

# O BACALHAU NA MESA DO POVO EM PORTUGAL NA ÉPOCA MODERNA: UMA ESCOLHA ALIMENTAR VINDA DE FORA E QUE SE TRANSFORMOU NUM CASO DE SUCESSO<sup>1</sup>

## COD ON THE TABLES OF THE LOWER CLASS IN THE MODERN PERIOD: A FOOD CHOICE FROM OUTSIDE THAT BECAME A SUCCESS STORY

ANA MARIA RAMALHO PROSERPIO

anamariaproserpio@gmail.com

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos — Universidade de Coimbra

<https://orcid.org/0000-0001-9557-9219>

### RESUMO

O presente artigo tem como objetivo dar a conhecer a relevância do bacalhau nas mesas mais humildes, desde o início da sua pesca pelos portugueses na Época Moderna (finais do século XV e XVI). Procurou-se, com o auxílio de fontes documentais coevas, atestar da sua importância no seio deste grupo social, analisando as referências históricas e literárias que lhe são feitas, para, depois de certificada a sua importância, procurar as razões dessa apetência que se revelou sempre em crescendo, mesmo quando os

---

1 Investigação realizada na senda do projeto complementar do CECH: DIAITA Heritage: Food, Environment & Well-being, que decorreu no âmbito da tese de doutoramento e que contou com a orientação das Professoras Doutoradas Carmen Soares e Maria Helena da Cruz Coelho.

portugueses deixaram de pescar o bacalhau, passando a comprá-lo aos estrangeiros, em meados do século XVII.

Os resultados da nossa análise permitiram-nos concluir que este consumo se deve não só ao seu preço acessível (como era também o da sardinha), mas igualmente à grande importância dada na época aos interditos alimentares preconizados pela religião católica, que ditava vários dias de abstinência por ano, em particular na Quaresma, momento em que o consumo de carnes era tido como pecado grave e condenável aos olhos de toda a sociedade. Interrogámo-nos, também, sobre a conotação negativa que na época este pescado detinha junto dos grupos sociais privilegiados, frequentemente aludida nas fontes. Investigaram-se as razões para tal, tendo-se verificado que, na sua base, estava a associação desse pescado ao povo, a que se somava o facto de estar ligado aos dias de abstinência (que apelavam ao sacrifício e à privação, tão indesejados entre os mais privilegiados). Também o facto de não ser um pescado consumido fresco, estado em que as elites, já desde a Antiguidade Clássica, mais o valorizavam e apreciavam, deverá ter determinado a conotação do bacalhau como um bem alimentar representativo dos grupos sociais mais humildes.

#### **PALAVRAS-CHAVE**

Bacalhau pescado, Povo, Interditos Religiosos, Séculos XVI, XVII e XVIII

#### **ABSTRACT**

The aim of this article is to make it known the importance of cod on tables of the lower class since it was first fished by the Portuguese in the Modern Period (late 15th and 16th centuries). With the help of coeval documentary sources, we tried to attest to its importance within this social group, analysing the references made to it and, after certifying its importance, looking for the reasons for this appetite, which was always growing, even when the Portuguese stopped fishing it and started buying it from foreigners in the mid-17th century.

The results of our analysis allowed us to conclude that this consumption was due not only to its affordable price (as was the case with sardines), but also to the great importance given at the time to the dietary restrictions advocated by religion, with several days of abstinence a year, particularly during Lent, when the consumption of meat was seen as a serious sin and condemnable in the eyes of society as a whole.

We also tried to understand the negative connotation that this fish had at the time among privileged social groups, which was frequently mentioned in the sources, and investigated the reasons for this. We found that the very association of this fish with the lower classes was at the root of this connotation, in addition to the fact that it was linked to days of abstinence (which called for sacrifice and deprivation, so undesirable among the more privileged), and also the fact that it wasn't fresh fish (favoured by the elites since the Ancients).

#### KEYWORDS

Cod-Fish, lower Class, religious dietary restrictions, 16th, 17th and 18th centuries

## Introdução

É a partir dos finais do século XV, e em crescendo nos séculos XVI e XVII, que o bacalhau, salgado e seco, aparece nas bancas dos mercados e feiras do reino de Portugal, ficando disponível para compra dos locais.<sup>2</sup> Tal realidade prende-se com o facto de os pescadores portugueses terem iniciado nesta época a pesca desta espécie nos mares da Terra Nova<sup>3</sup>.

Uma epopeia que, pela sua importância e impacto na sociedade portuguesa, vai despertar, mais tarde, grande interesse por parte dos historiadores, como atesta a monografia *Memória sobre a pesca do Bacalhão*, do conselheiro Jacob Frederico Torlade Pereira D'Azambuja,<sup>4</sup> escrita ainda no século XIX, e os numerosos estudos que se lhe seguiram sobre o tema, nos séculos seguintes, em particular no século XX<sup>5</sup>, como são os de Moses Bensabat Amzalak<sup>6</sup>, Higinio de Queiroz<sup>7</sup>,

---

2 Silva 1970: 12 e Castelo-Branco 1961: 40-43.

3 Seguindo o exemplo de outros como os vikings, da Europa do Norte, ou, mais próximos, os bascos.

4 Azambuja 1835.

5 A que não será alheio o recrudescimento da pesca portuguesa na Terra Nova com a política das pescas encetada pelo Estado Novo.

6 Amzalak 1923.

7 Queiroz 1940.

Mário Moutinho<sup>8</sup>, Luís Jorge Semedo de Matos,<sup>9</sup> Valdemar Aveiro,<sup>10</sup> Senos da Fonseca,<sup>11</sup> Joaquim Romero Magalhães<sup>12</sup> e Álvaro Garrido,<sup>13</sup> entre outros.

