



Museu Marítimo de Ílhavo Um testemunho da história, cultura e economia

Escola Secundária António Damásio
Ana Cláudia Tavares
Catarina Silva
Catarina Pedra
Maria João Penha



Figura 1 – Bacalhau pertencente ao Aquário dos Bacalhaus do Museu Marítimo de Ílhavo

Até 90 Kg

A relação de Portugal com a pesca e com o consumo de bacalhau é um fenómeno secular, que remonta à chegada dos portugueses à Terra Nova e ao Lavrador, no século XVI. Este peixe pertencente à família dos gadídeos, foi-se introduzindo nos hábitos alimentares dos portugueses, sendo hoje uma marca permanente da cultura e identidade nacionais.

A História da Pesca do Bacalhau em conjunto com a evolução da preparação das embarcações para a pesca, das técnicas de captura, da preparação do pescado, em mar e em terra, até à sua comercialização e confeção gastronómica, permitiram a criação de um saber-fazer baseado, principalmente, na experiência e no conhecimento experienciado de gerações de homens dedicados ao quotidiano do mar, ao gosto e ao prazer alimentar que o bacalhau é capaz de proporcionar.

2 anos- até 40 cm

7 anos- 70/80cm

10 anos-1,50m

O bacalhau, cujo nome científico é *Gadus morhua*, é um peixe dos mares frios (entre os 4°C e os 12°C) do Atlântico Norte, que se desloca em cardumes, vagueando entre a Terra Nova, a Islândia e a Noruega.

Com o aparecimento, em meados do século XIX, de empresas de pesca modernas e a introdução de processos mais avançados de captura - a chamada pesca à linha, com o auxílio de pequenas embarcações, denominadas por "Dóris", que se espalhavam em torno do navio principal, estendendo o seu raio de ação e aumentando a rentabilidade da captura - assistiu-se a um maior consumo de bacalhau derivado da captura nacional, diminuindo assim a importação. Deu-se um novo impulso à denominada "Faina Maior".



Figura 2 - Faina Maior: Pesca de Bacalhau à linha

Com base nos processos tradicionais, de salga e secagem, adaptados pelos portugueses há quase cinco séculos, o bacalhau é hoje produzido, maioritariamente, em ambientes industriais certificados, através de seca artificial, onde o peixe fica com o cheiro característico e pronunciado do bacalhau seco, salgado, com um sabor intenso que perdura na boca. A sua textura é homogénea, suculenta e tenra. As "denominadas" lascas, separam-se com relativa facilidade, mantendo-se sempre inteiras.



Figura 3 – Tipo de Pesca designado Trole

Em Portugal, o bacalhau passou a ser um alimento imprescindível na mesa, tornando-se num dos peixes mais presentes no regime alimentar dos portugueses, sendo consumido transversalmente por todas as camadas da sociedade. Podendo ser consumido cru, cozido ou assado, existem centenas de receitas gastronómicas de Norte a Sul do país.



Figura 4 – Conserva do Bacalhau em Sal, utilizada nos navios