensílios de cozinha enquanto armas de crimes, sem perder a noção do paradoxo entre as relações comida, vida, cuidado e comida, morte, assassinato (Baučková, 2014). Já textos que se limitam a proceder ao levantamento de produtos e preparados sem qualquer contextualização, caso das receitas sicilianas na lite-

ratura (Bona, 2005) ou de referências a comida em autores como Dalcídio Jurandir, de novo sem qualquer enquadramento, (Bona, 2019), revelam-se de nulo interesse para o historiador.

## **2. Bacalhau e sardinha: os peixes dos pobres**

Portugal, enquanto país marítimo com uma longa costa, esteve sempre vocacionado para a pesca, o consumo e a pontual exportação de diversas espécies piscícolas. A esta realidade há que juntar duas outras igualmente não negligenciáveis, embora com importância diferenciada ao longo dos tempos: a pescaria fluvial, que facilitou o abastecimento de algumas zonas do interior do país, e a pesca em águas internacionais, em especial na costa norte-africana e no Atlântico Norte (Magalhães, 1970: 160-161; Braga, 1998: 230-231). A partir de cinco folhetos anónimos, publicados no final do Antigo Regime, concretamente entre 1790 e 1842<sup>5</sup>, pode verificar-se o recurso ao sarcasmo e ao humor para abordar as principais características de dois peixes baratos, e consequentemente de consumo popular, por parte dos portugueses, isto é, o bacalhau e a sardinha. Na atual fase de investigação, sobre os autores dos textos nem sequer se conseguem colocar hipóteses. Já os conteúdos insistem em aspetos como

==

<sup>5</sup> Para a segunda metade do século XIX, continuam a aparecer este tipo de publicações. Cf., por exemplo, *Suplício do bacalhau e degredo de Judas em sábado de aleluia* (1874). Tipografia Universal. Lisboa.

as características dos peixes, os tempos de consumo (em especial durante a Quaresma), os modos de os preparar, os espaços de degustação e os grupos consumidores, sem esquecer algumas críticas ao comércio bacalhoeiro inglês. Uns folhetos apresentaram-se em diálogo (entre bacalhau e sardinha e entre bacalhau e carne), outros sob a forma de julgamento com argumentos pró e contra, terminando com uma sentença<sup>6</sup>. Do ponto de

vista material, as obras em estudo tiveram entre 2 e 15 páginas, foram publicadas em papel de má qualidade, num caso com texto em colunas, por editores diferentes, três de Lisboa e dois do Porto, conforme se pode verificar pelo quadro.

Título	Local de publicação	Editor	Data	Número de páginas
<i>Aventuras ou lograções de D. Bacalhau e de D. Sardinha de espicha, oferecidas aos peraltas de Lisboa para rirem depois das aleluias.</i>	Lisboa	Oficina de António Gomes	1790	15
<i>Sentença de proscricção que contra Dom Bacalhau alcançou Dona Sardinha, no tribunal dos cabazeiros, dentro na torre de pau, ereta na Cotovia.</i>	Lisboa	Impressão Régia	1816	8
<i>O Bacalhau justificado ou conversação do futre bacalhau com Dona Carne, a qual teve lugar no passeio das Fontainhas, quando aquele era levado para o seminário, situado na quinta do Prado.</i>	Porto	Impresso na Rua de Santo António	1824	7
<i>Um açoutado pelo bacalhau ajoelhado ao rabo deste seu algoz, para que ele o não açoute mais ou o filho da Terra Nova naturalizado na terra farta.</i>	Porto	Tipografia da Viúva Álvares Ribeiro e filhos	1826	8
<i>Sentença contra o réu bacalhau.</i>	Lisboa	Tipografia de Luís Correia da Cunha	1842	2

Quadro: Folhetos humorísticos

==

<sup>6</sup> Não é um caso inédito, em termos de textos sobre produtos alimentares. Veja-se o caso do *Suplicio dos doces*, um texto jocoso do século XVIII, da autoria do padre jesuíta Silvestre Aranha (Sousa, 2011: 111-113).

As sardinhas portuguesas eram boas, abundantes, objeto de exportação desde a Idade Média (Rau, 1968: 62; González Jiménez, 1993: 45-48) e fascinavam nacionais e estrangeiros. Por exemplo, Carrère, em 1796, referiu a abundância das espécies piscícolas portuguesas e o seu preço elevado, com exceção das sardinhas, o grande recurso do povo (Carrère, 1989: 96); enquanto Ruders, em carta datada de 3 de março de 1801, as comparou com o sueco *strömminger* e considerou que «raras vezes se vê na mesa de gente rica, mas é muito apreciada pelos estrangeiros e constitui uma boa parte da alimentação da gente menos remediada» (Ruders, 1991: 184-185). Efetivamente, outras fontes já estudadas corroboram as impressões dos estrangeiros. Sabe-se que na alimentação medieval do campesinato, em matéria piscícola, o destaque incidia nas sardinhas (Coelho, 1990: 9-22). Por outro lado, junto da Ribeira, em Lisboa, durante o século de Quinhentos, havia 10 cabanas com braseiros manipulados por homens e mulheres que aí assavam sardinhas e outros peixes, os quais alimentavam homens livres e escravos que trabalhavam nas imediações (Brandão (de Buarcos) 1990: 107). Na *Descrição da cidade de Lisboa* (1730), afirmou-se que eram salgadas e enviadas para o interior do reino, onde constituíam um grande recurso para a alimentação dos pobres (*Descrição*, 1983: 45). Segundo Link (1797-1799), eram em grande quantidade e tanto serviam para alimentar o povo como os porcos, constituindo o jantar habitual