Para além do estudo da pesca em si, o consumo deste pescado em Portugal e as suas repercussões na sociedade foram, igualmente, motivo de interesse por parte dos investigadores. Cumpre-nos destacar, pela aproximação antropológica seguida e pela afinidade que apresentam em face do que expomos neste artigo, os estudos de António José Marques da Silva<sup>14</sup> e de José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues,<sup>15</sup> que abordam a temática do bacalhau como ícone português e alimento de penitência, relacionando os inícios do seu consumo com os portugueses mais carenciados e os religiosos.

Na verdade, como iremos constatar mais à frente neste artigo, a oferta de um novo pescado no panorama das espécies a consumir, não vai ter no seu início o mesmo acolhimento junto dos vários grupos sociais, sendo a forma como era conservado uma das razões para essa diferenciação.

## 1. A conservação e a venda do bacalhau

Pescado em águas longínquas, o bacalhau tinha de ser salgado nas embarcações para assim chegar às costas portuguesas em bom estado,<sup>16</sup> sendo depois, na sua maioria, seco. Estas são práticas que vão mantê-lo por mais tempo conservado e em condições de ser consumido, e que otimizarão, também, o seu sabor.

De facto, como refere Mark Kurlansky na sua obra *O Bacalhau: biografia do peixe que mudou o mundo*, a salga e a seca no bacalhau redundavam num

---

8 Moutinho 1985.

9 Matos 2001, 45: 8-20.

10 Aveiro 2014.

11 Fonseca 2005.

12 Magalhães 2001.

13 Garrido 2001 e 2004.

14 Silva 2015: 130-143.

15 Sobral e Rodrigues 2013: 619-649; Sobral 2016: 27-33.

16 “O peixe, embora com qualidades alimentares muito importantes, é dos alimentos mais facilmente deterioráveis” (Santos 1983: 310).

casamento particularmente feliz (...) devido ao facto de o bacalhau ser virtualmente desprovido de gordura, e por isso, quando salgado e bem seco, raramente se estragar. Durava mais que a baleia, que é carne de sangue, e durava mais que o arenque, um peixe gordo.<sup>17</sup>

No entanto, apesar destas qualidades, os grupos sociais mais elevados preferiam-no, preferindo o peixe fresco de qualidade, e mais gordo. Enjeitado das suas mesas, ficava este pescado relegado para as gentes mais desfavorecidas que, com exceção das que viviam da pesca, tinham dificuldades em aceder ao peixe fresco, muito caro para as suas bolsas. Para além do preço do pescado, havia ainda a questão da diferenciação social imposta pela legislação às espécies vendidas, que ditava que as elites consumissem outras espécies mais prestigiadas.<sup>18</sup>

Desta realidade nos dá conta documentação relativa à venda de peixe no mercado da cidade de Lisboa, o maior do reino. Muitas são as queixas dos elevados preços praticados pelas peixeiras, como se pode atestar em fonte do princípio do século XVII, que relata que as

infinitas pescadeiras, que por mais agua que choua, sempre, são caras na venda<sup>19</sup>, levando os menos abonados a optar pela sardinha salgada, e muitas vezes “sem cabeça”<sup>20</sup>, ou pelos pescados secos, como “o bacalhao, & também pescada seca, raya, & sável escalado, atum de lombo, & ventrecha.<sup>21</sup>

---

17 Kurlansky 2000: 25.

18 Na verdade, como alerta Iria Gonçalves 2010: 237: “os poderes em exercício cuidavam em que cada um adquirisse as espécies a que o seu estatuto social dava direito. Assim os peixes grandes, chamados de “posta”, os peixes gordos mais apreciados porque mais saborosos e nutritivos, eram reservados às elites, não só porque podiam pagar, mas também porque a lei assim o determinava”.

19 Silva 1970: 12.

20 Silva 1970: 12.

21 Silva 1970: 12.

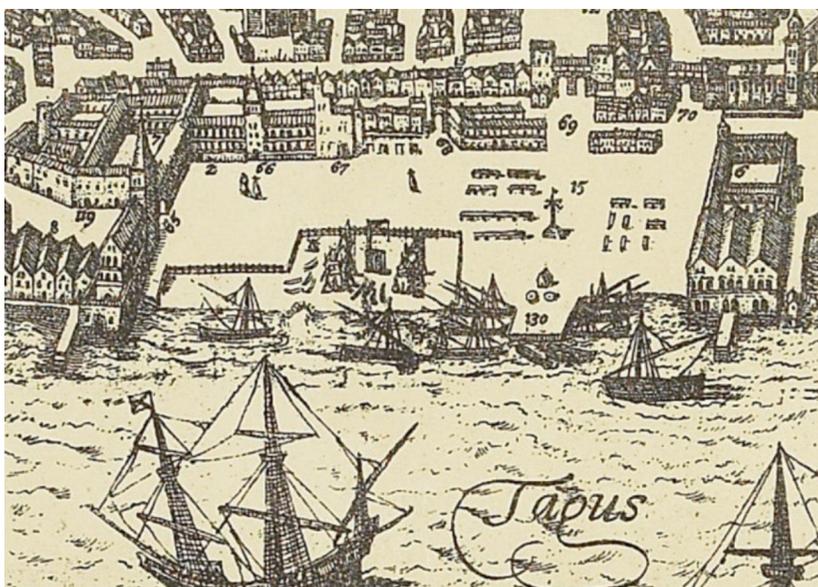


Figura 1: Mercado de Lisboa, o n.º 15, da gravura do século XVI “Olissippo quae nunc Lisboa, ciuitas amplissima Lusitaniae, ad Tagum...”, de Georg Braun (Biblioteca Nacional de Portugal, CC-381-A).

