

TRADIÇÃO DO BACALHAU EM PONTE DE LIMA – FEIRA DO BACALHAU DE CEBOLADA

O bacalhau é pescado nas águas frias e distantes do norte da Europa, nomeadamente na parte do Atlântico que banha a Noruega e a Islândia, os principais países exportadores.

Portugal, foi pioneiro em utilizar o “fiel amigo” na alimentação, tornando-se um importante produto comercializado no mercado nacional.

Para além de usado na alimentação continental, o bacalhau era também sustento nas navegações daquelas épocas, que pelas longas permanências em alto mar, motivou a escolha de um produto não perecível, após experiências realizadas com outros peixes de águas nacionais.

As alfândegas portuárias de Entre Douro e Minho no reinado de D. Manuel I estavam obrigadas a cobrar um imposto - *dízimo* – pelas frotas pesqueiras do bacalhau.

Mas, deve - se ao Chefe de Cozinha francês Georges Auguste Escoffier (1846 – 1935) ter alertado para a importância que os portugueses reconheciam neste “peixe precioso, universalmente ... apreciado”.

Autor de algumas obras sobre gastronomia, Escoffier legou-nos por exemplo **Le Guide Culinaire: Aide Memoire de Cuisine Pratique**, com cinco mil receitas publicadas ao longo de quase oitocentas páginas do livro, lançado em Paris em 1903; alguns anos volvidos (1929), outro estudo apreciado sobre **La Morue (Bacalhau)** é publicado por aquele especialista em culinária, depois empresário hoteleiro.

* * *

A apreciada espécie piscícola é também utilizada na alimentação dos Limianos desde há alguns séculos, como o confirmam documentos do Arquivo Histórico da Santa Casa local e do Arquivo Municipal, como seguidamente explanamos:

- Nos meados do século XVII, pelo menos até data próxima de 1670, a Irmandade distribuía no Dia de Fiéis Defuntos, bacalhau em peça ou em unidades aos pobres do concelho.

Todo o peixe de águas salgadas (bacalhau, sardinha e pescada) que alimentava os protegidos pela Misericórdia de Ponte de Lima vendia-se na Praça velha da vila, situada próxima dos Paços do Concelho por esses tempos. Trezentos anos depois, em finais do século XIX, a – **Praça do Peixe** – localizava-se junto á torre da expectação, espaço ocupado cerca de 1944 pela filial da CGD, demolidas que foram as construções oitocentistas lá existentes!

No ano de 1687, as Actas de Vereação salientam a obrigação de quatro peixeiras vianenses abastecerem a população limiana de “peixe durante a semana até às 8 horas de Sábado”, com o bacalhau ao preço de 46 réis, portanto um alimento económico para as famílias.

As bacalhoeriras da freguesia de Darque, deslocavam-se à feira de Ponte para vender o bacalhau, estadia por vezes alargada ao dia seguinte, pois não podiam regressar com mercadoria, de acordo com o Livro de Actas de Vereação de 1754/59, nas folhas 163 e seguintes.

Hoje em dia, com a gastronomia a ter honras de Património da nação, e as receitas de culinária tradicional e regional a ganharem adeptos, motivo de concurso/festival e outros multieventos, avultam novas ou inovadas receitas com bacalhau, pois com a descoberta da energia eléctrica, o aperfeiçoamento de equipamentos para cozinha que permitem rapidez de tempo e de economia, o “fiel amigo” motivou algumas variantes, ou melhor Ponte de Lima contribuiu com algumas páginas para as “mil e umas maneiras de cozinhar o bacalhau”. São disso exemplo, a ementa de vários restaurantes do concelho ter como base o bacalhau.

Com o incremento da pesca industrial do bacalhau a partir do reinado de D. Luis I, acentuado no monarca seguinte D. Carlos, vulgarizou-se o recurso a receitas com esse peixe, e simultaneamente na abertura de restaurantes.

Em Ponte de Lima por exemplo, o primeiro comércio da “autora” da receita tradicional do nosso Sarrabulho, Clara Rosa Penha (1838-1924), foi exactamente a – **Casa do Bacalhau** – estabelecida no ano de 1860 nos números 117, 119 e 121 desse prédio, ainda hoje existente, frente ao extinto restaurante, construído em 1886, actualmente em recuperação pelo município para equipamento de formação e preservação de cozinha regional limiana.

O edifício obteve popularmente a designação de – Casa do Bacalhau – ou também “Casa Amarela” pela sua cor exterior face às restantes construções vizinhas, caiadas, e era paragem obrigatória de viajantes e apreciadores de bacalhau de cebolada, ou bacalhau frito ou pataniscas de bacalhau.

É tradição na família, e recordamos informações de sua sobrinha neta, D. Belozinda Penha Varela (1908 – 1981), que foi em parte o sucesso do bacalhau, intercalado com arroz de Sarrabulho, que motivou um investimento mais vultuoso, desde a compra de três casas no lado oposto da rua ao construir uma moderna e elegante construção para serviço de refeições e hospedaria.

Outros comerciantes tinham elevada freguesia para o bacalhau de cebolada como petisco acompanhado de saborosa tigela de verde tinto, ou como almoço em dia de feira, para feirantes e compradores.

Entre os locais de referência para degustar o tradicional alimento, recordemos alguns: as desaparecidas Casa Lina, na rua agrónomo Manuel Morais, à Fonte da Vila, o João da Esquina, encravado na torre outrora integrante do Paço do Marquês, o Zé d'Alonsa ao cimo da Rua Cardeal Saraiva, a Rosa Paula na Rua Inácio Perestrelo, a Santana, junto da capela da Senhora da Penha e ao lado o Sarameleiro assim como do lado oposto a (primitiva) Encanada e outras mais. Em tempo de Feiras Novas, ou de mercado quinzenal, abundavam tendas ou outras tasquinhas ambulantes para servir o menú agora recordado, através desta Feira (do bacalhau de cebolada).

Hoje em dia o bacalhau, como petisco e refeição, continua a reinar no Escondidinho, nos Telhadinhos, no Alameda, no 27, no Gasparinho, no Espeta em Gandra, no Afonso em Poiares e noutras tabernas algures pelo concelho. Nos restaurantes apresenta-se como um prato de excelência constante em qualquer cardápio e é marca de reputação da casa.

De 9 a 11 de Março realiza-se a Feira do Bacalhau de Cebolada, na Tenda da Expolima e estende-se pelos restaurantes da vila e do concelho. Reedita-se a tradição e reforça-se a cultura gastronómica de Ponte de Lima, através dum prato reinante na vida dos pontelimenses.

Adelino Tito de Morais