de soldados, serventes e grupos baixos em geral (Link, 1803: 256). Na descrição de Ruders (1801), os mendigos costumavam assar as sardinhas na rua servindo-se de pedaços de carvão (Ruders, 1991: 184-185).

Sobre o bacalhau, as referências foram mais escassas. Tendo entrado na alimentação portuguesa séculos depois das sardinhas, só passou a ter lugar de destaque a partir do século XVI. Na centúria seguinte, concretamente em 1668, uma natureza morta dos pintores Josefa de Ayalla e Baltazar Gomes Figueira apresenta-o pela primeira vez em contexto culinário. Porém, está ausente das compilações de provérbios da Época Moderna, ao contrário da sardinha, o peixe mais referenciado, com 11 ocorrências (Braga e Mourão, 2015)<sup>7</sup>. Portugal tornou-se um dos principais consumidores a nível mundial, ao mesmo tempo que a história da presença deste peixe nas mesas, inicialmente ligada aos sectores mais desfavorecidos e, concomitantemente, ausente das refeições festivas dos abastados (Silva, 2007: 423-436; Braga, 2012: 889-893; Sobral, 2013: 619-649)<sup>8</sup>, foi particularmente

---

<sup>7</sup> Posteriormente, o bacalhau aparecerá sempre conotado com questões depreciativas: «amarelo, salgado, cru e mau, chama o povo ao bacalhau», «para quem é bacalhau basta» ou ainda «ficar tudo em águas de bacalhau» (Abel e Consiglieri, 1998).

<sup>8</sup> O mesmo acontecia em outros espaços europeus, cf. Kurlansky, 1999; Davidson, 2006; Panayi, 2014. Saliente-se o caso inglês, com um significativo consumo de bacalhau fresco, no famoso prato designado *Fish and ships*. Não obstante, se o consumo de bacalhau em Inglaterra remontou ao Antigo Re-

rica, pois tratou-se de um género abundante e barato, situação que só se alterou durante as últimas décadas do século xx, quando se metamorfoseou definitivamente.

As características quer do bacalhau quer da sardinha foram amplamente referidas nestes folhetos. Nas *Aventuras ou lograções*, referenciaram-se os atributos da sardinha fresca e da que já não deveria ser objeto de consumo. Assim, o bacalhau considerou que a sua interlocutora estava transfigurada, pois «era clara e está amarela, era gorda e está tísica, era gentil e está encarquilhada» (*Aventuras*, 1790: 3), para continuar considerando que fora «esbelta, delicada, guapa, mocetona, chibante, e vejo-a tisonada, magricela, alcorcovada, indigesta e até remelosa, quando vossa mercê tinha uns olhos pequenos sim, porém marotos e vivos o mais que podiam ser» (*Aventuras*, 1790: 3). Em outro folheto, a sardinha foi caracterizada como «amarela e sarnenta» (*Sentença*, 1816: 4).

Um dos elementos mais referenciados a desfavor do bacalhau foi o cheiro, «amarelo e malcheiroso, a retalhos reduzido» (*Sentença*, 1816: 2), ou «muito podre, muito pestilente e muito fedorento» (*Um açoutado*, 1826: 3), ou ainda «porque razão combalido tu vens botando mau cheiro, empestar a loja toda do gordo bacalhoeiro» (*Sentença*, 1842: 1). O facto de o bacalhau ser quase sempre consumido depois de

ter sido salgado levou a observações que relacionaram falta de salubridade e doenças, para gáudio de médicos e boticários (*Um açoutado*, 1826: 4). Na *Sentença de proscricção*, considerou-se que a «pérfida raça marinha» era «salgado como salitre, tão nefasto à humanidade, que só dele podem ter as boticas saudade» (*Sentença*, 1816: 1) e que «mil crimes tem perpetrado este indómito perverso, tem infecionado as amas de criancinhas de berço, não lhe escapando os cantores, que se queixam amargamente» (*Sentença*, 1816: 2). Porém, quando usado em fresco, poderia ser dado aos doentes (*Sentença*, 1816: 4). Um outro folheto insistiu nos problemas decorrentes do uso do produto depois de salgado, afirmando que tal justificava uma fonte de insultos: «chamando-me nomes os mais injuriosos, como são badejo, mata-frades, ladrão e até galinha de galegos» (*O bacalhau*, 1824: 4). Repare-se na alusão aos galegos, um grupo genericamente muito pobre que desempenhava funções modestas na capital. Não se estranha que a má cura do bacalhau fosse frequentemente responsabilizada por diversas moléstias capazes de «atirar um Hercules à sepultura» (*Um açoutado*, 1826: 3) ou, mais ironicamente, «na mesa de uma taberna empanzinas o galego com uma cólica eterna» (*Sentença*, 1824: 1).