Estes pescados, secos e salgados, nos quais se inclui o bacalhau, eram um importante recurso para as populações mais desfavorecidas, que, nos períodos magros, só podendo comer pão, legumes, ovos e peixe, eram impelidas a comer o pescado conservado em sal ou seco, mais acessível em termos económicos. Iria Gonçalves considera que o “consumo forçado de peixe, que na maior parte das vezes, era salgado”<sup>22</sup> terá levado, no caso português, a que a fortuna do sal estivesse diretamente ligada à fortuna do peixe.

## O consumo do bacalhau

No século XVI o bacalhau vai passar a estar presente em mesas do povo. E era escolhido para as ocasiões festivas, fosse cozinhado em fritura de azeite,<sup>23</sup>

<sup>22</sup> Gonçalves 1990: 417.

<sup>23</sup> Santos 1983: 311: “fregir” o pescado em azeite previamente envolvido em farinha simples ou em polme.

cozido<sup>24</sup> ou assado nas brasas. Assim relata o *Memorial de Pero Roiz Soares*<sup>25</sup> que ao descrever uma festa realizada no Alentejo, em 1581, alude aos pratos de bacalhau colocados à disposição do povo pelos senhores da terra.

mtas mezas lançadas pelo cham cheas de pão e de pratos de peixe frito pescada seca bacalhaos e azeitonas e o chão alastrado de odres de mto bom uinho que ficou de tudo isto grande sobeio e andou tudo a Rodo pera toda a gente baxa que ficou mto satisfeita.<sup>26</sup>

Estas festas, em que o povo era convidado a participar, faziam parte, como refere Maria Helena da Cruz Coelho, do tempo curto e eram “um elemento integrante e complementar do tempo alongado de trabalho e de vida de todos os dias”<sup>27</sup>. A mesa festiva que acima descrevemos insere-se, pois, nesse tempo curto, essencial na vivência do povo que, no caso desta fonte, é designado por “gente baixa”.

A ocasião foi uma recepção dada pela Duquesa de Bragança ao rei Filipe II de Espanha, futuro Filipe I de Portugal, no Castelo de Vila Boim, perto de Elvas<sup>28</sup>. Vivendo-se o tempo da Quaresma,<sup>29</sup> a mesa foi de pescados, entre os quais figurava o bacalhau.

Saliente-se que estas refeições de pescado eram uma forma de o povo ter acesso à proteína animal, visto que as carnes eram ainda mais inacessíveis<sup>30</sup>. E essa é seguramente uma das razões por que o bacalhau foi tão bem aceite pelos grupos sociais mais desfavorecidos, que tinham como base da sua alimentação o pão. José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues, no artigo “*O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa*” relacionam a razão da sua exaltação

---

24 Instruções para cozinhar o bacalhau cozido, num códice datado do século XVI ou XVII: “O cação e litão, depois de limado, pode-se comer com ponta d’alho no vinagre, o mesmo se fará ao bacalhau, o qual se esfolia antes de se cozer, e há mister dobrado tempo que o outro peixe seco para se cozer” (Barros 2013: 189).

25 Narrativa que relata acontecimentos entre 1565 e 1628.

26 Almeida 1953: 190.

27 Coelho 2010: 144.

28 Oliveira 2019: 220: “determinava de o ir receber a Villa Boim que era de Elvas hũa legoa”.

29 25 de fevereiro (Oliveira 2019: 220).

30 “A carne era considerada a comida dos fortes, dos poderosos, dos que mais contavam e influíam na sociedade” (Gonçalves 2019: 101).

em Portugal “pelas classes populares rurais e urbanas” com o facto de este ter sido “o alimento que enriqueceu uma dieta secular pobríssima feita de pão e de alguns vegetais ou toucinho”<sup>31</sup>.

A ligação do bacalhau com os interditos religiosos praticados na época e os menos favorecidos é igualmente muito comum. De tal forma que é alvo de chacota por parte de alguns cronistas mais dados à sátira, como é o caso de Frei Lucas de Santa Catarina<sup>32</sup>, que numa carta sobre a Quaresma, se refere de forma jocosa ao consumo de bacalhau pelos religiosos:

Saberá V. Senhoria que he falecida Fulana Quaresma; em Sabado de Alleluya expirou, depois de se deter nesta Corte quarenta dias, onde foi cortejada, principalmente das Religiões, que a hospedarão com sua pobreza, sem mais prato que os seus feijoens, e o seu bacalhão.<sup>33</sup>

Na mesma senda, veja-se o trocadilho feito numa décima transcrita dos manuscritos da Biblioteca do Palácio Nacional da Ajuda, dedicada a um cónego com o nome de Bacalhau. O seu autor, anónimo, manifesta, em tom jocoso, receio de que o cónego, dado o seu nome, ao comer uma lampreia (pescado de mesa real), a convertesse num bacalhau (peixe dos mais humildes).

Vai amigo essa lamprea  
com seu molho de escabeche;  
nella vos mando peixe  
para hum jantar, e huma ceia.  
toda inteirinha comey-a:  
desse o talho, e tromba aos gatos,  
que ao peixe não são ingratos:  
o mais vá para a barriga,  
bem que por ser pouco diga  
tudo nada entre dois pratos.

---

31 Sobral e Rodrigues 2013: 625.

32 Nasceu em Lisboa, em 1660, e ingressou no Real Convento de Benfca. Exerceu o cargo de cronista da Ordem de São Domingos. Dedicou-se também à sátira, escrevendo cartas e narrativas burlescas, que integram o “Anatomico Jocosos”.