Tendo em atenção o mais famoso dos tratados de bromatologia do século XVIII, o da autoria de Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V, vejamos como era visto este peixe tão criticado. Ora, para este físico, na perspe-

---

gime, a associação do peixe às batatas fritas é bastante mais recente, como sublinhou Panayi, 2014.

tiva da saúde, o bacalhau era pior do que a pescada, difícil de cozer e gerador de humores melancólicos. Sob a ótica social, esclareceu que era comida de pobres e rústicos, adequada para quem trabalhava exercitando-se muito, sendo desaconselhado às pessoas delicadas e sedentárias (Henriques, 1731: 199).

A identificação dos consumidores foi frequentemente evidenciada. Sendo certo que em qualquer sociedade do Antigo Regime o consumo estava dependente do poder económico, da sazonalidade dos produtos, da localização e do tipo de refeição, a carne constituiu sempre o alimento por excelência dos abastados, em detrimento do peixe que, tal como a carne, conhecia preços diversificados, havendo espécies muito mais valorizadas do que outras (Braga, 2015). Assim, em *Aventuras ou lograções*, referiu-se claramente que, em tempo quaresmal, os grupos privilegiados só recorriam ao consumo de bacalhau se não existissem outros peixes nobres no mercado. Porém, os pratos que se preparavam com aquele ingrediente menos nobre não ficavam isentos de alguma sofisticação, tornando as refeições bem diferentes das dos não abastados, inclusivamente quando utilizavam o mesmo produto base. O texto forneceu ainda uma imagem da geografia social da cidade, por bairros:

Os fidalgos, os condes, os marqueses, os estrangeiros, os médicos, homens de negócio, ricos e a maior parte dos homens de gravata lavada, que todas estas pessoas que nós

avaliamos em muito, todas assistem do rossio para cima: Bairro Alto, Patriarcal Queimada, São Bento, Cruz de Buenos Aires, Estrela, etc. e que todos estes na Quaresma, comem bom peixe se o há, e só na extrema necessidade é que saltam no bacalhau, mas ainda então o tratam com um bocado de distinção; porque uns o fazem albardados, outros com ovos, outros numa espécie de filhós, outros com manteiga, outros com molho de alho. (*Aventuras*, 1790: 4)

Repare-se que a cidade de Lisboa estava dividida em duas grandes áreas. Se o Chiado, nascido na primeira metade do século XIX, se tornou o palco da vida cultural e social da cidade, já antes toda aquela zona constituía uma parte nobre, contando com a presença de palacetes de várias famílias aristocráticas, de conventos e de igrejas, destruídos, total ou parcialmente, pelo terramoto de 1755. Por outro lado, as freguesias de Santa Justa, São Nicolau, São Julião e Madalena tinham uma ampla tradição de presença de gentes do mar e dos ofícios em geral (Couto, 2003: 241-242; França, 2008: 445-448). Ora, claramente o autor do texto conhecia bem as duas Lisboas.

Um outro folheto insistiu nesta ideia do alargamento dos públicos consumidores. Na *Sentença contra o réu bacalhau*, a defesa alegou, além do preço modesto e da utilidade em dias de jejum, que:

Quando assado entro na adegas,  
os tonéis deixo sem pinga.

Na taberna mais grosseira,  
na mesa de mais finura,  
vou com molho de manteiga  
fazer brilhante figura.

Até os mesmos tafuis  
em mim acham conforto,  
sobre bacalhau com ovos,  
chupam garrafas de Porto.

[...]

Se com cebola ou batatas  
me poem em prato redondo,  
já julga toda a família  
que tem banquete de estrondo.

Se apareço desfiado  
dentro de algum pastelão,  
todos gostam, todos gabão  
esta minha condição.

(*Sentença*, 1842: 1-2)

Enquanto peixe habitualmente consumido por indivíduos de fracos recursos, o bacalhau foi frequentemente apresentado como um preparado disponível em tascas, tabernas, baiucas e estalagens<sup>9</sup> – espaços relevantes para as refeições dos grupos populares –, onde era adquirido por marujos, mochilas e «vil canalha», que o comia assado, por vezes queimado, nos estabelecimentos de Alfama, aparentemente os piores da capital. Sofríveis seriam os da Ribeira das Naus e do Bairro Alto (*Aventuras*, 1790: 5). A sardinha não tinha um destino diferente. Estava nas alcofas, nas gigas, nos sacos

e nas selhas dos moradores da Ribeira Nova, «tanto o rico como o pobre, o lacaio como o marujo, toda a vil canalha cá destes bairros do mar» (*Aventuras*, 1790: 6). A referência ao consumo por parte de galegos (*Sentença*, 1842: 1) tornou também de novo evidente um outro grupo com escassos recursos entre os que integravam o bacalhau na sua alimentação.

Sabe-se que, em 1825, a população residente ou forasteira que passasse por Lisboa dispunha de mais de 1600 estabelecimentos de comes e bebes, distribuídos pela urbe e mais concentrados nas zonas dos cais e mercados, com ênfase em três núcleos: Baixa-Chiado -Bairro Alto, São Bento e a zona da Calçada da Ajuda. Como polos secundários, refiram-se a Graça, a Mouraria e o Castelo. Em muitos destes estabelecimentos, podia-se comer, beber, adquirir comida para consumir em outros locais e jogar (Lousada, 2004).

A população conventual e monástica, enquanto consumidora de peixe, não foi esquecida num dos folhetos. Porém, apresentou-se a aquisição de bacalhau dependente da não existência de alternativas, o que deu lugar a uma crítica clara aos carmelitas de Lisboa, «sempre de mim [bacalhau] se servem quando não têm peixe fresco, ou quando não têm algum pequeno pretexto de saúde para comer carne, pois não há um que não ralhe de mim e não maldiga o voto de abstinência» (*O bacalhau*, 1824: 4). Refira-se que a abundância e a diversidade das espécies ictiológicas permitiam

==

<sup>9</sup> Sobre as particularidades destes estabelecimentos polivalentes – ali se comia, se bebia, se jogava –, as dificuldades de os caracterizar e os tipos de alimentos que serviam e vendiam para fora, cf. Lousada, 2004 e 2009.



que o peixe fosse um dos alimentos presentes na dieta de ricos e pobres, tanto mais que os dias de jejum e abstinência prescritos pela Igreja eram em número elevado (Pommarède, 2002: 83-93; Marques, 1981: 10; Coelho, 1993: 97; Coelho, 2000: 96-97), o que levou alguns autores a salientar a influência daquela instituição no consumo das populações (Mutgé i Vives, 1988: 110). Por outro lado, não esqueçamos que o peixe ocupou um lugar de relevo no regime alimentar das comunidades monásticas, um pouco por todo o lado (Ignace e Laborie, 2002: 263-299; Braga, 2015a) e até em alguns dias de festa. Recorde-se que a renúncia era entendida como um instrumento de mortificação, mas que privação não significa ausência. Por outro lado, a abstinência de certos alimentos tinha uma relação direta com a desejada continência sexual. A gula e o sexo apareciam como os dois prazeres corporais por excelência. Logo, de acordo com os entendimentos dietéticos da época, uma alimentação fria e seca inibia a prática sexual, a qual era estimulada por alimentos quentes e húmidos (Montanari, 2012: 196-197).

O modo de preparar o bacalhau e a sardinha foi objeto de inventariação na *Sentença de proscricção*. Assim, o primeiro podia ser servido cozido, assado, albardado, preparado com ovos e manteiga, molho de alho e em almondegas; enquanto a sardinha era cozida, assada, preparada no forno, em tigelada, espichada, temperada com orégãos e até metida em piveradas (*Sentença*, 1816: 5). O elenco não destoa de

um outro anterior, no qual se referiu que era servida assada, cozida, em fresco, em seco e salgada, tal como acontecia no bairro lisboeta dos Remolares (*Aventuras*, 1790: 11-12). De permeio, um dos folhetos referiu uma refeição, no caso um almoço, então designado jantar, de um letrado. O autor mostrou-se crítico das mulheres e dos homens que nelas confiavam e censurou a refeição servida pelas 14 horas, composta por caldo de lentilhas, ovos e sardinhas. Ainda acrescentou que «outras ridicularias semelhantes» eram cebolas, chícharos e feijão-frade (*Aventuras*, 1790: 9). Outro folheto referiu ainda arroz de bacalhau, migas de bacalhau e tigelada de bacalhau, preparada com tomate, salsa, cravo e pimenta (*Sentença*, 1842: 2).

Em contextos leigos, a primeira receita de bacalhau que nos aparece está contida no manuscrito inédito de Francisco Borges Henriques intitulado *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza* (1715-1729), uma obra até ao momento só parcialmente estudada (Braga, 2004 e 2017). Este autor apresentou o modo de demolhar peixe seco, um molho para bacalhau e uma receita de frigideira de bacalhau, o que não deixa de ser interessante, já que estamos perante uma espécie pouco apreciada pelo grupo aristocrata. Assim, escreveu:

todo o peixe seco se deitara de molho em água quente, não muito, e depois em vinagre, um pouco de tempo, e depois o cozerão com umas pernas de salsa e se coma com o molho de assado. O peixe seco de pele depois de estar de molho em água quente, e tirando-lha deitado em vinagre um pouco, se porá a ferver e o limarão, e limado picarão salsa e cebola e com duas outras colheres de manteiga e pouca água se deite o peixe dentro e se lhe deite pimenta e açafraão com uma pouca de farinha que engrosse o molho. Se coma com limão e uma gema de ovo batida. [Molho:] depois do bacalhau cozido, deitarão bastante manteiga e uns quartinhos de cebola já cozida que ferva na manteiga e terão feita mostarda de grão e a ferveram na manteiga e o bacalhau e assim o comerão com a mostarda deitada no molho. [Finalmente a frigideira de bacalhau:] desfiarão o bacalhau e o deitarão na frigideira com manteiga, cebola e salsa picada e sua pimenta e gemas de ovos batidas e seu sumo de limão. (Braga, 2004: 57-58)