33 Santa Catarina 1755, II: 353.

Tenho pejo em só mandar  
Huma marítima lesma  
mas em tempo de Quaresma  
bem se deve desculpar.  
Tratai logo de a pescar  
do vosso bucho no vão,  
que o tal peixe não é máo,  
mas receyo juntamente,  
no anzol do vosso dente  
se converta em bacalhaó.

A legislação camarária é, igualmente, farta em referências ao bacalhau e à sua ligação com o povo e com os religiosos. São vários os documentos que aludem à prioridade que deve ser dada a estes grupos sociais na compra do bacalhau.

Uma consulta da Câmara de Lisboa, de 31 de outubro de 1647, refere que se procedera à venda do bacalhau da primeira embarcação chegada nesse ano e que “a cidade tomou para remedio dos pobres, expondo-se às perdas e quebras que de um a outro peso vão, tudo em ordem a que os atravessadores não tyrannisem os pobres”.<sup>34</sup>

Ainda do mesmo ano, uma outra consulta dá conta de contenda entre um representante da Câmara e um oficial régio, na qual a Câmara, procurando salvaguardar uma parte do bacalhau para os pobres e religiosos da cidade, foi diretamente ao barco comprar o pescado, sendo-lhe interposta uma ação por um corregedor que considerou ilegal esta compra. No entanto, como o intento era o de guardar o bacalhau numa loja da cidade para depois ser vendido a religiosos e pobres “por preço mais commodo”<sup>35</sup>, a resolução régia acabou por ser favorável à Câmara, tendo em conta os seus nobres objetivos.

Sete anos mais tarde, uma outra Consulta da mesma Câmara, de 12 de novembro de 1654, denuncia que “os estrangeiros, com esta liberdade, estão vendendo a arroba do bacalhau a mil reis e a trinta e cinco reis o arrátel, preço excessivo, sem abaixarem, por não haver outro na terra (...) em prejuízo das religiões e dos pobres miseráveis, de quem é mais próprio este mantimento”<sup>36</sup>.

---

34 *Elementos para a História do Município de Lisboa V*, Consulta da camara a el-rei em 31 de outubro de 1647, 92. Doravante abreviado por EHML.

35 EHML V, Consulta da camara a el-rei em 31 de outubro de 1647, 92.

36 EHML VII, Consulta da camara a el-rei em 12 de novembro de 1654, XVII.

Novamente, em 1660, é feita uma denúncia pelo Senado da cidade de Lisboa de uma venda de bacalhau realizada num navio, que carregou bacalhaus para outros navios que iam para o Brasil, com grande prejuízo do povo de Lisboa dado ser um “peixe tão necessário para o mantimento do povo e dos religiosos”.<sup>37</sup>

Todos estes documentos demonstram, de forma inequívoca, que são os mais desfavorecidos, por necessidade, e os religiosos, por obrigação, os principais consumidores de bacalhau, pescado que se veio a juntar à sardinha, também ela de preço reduzido, e que já fazia parte do cardápio do povo.

A corroborar a documentação oficial, vários textos literários de autores portugueses referem-se ao bacalhau e à sardinha como pescados dos religiosos e do povo. É o caso do escritor Jorge Cardoso<sup>38</sup>, que, na sua obra *Agiologio lusitano dos sanctos, e varoens illustres*, abordando a vida de Frei Agostinho Aleixo da Cruz, do Convento de Nossa Senhora da Graça, em Lisboa, refere que ele se mortificava no comer “com huma sardinha sarrenta, ou migalha de bacalhau, que tinha de reserva para seu regalo”<sup>39</sup>. Ou, de Paulino António Cabral de Vasconcelos, mais conhecido por Abade de Jazente<sup>40</sup>, que nos elucida num soneto sobre os preços baixos destes pescados, comparativamente com os pescados frescos e de estima como era o caso da pescada:

A trinta e cinco reis custa a pescada:

O triste bacalhão a quatro e meio:

(...)

Vende as sardinhas o gallêgo feio

Cinco ao vintém; e seis pela caláda.

(...)

O cujo regataõ vai com excesso,

Revendendo as pequenas iguarías,

Que da pobreza são todo o regresso.<sup>41</sup>

---

37 EHML VI, Consulta da Câmara a el-rei em 15 de novembro de 1660, 218.

38 Nasceu em Lisboa, em 1606, e seguiu a vida religiosa. O *Agiológico Lusitano* foi a sua obra de maior envergadura, cujos volumes começaram a ser publicados em 1652, e terminaram, já postumamente, em 1744, com a coautoria com D. António Caetano de Sousa.

39 Cardoso 1666, III: 747.

40 Nasceu em Reguengo, próximo de Amarante, em 1720, e estudou em Coimbra, formando-se em Cânones em 1742. Foi abade da freguesia de Jazente, tendo ficado conhecido por esse nome. Foi considerado no seu tempo grande poeta satírico.

41 Vasconcelos 1786: 214.

Se recorrermos a fontes estrangeiras, vamos encontrar os mesmos juízos. Henrique Frederico Link<sup>42</sup> relata que as gentes desfavorecidas de Portugal consomem bacalhau porque, com exceção das sardinhas, a maior parte do peixe fresco “não está ao alcance da bolsa dos pobres”<sup>43</sup>.

Procurando alargar o nosso leque de fontes, considerámos também as Misericórdias Portuguesas, dada a sua importante atividade assistencial. Fundadas nos finais do século XV, sob o patrocínio da rainha D. Leonor, as Misericórdias multiplicaram-se por todo o reino e pelos espaços ultramarinos. Entre as suas obras de misericórdia de índole corporal está o “dar de comer aos famintos”.