Se nos detivermos nas obras de cozinha impressas, até à data da publicação dos folhetos<sup>10</sup> apenas o *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*, da autoria de Lucas Rigaud, cuja primeira edição datou de 1780, integrou várias receitas de bacalhau. A saber, à provençal, à bechamel e assado nas grelhas e por outros modos<sup>11</sup>. Neste último caso, apareceram mais

cinco receitas. Portanto, oito pratos diferentes (Rigaud, 1999: 196). Atendendo a que, nesta época, todos os livros de cozinha se destinavam aos grupos com poder aquisitivo, em concreto aos profissionais que os preparavam e serviam, não é de estranhar que as receitas apresentem alguma sofisticação.

Se, a partir do final do século XV, os portugueses se dedicaram à pesca do bacalhau, situação que posteriormente se alterou<sup>12</sup>, no

---

<sup>12</sup> No final do século XV, as viagens de Descobrimento deram conta de uma nova realidade geográfica com interesse económico. Com uma cronologia até hoje imprecisa, terão ocorrido as viagens de João Fernandes Labrador, um açoriano da ilha Terceira, as de Gaspar e Miguel Corte Real, igualmente açorianos, e a de Giovanni Caboto que, com marinheiros de Bristol e a cargo de Henrique VII, rei de Inglaterra, em 1497, teria chegado à Gronelândia. Da segunda viagem de Gaspar Corte Real, em 1502, chegaram a Portugal autóctones vestidos com peles. Em 1508, já se estabelecera uma colónia portuguesa na Terra Nova, Terra Verde ou Terra dos Corte Reais, financiada por mercadores de Viana da Foz do Lima (atualmente Viana do Castelo), de Aveiro e da ilha Terceira. Os portugueses controlavam o litoral e mantinham contactos amistosos com as populações locais, que mais tarde se deterioraram (Moutinho, 1985: 15-22; Magalhães: 2001: 17-30; Varela, 2001: 31-50). A exploração piscícola sistemática do bacalhau havia começado concentrando-se, sobretudo, entre fins de março e princípios de outubro, com a rota Aveiro – ilha Terceira – Gulf Stream – Península do Labrador. A existência de sal português em quantidade e qualidade facilitou a conservação do produto. Novas vagas de colonização iriam reforçar a colónia portuguesa, nos anos 30 do século XVI, com gente oriunda de Viana e, em 1567, com naturais da ilha Terceira (Açores). Em meados do século XVI, de Aveiro saíam anualmente 150 navios pesqueiros, conferindo à vila uma situação de desafio económico que terminará no final da centúria (Moutinho, 1985: 19; Amorim, 2001: 66). Entretanto, a concorrência de outros povos começou a fazer-se notar. A França foi manifestando um interesse crescente, especialmente a partir de 1534, com a viagem de Jacques Cartier. Portugal começou a perder terreno face a franceses, ingleses e espanhóis, o que se tornou particularmente visível durante a segunda metade do século XVI, quando o corso e a exploração do açúcar brasileiro fizeram

---

<sup>10</sup> Uma análise desta matéria, até aos nossos dias, pode ser vista em Sobral 2013: 619-649.

<sup>11</sup> Esta obra integrou também uma receita de sardinhas com ervas finas, um prato preparado no forno (Rigaud, 1999: 192).

século XVIII, o consumo estava dependente da importação via Inglaterra, a qual não deixou de ser objeto de reflexão crítica. Assim, referiu-se que o bacalhau sem cabeça corria mundo para enriquecer tiranos, isto é, os ingleses, pois os portugueses «trocam o ouro por peixe seco que por maltratado em sua cura serve mais a arruinar os corpos que deles se alimentam do que à sua nutrição» (*O bacalhau*, 1824: 5-6). Num outro folheto, alguém se interroga: «Diz-me, pois, bacalhau, porque saís tu de Inglaterra e te acodes a Lisboa, fazendo aos mais peixes guerra» (*Sentença*, 1842: 1). Recorde-se que, em 1715, o tratado de Utreque implicou o desaparecimento das rotas peninsulares do bacalhau, favorecendo os ingleses (Moutinho, 1985: 22-23; Amorim, 2001: 66-67). Após um longo interregno, só a partir dos anos de 1830 Portugal apetrechou de novo a frota bacalhoeira, devido a incentivos diversos. Com a Companhia das Pescas Lisbonenses (1837-1856), a atividade piscatória nos bancos da Terra Nova e da Islândia conheceu novo fôlego, ainda que por um curto período. Porém, a atividade continuaria contando com a participação da frota açoriana da firma Salomão Bensaúde e Filhos (1858-1862) e suas sucessoras, que aproveitaram para diversificar a expansão da casa comercial (Moutinho, 1985: 24-29). Ora, a maior parte dos folhetos foi publicada antes do ressurgimento da frota bacalhoeira

==

diminuir a participação portuguesa na pesca do bacalhau, levando à necessidade de o importar.

portuguesa, não a podendo referir. Por outro lado, em nenhum deles houve referências à pesca portuguesa no Atlântico Norte no passado.