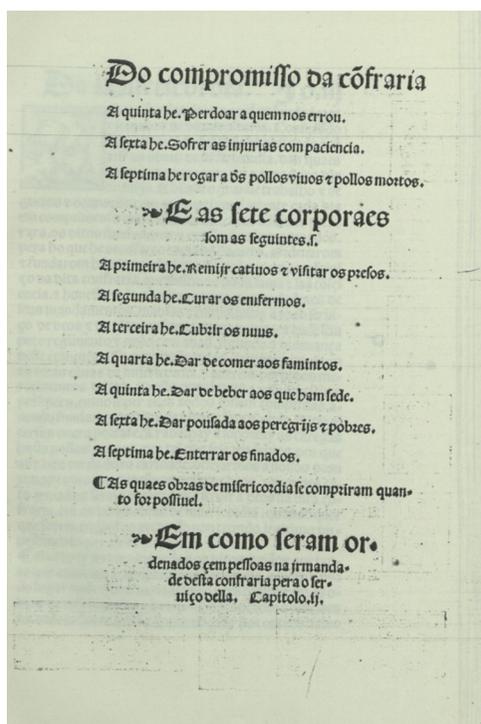


Figura 2: Compromisso da Confraria da Misericórdia de Lisboa, de 1516, fólio 2 verso, onde estão elencadas as obras corporais, em que consta a de “dar de comer aos famintos” (Biblioteca Nacional de Portugal, RES-4405-V).

42 Nasceu em 1767 e acompanhou o Conde de Hoffmannsegg na sua segunda viagem a Portugal, em 1798. Professor de História Natural, Botânica e Química publicou, em 1801, um livro sobre a sua viagem a Portugal.

43 Nogueira, Rodrigues e Santos 1996: 71.

De facto, nos registos das esmolas feitas a essa instituição encontramos várias referências ao bacalhau, em particular nas Misericórdias que se localizavam perto dos portos onde chegavam os barcos da pesca do bacalhau. Assim é o caso da Misericórdia de Ponte de Lima, vila banhada pelo rio Lima em cuja foz estava o porto de Viana de Castelo, onde aportavam os navios da Terra Nova.

Sobre essa realidade, escreveu Maria Marta Lobo de Araújo que “o peixe distribuído era o bacalhau, dado regularmente no Dia dos Fiéis Defuntos até 1649 e irregularmente até 1674”<sup>44</sup>. Para mais à frente referir-se ao outro pescado também eleito pelo povo: a sardinha.

O peixe oferecido vinha de Viana e era vendido pelas regateiras na Praça Velha da vila. Para além de bacalhau, a Santa Casa oferecia ainda sardinhas, estas últimas entregues quase exclusivamente aos presos e também a um número muito pequeno de pobres. Quanto às pescadas, elas foram raramente entregues e sempre em número muito reduzido, o que faz supor uma seleção criteriosa dos pobres que as recebiam. As pescadas eram oferecidas a alguns doentes que se curavam em suas casas e a velhos. Podiam ser entregues inteiras, mas também eram dadas partidas, servindo, normalmente, uma pescada para dois pobres.<sup>45</sup>

Novamente aqui, a sardinha a acompanhar o bacalhau na comida dos mais desfavorecidos e ainda a informação de os presos serem igualmente contemplados nesta distribuição de esmolas, tão importante dado que nesta época estes últimos dependiam muito do que lhes era dado no exterior. A título ocasional a Coroa providenciava géneros alimentícios para esse setor da população, como é o caso de um aviso, de 13 de maio de 1552, de Manuel Pereira, a mandar 30 arrobas de bacalhau para provimento dos presos<sup>46</sup>.

Vemos corroborada a associação do consumo de bacalhau às pessoas mais humildes através da consulta a registos de salários pagos em bens alimentares. Recorrendo de novo aos Arquivos da Misericórdia de Ponte de Lima, o bacalhau surge na base da pirâmide da hierarquia dos trabalhadores, tendo só

---

44 Lopes 2018: 91.

45 Araújo 2016: 192.

46 ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, maço 88, n.º 28.

abaixo a categoria dos hospitaleiros de fora, como atesta o livro de receita e despesa de 1633 e 1634.

Ao procurador, metade de um carneiro, uma galinha e seis roscas;

Ao mestre de capela, um quarto de carneiro, duas postas de carne e quatro roscas;

Ao cirurgião, um quarto de carneiro, uma posta de vaca e quatro roscas;

Aos hospitaleiros da casa, duas postas de carne, dois bacalhaus e três pães;

Aos hospitaleiros de fora, uma posta de carne e uma rosca.<sup>47</sup>

No que concerne aos religiosos, há que ressaltar que o consumo de bacalhau não pode ser generalizado a todos, havendo também aqui hierarquias, como aliás na sociedade no geral. Assim, estando o bacalhau conotado com os mais desfavorecidos, os religiosos pertencentes a grupos sociais mais elevados vão preferir o bacalhau por outros alimentos, acompanhando assim os imperativos sociais da época.

Disso nos atestam os livros de despesas do Convento de Santa Marta de Jesus onde se elencam as despesas com a alimentação deste convento. Situado na capital do reino, viviam naquele espaço, para além da comunidade religiosa, vários serviçais e trabalhadores de fora. No livro de despesa do mandato de Madre Soror Antónia da Conceição<sup>48</sup> podemos verificar que, no que concerne aos consumos de bacalhau, tanto do recebido em esmola, como do comprado pelas religiosas, ele é direcionado para os criados e trabalhadores de fora, enquanto as religiosas escolhem para consumir nos dias magros peixe fresco e ovos.

“sete dúzias de ovos a noventa reis. Deu-se um a cada freira. À gente de fora o bacalhau que ficou da sexta passada”<sup>49</sup>, ou então “neste dia e no antecedente se gastaram seis arráteis<sup>50</sup> de bacalhau com a gente de fora”<sup>51</sup>, ou ainda “o peixe foi salmão de esmola. Um arrátel de açúcar para a doçaria e

---

47 Araújo 2000: 616.

48 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, de outubro de 1684 a outubro de 1687.

49 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, fólho7 v.

50 2.754 kg.

51 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, fólho 21.

castanhas que também vieram de esmola. Quatro arráteis<sup>52</sup> de bacalhau para os criados<sup>53</sup>, e também “seis arráteis<sup>54</sup> de bacalhau de esmola para os criados e pedreiros do telheiro”<sup>55</sup>, ou “nestes três dias se gastaram com os criados seis arráteis<sup>56</sup> de bacalhau de esmolas”<sup>57</sup>.

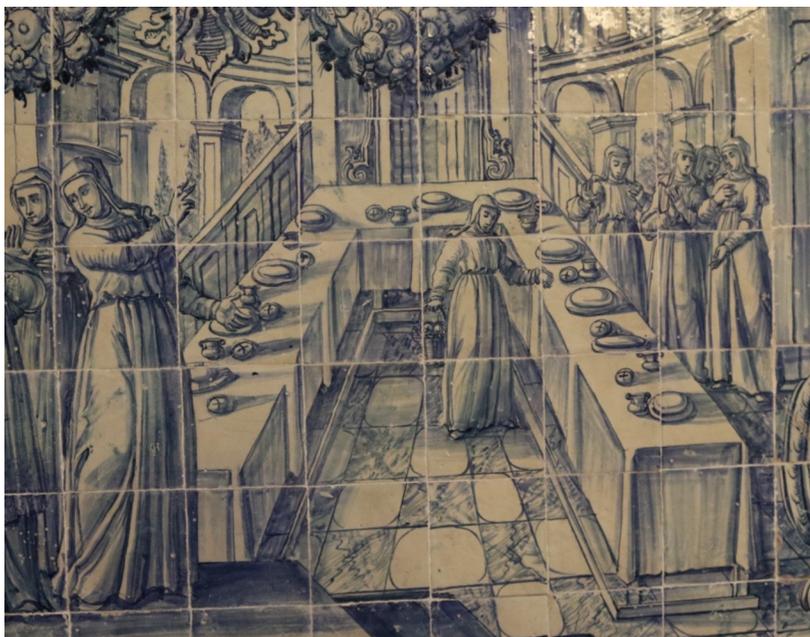


Figura 3: Painel de azulejos da Casa do Capítulo do Convento de Santa Marta de Jesus, em Lisboa, que ilustra a mesa do convento.

Se passarmos à literatura médica da época, vamos encontrar a mesma ligação do bacalhau ao povo. O médico André António de Castro,<sup>58</sup> no seu

---

52 1.836 kg.

53 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, fólio 25 v.

54 2.754 kg.

55 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, fólio 75 v.

56 2.754 kg.

57 ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D, fólio 121.

58 Médico da Casa Real Portuguesa. Nasceu em Vila Viçosa, estudou medicina na Universidade de Coimbra. Foi físico-mor de D. João IV e alcaide-mor de Ourém. Publicou em 1623 um tratado sobre as propriedades dos alimentos “De februm curatione libri tres”, composto por três livros. Morreu em Lisboa em 1642.

tratado *De Febrium Curatione Libri Tres*, identifica os pobres como uma das duas principais categorias de consumidores deste pescado, ao escrever que o bacalhau era “um alimento dos pobres e dos camponeses”.<sup>59</sup>

Um século depois, a referência deste médico ao bacalhau servirá de base para uma apreciação feita na *Ancora Medicinal*, do Doutor Francisco da Fonseca Henriques<sup>60</sup>. De facto, o médico português do rei D. João V exprime-se em termos que muito se assemelham ao texto de Castro. Contudo, o médico setecentista desenvolve mais o assunto do que a sua fonte, pois acrescenta: “& próprio para pessoas que trabalhaõ, e se exercitãõ muyto. Não se deve uzar em pessoas delicadas, nem nas que passãõ vida sedentaria”<sup>61</sup>

Este juízo dos médicos da época em relação ao bacalhau era conhecido e tomado em conta pelos demais, sendo igualmente divulgado em discursos menos eruditos. Numa compilação quinhentista que dá pelo nome de *Ditos Portugueses Dignos de Memória*, cujo autor se desconhece, o bacalhau é dado como um alimento prejudicial, utilizando-se mesmo o termo de “má medicina”.

O episódio descrito ocorreu numa audiência do rei D. João III, dada a um fidalgo, conhecido pelo nome de Bacalhau, em que é alvo de um comentário mordaz, porque se tinha demorado muito no encontro, fazendo-se um trocadilho com o seu nome e o pescado.

— Senhor, se Avicena<sup>62</sup> disse a Vossa Alteza que era bom sobre o jantar comer bacalhau, é muito má medicina.<sup>63</sup>

---

59 Trad. portuguesa apud Soares 2018: 113.

60 Francisco da Fonseca Henriques, o Mirandela de alcunha, dada a sua naturalidade transmontana, nasceu em 1665. Formou-se em Medicina na Universidade de Coimbra. Foi médico em Chaves e em Mirandela, passando a ser, por alvará de 5 de Maio de 1707 de D. João V, médico da Casa Real.

61 Henriquez 1721: 199.

62 Estava a referir-se ao físico António Silveira, o Avicena, que tinha esse cognome, por causa do médico da antiguidade Abu Ali ibn Abdelah ibn Sina que viveu no século X, e ficou conhecido no Ocidente pelo seu nome latino Avicena. Foi o autor da obra “*Quantum fit'tibb'*, conhecido no Ocidente como o *Cânone da Medicina*, um inventário de todas as doenças do ser humano, da cabeça aos pés” (Sournia 1995: 89).