### 3. Em jeito de balanço

De comida de pobres a prato apreciado por endinheirados, eis um percurso que, embora só se tenha concretizado cabalmente durante o século XX, tem antecedentes documentados desde Setecentos, para a sardinha e, em especial, para o bacalhau. Porém, desde logo se tornou claro que, durante o Antigo Regime, o peixe vindo do Atlântico Norte chegava à mesa dos aristocratas preparado com sofisticação, ao contrário do que era servido em espaços de restauração popular, caso das tabernas e baiucas. Presente igualmente nas refeições do clero e de consumo crescente devido à abundância, aos preços baixos e ao elevado número de dias magros, nunca deixou de ser alvo de más vontades, quer por quem o consumia quer pelos médicos, que o consideravam útil apenas para os que gastassem muita energia, em trabalhos que implicassem esforço físico.

Apresentado pelos folhetos em estudo de forma satírica, tentando suscitar o riso dos leitores, pelos diálogos, pelas críticas e pelas imagens e metáforas neles incluídos, o bacalhau e a sardinha foram mostrados nos seus vários espaços de consumo, fazendo alusão a diversos bairros da capital, mas também referenciados em relação a consumidores pobres e abastados, leigos e eclesiásticos. Não foram

esquecidas as características dos peixes – aspetos, cores, cheiros, sabores –, as formas de preparação dos pratos e as épocas de maior consumo, bem como as críticas ao comércio inglês, antes do ressurgimento da frota bacalhoeira portuguesa.

Nestas obras literárias, recriaram-se ambientes, gestos e objetos que eram familiares aos que então viviam. Ao situarem acontecimentos e espaços conhecidos, os autores procuraram a proximidade e a identificação de quem lia os folhetos, permitindo conhecer as sociabilidades à volta da cozinha, da mesa e dos gestos ligados à produção, à circulação e ao consumo do bacalhau e da sardinha. Os testemunhos literários foram totalmente corroborados por outras fontes, evidenciando-se, deste modo, o valor que apresentam.

## Bibliografia

### *Fontes Impressas*

*Açoutado (Um) pelo bacalhau ajoelhado ao rabo deste seu algoz, para que ele o não açoute mais ou o filho da Terra Nova naturalizado na terra farta* (1926). Tipografia da Viúva Álvares Ribeiro e filhos. Porto;

*Aventuras ou lograções de D. Bacalhau e de D. Sardinha de espicha, oferecidas aos peraltas de Lisboa para rirem depois das aleluias* (1790). Oficina de António Gomes. Lisboa;

*Bacalhau (O) justificado ou conversação do fute bacalhau com Dona Carne, a qual teve lugar no passeio das Fontainhas, quando aquele era levado para o seminário, situado na quinta do Prado* (1824). Impresso na Rua de Santo António. Porto;

Brandão (de Buarcos), J. (1990). *Grandeza e Abastança da Cidade de Lisboa em 1552*. (Org. de J. da F. Alves). Livros Horizonte. Lisboa;

Carrère, J. B. F. (1989). *Panorama de Lisboa no ano de 1796*. (Trad., pref. e notas de C. B. Chaves). Biblioteca Nacional. Lisboa;

«Descrição da Cidade de Lisboa». *O Portugal de D. João V visto por três Forasteiros* (1983). (Trad., pref. e notas de C. B. Chaves). Biblioteca Nacional. Lisboa;

Henriques, F. da F. (1731). *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*. Oficina de Miguel Rodrigues. Lisboa;

Link, H. F. (1803). *Voyage en Portugal depuis 1797 jusqu'en 1799*. T. 1. Levrault, Schoell et Compagnie. Paris;

Matos, M. V. L. de. (2016). *Secretário: memórias*. Book Builders. Silveira;

Rigaud, L. (1999). *Cozinheiro Moderno ou nova arte de cozinha*. Colares Editora. Sintra;

Ruders, C. I. (1981). *Viagem em Portugal. 1798-1802*. (Trad. de A. Feijó, pref. e notas de C. B. Chaves). Biblioteca Nacional. Lisboa;

*Sentença contra o réu bacalhau* (1842). Tipografia de Luís Correia da Cunha. Lisboa;

*Sentença de proscricção que contra Dom Bacalhau alcançou Dona Sardinha, no tribunal dos caba-zeiros, dentro na torre de pau, ereta na Cotovia* (1816). Impressão Régia. Lisboa.

### *Estudos*

Abel, M., Consiglieri, C. (1998). *O bacalhau na vida e na cultura portuguesas*. Academia do Bacalhau de Lisboa. Lisboa;

Alves, D. C. (2001). *Roteiro de Os Maias de Eça de Queiroz e de todas as comidas e bebidas no romance*. Hugin. Lisboa;

Alves, D. C. 1992. *Era Tormes e amanhecia: dicionário gastronómico cultural de Eça de Queiroz*. 2 vols. Livros do Brasil. Lisboa;

Amorim, I. (2001). *O Porto de Aveiro e as Pescarias na Época Moderna*. Em: Á. Garrido (org.).