63 Saraiva s. d.: 108.

Terminamos com referências ao bacalhau numa vertente não alimentar, que remete para o plano das mentalidades.

Trata-se de um texto lírico, uma Décima, registada num códice da Biblioteca do Palácio Nacional da Ajuda e que tem por título, “A huma cozinheira, que mandou ao seu amante hum bacalhão por prenda”<sup>64</sup>. A destinatária do poema é ridicularizada por ter escolhido esse pescado, que em nada favorece o seu amado.

Merecem cozinheiras,  
que dão bacalhao por prenda,  
lhe dem também para emenda,  
humas poucas de sardinhas:  
Quem manda prenda de espinhas,  
espere em despique saya?  
Sim: mas mereces lacaya,  
pello insolente gracejo,  
em a casa hum caranguejo,  
No rabo, hum rabo de arraya.<sup>65</sup>

Saliente-se, nesta composição, que os outros pescados enunciados são, também eles, de cariz muito popular e de qualidade inferior (sardinhas, raias e caranguejos). E que, para reforçar a baixa conotação de todo este rol de pescado, o autor vai referir no poema as partes piores destes peixes, como o rabo e as espinhas, terminando com a referência a outros termos pejorativos, como os de “insolente” e “lacaio”<sup>66</sup>.

Já Frei Lucas de Santa Catarina dá um outro uso ao bacalhau. Serve-se dele como metáfora de arma de ataque. Ao descrever uma rixa popular no mercado da Ribeira de Lisboa, “notável bulha”<sup>67</sup> envolvendo vários jovens, refere que um dos contendores acudiu “com seu vacalhão”<sup>68</sup>, arma de arre-

---

64 BA, Códice 50-I-17, fólho 286.

65 BA, Códice 50-I-17, fólho 286.

66 Corresponde a uma das categorias mais baixas dos criados, como nos refere Raphael Bluteau, ao esclarecer que o lacaio era aquele que andava de pé, atrás do seu amo (Bluteau 1716, V: 12).

67 Santa Catarina: 1755, II: 154-155.

68 Santa Catarina: 1755, II: 154-155.

nesso com que pôs fim à contenda. Terá o bom sucesso do seu golpe decorrido da rigidez deste pescado quando seco<sup>69</sup>.

## Conclusão

Das várias narrativas compiladas nas fontes fica-se com o entendimento de que o bacalhau teve nos séculos XVI, XVII e XVIII um papel de relevo nas mesas das camadas mais humildes da sociedade, não se alargando nesse período a outros grupos sociais, dada a sua conotação popular.

Um pescado que era renegado pelos mais privilegiados, pela sua conotação negativa, mas que era muito estimado pelos menos favorecidos porque era através dele que acediam à tão desejada proteína animal, dado o seu baixo preço.

Para além de mais acessível, há que considerar que rendia mais no prato do que as sardinhas (alimento também do povo), pois, tal como sucedia com a carne de porco, o bacalhau era totalmente aproveitado, comendo-se tanto as partes mais nobres (o lombo), como as mais modestas (bucho e língua), além de que, por ser possível lascá-lo, servia para alimentar um maior número de pessoas.

Soma-se a estas razões a questão da conservação, sendo salgado e seco, estragava-se menos, tendo maior duração nas cozinhas. São todos estes condicionalismos que vão fazer do bacalhau um fiel amigo na mesa do povo português na altura, realidade que hoje ainda perdura.

## Bibliografia

### Fontes manuscritas

ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, maço 88, n.º 28.

ANTT, Cartórios dos conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, liv. 161-D.

BA, Códice 50-I-17.

---

69 Sobre a rigidez, leia-se Tames 2017: 68-69 “o peixe seco pode conservar-se durante anos, o que faz dele um elemento essencial nas dispensas dos navios e dos quartéis. Mas tem de ser literalmente sovado para se tornar comestível, pelo que quase todos os cozinheiros têm um martelo próprio para o efeito. Os melhores livros de cozinha recomendam que se bata o peixe durante uma hora, depois se deixe a demolhar de um dia para o outro e finalmente se coza durante duas horas”.

## Fontes impressas

- Almeida, M. Lopes de (1953), *Memorial de Pero Roiz Soares*. Coimbra: Universidade de Coimbra.
- Barros, Anabela Leal de (2013), *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Bluteau, Rafael (1712-1728), *Vocabulario portuguez e latino...*, vol. V. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu.
- Braun, Georg (196-), *Olissippo quae nunc Lisboa, ciuitas amplissima Lusitaniae, ad Tagum...* Lisboa.
- Cardoso, Jorge (1666), *Agiologio lusitano dos sanctos, e varoens illustres em virtude do Reino de Portugal, e suas conquistas*, Tomo III. Lisboa: Officina Craesbeekiana.
- EHML V = Oliveira, Eduardo Freire (1889), *Elementos para a História do Município de Lisboa*, vol. V. Lisboa: Typographia Universal.
- EHML VI = Oliveira, Eduardo Freire (1891), *Elementos para a História do Município de Lisboa*, vol. VI. Lisboa: Typographia Universal.
- EHML VII = Oliveira, Eduardo Freire (1893), *Elementos para a História do Município de Lisboa*, vol. VII. Lisboa: Typographia Universal.
- Henriquez, Francisco de Fonseca (1721), *Anchora medicinal para conservar a vida com saúde*. Lisboa: Lisboa Occidental.
- Nogueira, Margarida Sá, Rodrigues, Teresa e Santos, Piedade Braga (1996), *Lisboa Setecentista vista por Estrangeiros*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Oliveira, Maria Teresa Morujão Novais (2019), “Relato da jornada de D. Catarina de Bragança a Vila Boim onde a veio visitar o Rei D. Filipe I de Portugal (1581)”, *Fragmenta Historica – História, Paleografia e Diplomática*: 7: 219-222.
- Santa Casa da Misericórdia (1516), *O Compromisso da Confraria da Misericórdia*, Valentym Fernandez e Harmam de câpos, Lisboa.
- Santa Catarina, Frei Lucas de (1755), *Anatomico Jocosu*, Tomo II. Lisboa: Officina do Doutor Manoel Alvarez Solano.
- Saraiva, José Hermano (s.d.), *Ditos Portugueses Dignos de Memória: História íntima do século XVI*. Lisboa: Publicações Europa-América.
- Silva, Augusto Vieira da (1970), *Relaçam em que se trata, e faz huma breve descrição dos arredores mais chegados à Cidade de Lisboa...*Lisboa: Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- Tames, Richard (2017), *Londres de Shakespeare por cinco groats ao dia*. Lisboa: Bizâncio.
- Vasconcelos, Paulino Cabral de (1786), *Poesias de Paulino Cabral de Vasconcelos, Abade de Jazente*. Porto: Officina de António Alvarez Ribeiro.

## Estudos

- Amzalak, Moses Bensabat (1923), *A pesca do bacalhau*. Lisboa: Oficinas Gráficas do Museu Comercial.

- Araújo, Maria Marta Lobo de (2000), *Dar aos pobres e emprestar a Deus: as Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (sécs. XVI - XVIII)*. Barcelos: Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa e Ponte de Lima.
- Araújo, Maria Marta Lobo de (2016), “A festa dos Fiéis-Defuntos na Misericórdia de Ponte de Lima (séculos XVII e XVIII)”, *Revista CEPIHS — Centro de Estudos e Promoção da Investigação Histórica e Social*, 6: 183-199.
- Aveiro, Valdemar (2014), *Ecos do Grande Norte. Recordações da Pesca do Bacalhau*. Lisboa: Âncora Editora.
- Azambuja, Jacob Frederico Torlade Pereira (1835). *Memoria sobre a pesca do bacalhão oferecida à Companhia de Pescarias Lisbournense*. Lisboa: Typographia de Desiderio Marques Leão.
- Castelo-Branco, Fernando (1961), “O peixe na alimentação da Lisboa seiscentista”, *Revista Municipal*, 90: 36-52.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2010), “A festa – a convivialidade”, in Bernardo Vasconcelos e Sousa (ed.), *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, vol. I. Lisboa: Círculo de Leitores, 144-169.
- Garrido, Álvaro (2001), *A Pesca do Bacalhau — História e Memória – Actas de Colóquio Internacional*, Lisboa: Editorial Notícias.
- Garrido, Álvaro (2004), *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Gonçalves, Iria (1990), “Sal”, in Joel Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal*. vol. V. Porto: Livraria Figueirinhas.
- Gonçalves, Iria (2010), “A Alimentação”, in Bernardo Vasconcelos e Sousa (ed.), *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, vol. I. Lisboa: Círculo de Leitores, 226-259.
- Gonçalves, Iria (2019), “A cozinha e mesa em tempos medievais” in Amélia Aguiar Andrade e Mário Farelo (coords.), *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa: Divisão de Arquivo Municipal Municipal/Departamento de Património Cultural/Direção Municipal de Cultura/Instituto de Estudos Medievais/Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 101-121.
- Queiroz, Higinio de (1940), *A pesca do bacalhau*. Lisboa: Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau.
- Lopes, Maria Antónia (2018), “Dar de comer a quem tem fome e de beber a quem tem sede nos Compromissos e nas Práticas das Santas Casas da Misericórdia (Séculos XV-XXI)” in Maria Marta Lobo de Araújo, *As sete obras de misericórdia corporais nas Santas Casas de Misericórdia (séculos XVI-XVIII)*. Braga: Santa Casa da Misericórdia de Braga, 83-106.
- Magalhães, Joaquim Romero (2001), *Terra Nova. Terra do bacalhau - Terre Neuve: Terre de la Morue*. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.

- Matos, Luís Jorge Semedo de (2001), “O Atlântico Noroeste e a Terra Nova (Terra dos Corte Reais)”, *Oceanos: Terra Nova. A epopeia do bacalhau*, 45: 8-20.
- Moutinho, Mário (1985), *História da Pesca do Bacalhau: Por Uma Antropologia do “Fiel Amigo”*. Lisboa: Editorial Estampa.
- Kurlansky, Mark (2000), *O Bacalhau: biografia do peixe que mudou o mundo*. Lisboa: Terramar.
- Santos, Maria José Azevedo (1983), “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V (breves notas)”, *Brigantia* 3: 307-343.
- Fonseca, Senos da (2005), *Nas Rotas dos Bacalhaus. Sécs. IX ao Séc. XVI*. Vila Verde: Procer, Edições e Comunicação S.A.
- Silva, António José Marques da (2015), “The fable of the cod and the promised sea. About Portuguese traditions of bacalhau”, in Filipe Themudo Barata e João Magalhães Rocha (eds.), *Heritages and Memories from the Sea*. Évora: University of Évora, 130-143.
- Soares, Carmen (2018), “Castro, André António de, *De febrium curatione libri tres* (1636)” in Carmen Soares (coord.), *BiblioAlimentaria*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 112-113.
- Sobral, José Manuel e Rodrigues, Patrícia (2013), “O fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa”, *Etnográfica*, 17 (3): 619-649.
- Sobral, José Manuel (2016), “O Bacalhau: de Alimento de Penitência a Ícone Português”, *Argos*, 4: 27-33.
- Sournia, Jean-Charles (1995), *História da Medicina*. Lisboa: Instituto Piaget.