- A Pesca do bacalhau: história e memória*. Editorial Notícias. Lisboa;
- Baučeková, S. (2014). The flavour of murder food and crime in the novels of Agatha Christie. *Prague Journal of English Studies*. 3 (1): 35-46;
- Bona, F. D. (2005). *Literatura e gastronomia: um casamento perfeito*. Itália Nova Editora. São Paulo;
- Bona, F. D. (2009). *O prazer gastronômico no reino das duas Sicílias entre o sagrado e o profano na representação literária*. Tese de doutoramento em Letras Neolatinas – Literatura Italiana. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro;
- Bona, F. D. (2013). Identidade Gastronômica no romance *Francesca e Nunziata*. *Revista de Letras de São Paulo*. 53 (1): 67-81;
- Bona, F. D. (2019). A comida paraense em Belém do Pará de Dalcídio Jurandir. *O Eixo e a Roda*. 28 (2): 191-213;
- Braga, I. D. (1998). A Circulação e a Distribuição dos Produtos. Em: J. J. A. Dias (coord.). *Portugal do Renascimento à crise dinástica*. Presença. Lisboa: pp. 195-247;
- Braga, I. D. (2004). O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques. Em: I. D. Braga. *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Colares Editora. Sintra: 61-99;
- Braga, I. D. (2012). Morue. Em: J.-P. Poulain (dir.). *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*. PUF. Paris: 889-893;
- Braga, I. D. (2015). Carne e peixe: uma hierarquia de consumos alimentares. Em: I. D. Braga e P. D. Braga (coord.). *Animais e Companhia na História de Portugal*. Círculo de Leitores, Lisboa: 35-85;
- Braga, I. D. (2015a). *Sabores e segredos: receitas conventuais portuguesas da Época Moderna*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume. Coimbra;
- Braga, I. D. (2017). O Receituário de Francisco Borges Henriques: culinária, cosmética e bo-  
tica em Portugal no século XVIII. *Diálogos Mediterrânicos*. 12: 67-88;
- Braga, I. D. (no prelo). *A mesa lisboeta na ficção de Armando Ferreira (1893-1968)*;
- Braga, I. D., Mourão, M. E. (2015). Género e Discurso Proverbial no Portugal Moderno. *Faces de Eva*. 33: 83-102;
- Chartier, R. (1987). *Lectures et lecteurs dans la France d'Ancien Régime*. Seuil, Paris;
- Chartier, R. (2000). Debate: história e literatura. *Topoi*. 1: 197-216;
- Coelho, M. H. da C. (1990). Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato Coimbrão em tempos medievos. *Homens, espaços e poderes (séculos XI a XVI): notas do viver social*. V. 1, Livros Horizonte. Lisboa: pp. 9-22;
- Coelho, M. H. da C. (1993). A Pesca Fluvial na Economia e na Sociedade Medieval Portuguesa. *Cadernos Históricos*. 6: 85-87;
- Coelho, M. H. da C. (2000). Quaresma. Em: C. M. de Azevedo (dir.). *Dicionário de História Religiosa de Portugal*. [vol. 4]. Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa, Círculo de Leitores. Lisboa: pp. 86-87;
- Couto, D. (2003). *História de Lisboa*. Gótica, Lisboa;
- Davison, A. (2006). *The Oxford Companion to Food*. (2.<sup>a</sup> ed.). Oxford University Press. Oxford.
- Fernandes, M. E. M. (1992). *O Mosteiro de Santa Clara do Porto em meados do século XVIII (1730-80)*. Arquivo Histórico. Porto;
- Fonseca, L. A. (2004). As Relações entre história e literatura no contexto da actual crise da dimensão social da narrativa historiográfica. *Actas do Colóquio Internacional Literatura e História*. [s.n.]. Porto, 1.<sup>o</sup> vol.: pp. 265-278;
- França, J. A. (2008). *Lisboa: história física e moral*. Livros Horizonte. Lisboa;
- Garrett e a gastronomia* (2000). (Coord., org. e introd. de M. Rêgo e L. Sá). Câmara Municipal de Lisboa. Lisboa;

- Goes, M. A. (2004). *À mesa com Eça de Queirós*. Colares Editora. Sintra;
- Gomes, E. M. de S. (1995). *O Convento da Encarnação do Funchal: subsídios para a sua História 1660-1777*. Secretaria Regional de Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico. Funchal;
- González Jiménez, M. (1993). La Pesca en Andalucía. *Cadernos Históricos*. **6**: 45-48;
- Ignace, J. C. e Laborie, Y. (2002). Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. *Du bien manger et du bien vivre à travers les ages et les terroirs*. Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine. Pessac: pp. 263-299;
- Kaspar, K. B. (2016). Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. *Revista contextos da alimentação*. **4 (2)**: 1-10;
- Kurlansky, M. (1999). *Cod: a biography of the fish that changed the world*. Vintage. Londres;
- Lousada, M. A. (2004). A rua, a taberna e a sala: elementos para uma geografia histórica das sociedades lisboetas nos finais do Antigo Regime. Em: M. G. M. Ventura (org.). *Os espaços de sociabilidade na Ibero-América (séculos XVI-XIX)*. Colibri. Lisboa: pp. 95-120;
- Lousada, M. A. (2009). Sobre a alimentação popular urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas. Em J. V. Serrão, M. Pinheiro e M. de F. Ferreira (org.). *Desenvolvimento económico e mudança social: Portugal nos últimos dois séculos. Homenagem a Miriam Halphern Pereira*. ICS. Lisboa: pp. 227-248;
- Magalhães, J. R. (1970). *Para o Estudo do Algarve Económico durante o século XVI*. Cosmos, Lisboa;
- Magalhães, J. R. (2001). A Caminho do Noroeste. Em: A. Garrido (coord.). *A Pesca do bacalhau: história e memória*. Editorial Notícias. Lisboa: pp. 17-30;
- Margolin, J.-C. (2004). Vagabondage culinaire et métaphores gastronomiqués à travers la France du XVI<sup>e</sup> siècle. Em: M. Viallon-Schoneveld (coord.). *Le boire et le manger au XVI<sup>e</sup> siècle*. Publications de l'Université de Saint-Étienne. Saint-Étienne: pp. 31-46;
- Marques, A. H. de O. (1981). *A Sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. Sá da Costa. Lisboa;
- Marques, J. F. (2005). Metáforas do sal na oratória sacra do seiscentismo português. *Seminário Internacional sobre o sal português*. Universidade do Porto. Porto: pp. 349-363;
- Matos, S. C. (2015). História, memória e ficção: que fronteiras?. *História e Historiografia*, **17**: 414-426;
- Montanari, M. (2012). *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*. Laterza. Roma. Bari.
- Moutinho, M. (1985). *História da pesca do bacalhau: por uma antropologia do 'fíel amigo'*. Editorial Estampa. Lisboa;
- Palla, M. J. (1998). Cozinhar e contar uma história: o imaginário alimentar em Gil Vicente. Em: T. F. Earle (coord.). *Associação Internacional de Lusitanistas. Actas do V Congresso*. [s.n.], Oxford, Coimbra: pp. 1187-1200;
- Panayi, P. (2014). *Fish and chips: a history*. Reaktion Books. Londres;
- Papavero, C. (2007). *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. Tese de Doutoramento em Antropologia Social. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo;
- Peixinho, A. T. (2016). Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós. Em J. Pinheiro e C. Soares (coord.). *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Anna-blume: pp. 199-218;
- Pesavento, S. (2003). O Mundo como teatro: leituras da história e da literatura. *História da Educação*. **14**: 31-45;
- Pommarède, P. (2002). Le jeûne et l'abstinence. *Du bien manger et du bien vivre à travers les*

*âges et les terroirs*. Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine. Pessac: pp. 83-93 ;

Queiroga, E. S. (2015). *Os gestos e as palavras da mesa camiliana*. Dissertação de mestrado em Estudos do Património. Universidade Aberta. Lisboa;

Rau, V. (1968). Cartas de Lisboa no Arquivo Dattini Prato. *Estudos de História*. Verbo. Lisboa;

Rocha, A. M. (2014). Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares do nordeste do Brasil. *Revista contextos da alimentação*. **3 (1)**: 63-83;

Rompato, C. F. C. (2007). Stuck Chichevache's Maw: digesting the exemple of (im)patient Griselda in John Lydgate's «A Mumming at Herford» and «Bycome and Chichevache». Em: T. J. Tomasik e J. M. Vitullo (coord.). *At the table: metaphorical and material cultures of food in Medieval and Early Modern Europe*. Brepols Publishers. Turnhout: pp. 73-92;

Silva, J. T. da. (2007). La Morue au Portugal: à la table du tiers-état. Em: E. Ridet, E. Barré e A. Zysberg (dir.). *Les nourritures de la mer*. Centre

de Recherche d'Histoire Quantitative. Caen: pp. 423-436;

Sobral, J. M. (2013). O «fiel amigo»: o bacalhau e a identidade portuguesa. *Etnografia*. **17 (3)**: 619-649;

Sousa, D. F. F. de (2011). *A doçaria conventual de Coimbra: o segredo das madres conserveiras: contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX)*. Colares Editora. Sintra;

Varela, C. (2001). A Pesca do Bacalhau entre os séculos XV e XVIII. Em: A. Garrido (coord.). *A Pesca do bacalhau: história e memória*. Editorial Notícias. Lisboa: 31-50.

### *Referências digitais*

*Sabores da Escrita*. Acedido em 25 de abril de 2017, no website da Câmara Municipal de Coimbra: <http://www.cm-coimbra.pt/index.php/areas-de-intervencao/cultura/item/3541-sabores-da-escrita>.