

Herança cultural da Noruega

O método de salmoura e seca do bacalhau foi, provavelmente, desenvolvido por pescadores ibéricos ao longo da costa da Terra Nova no início do século XVI, possivelmente até mais cedo. Este método foi levado até à Noruega em 1690 pelo comerciante neerlandês Jappe Ippes. Foram os comerciantes estrangeiros que se estabeleceram na cidade de Kristiansund, nos anos 30 do século XVIII, que começaram a exportar bacalhau salgado. A existência de zonas ricas em peixe e o clima ideal para secar peixe foram as principais razões que levaram os comerciantes estrangeiros até àquela cidade. Atualmente, a indústria de peixe curado ainda é extremamente importante para as comunidades costeiras, desde o ocidente até ao norte da Noruega.

Na Noruega, a receita mais conhecida de peixe curado é o bacalao, que não significa mais do que “bacalhau” em espanhol. Este prato, levado para a Noruega por comerciantes ibéricos, consiste numa caçarola de peixe composta por peixe curado, tomate, pimento vermelho, azeite, cebola, batata e pimenta. Ao longo dos anos, os chefes noruegueses fizeram uso da sua imaginação e experiência para adaptar diversas tradições de peixe curado do sul da Europa ao palato norueguês.



Norueguês
com orgulho

Conselho Norueguês da Pesca
Stortorget 1
N-9291 Tromsø, Noruega
Tel.: +47 77 60 33 33
mail@seafood.no

www.seafoodfromnorway.com



Bacalhau

Um tesouro
gastronómico da
Noruega



Produtos Curados da Noruega

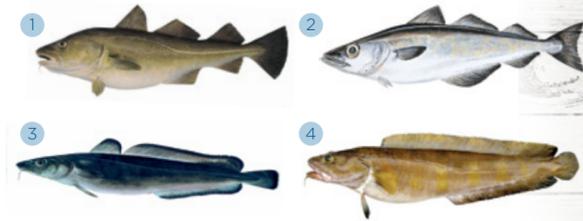
Bacalhau seco e salgado
produto
de primeira
qualidade



Bacalhau

Criado por necessidade, aperfeiçoado pela destreza

A combinação de uma ampla oferta de bacalhau, de um sol primaveril ameno e do vento norte frio, tornaram as superfícies das rochas planas ao longo da costa norueguesa adequadas para a seca de peixe. A palavra norueguesa klippfisk (peixe curado ou seco) significa simplesmente “peixe das rochas”. Tradicionalmente, o peixe era colocado sobre as rochas costeiras para secar, mas, hoje em dia, é seco geralmente em ambientes fechados com recurso a técnicas modernas.



ESPÉCIES

O peixe curado mais famoso de todos é o Bacalhau da Noruega, mas há outras espécies de bacalhau que também são utilizadas, tais como o Ling, o Escamudo e o Zarbo. Após cortar o peixe a meio, removem-se dois terços da espinha dorsal e cura-se o peixe num processo de salmoura líquida ou seca. Em seguida, o peixe é separado por tamanho e qualidade de acordo com as preferências do mercado a que se destina.

① **BACALHAU DA NORUEGA (Gadus morhua)** é o autêntico bacalhau. Mais de 90 % dos bacalhaus da Noruega pescados são oriundos das unidades populacionais de bacalhau do nordeste do Ártico, que crescem nas águas frias do Mar de Barents. É o maior peixe da família do bacalhau e apresenta uma cor pálida uniforme quando é salgado. O Bacalhau da Noruega é maioritariamente consumido em Portugal, Espanha, França e noutros países europeus.

② **ESCAMUDO (Pollachius virens)**, também conhecido por Saithe, tem uma carne mais escura e um sabor característico mais forte. É maioritariamente consumido no nordeste brasileiro, na República Dominicana e na África Central.

④ **ZARBO (Brosme brosme)** é geralmente mais pequeno em comparação com as outras espécies. A sua coloração é ligeiramente mais escura. O Zarbo é maioritariamente consumido no Brasil, nas Caraíbas e na África Central.

③ **LING (Molva molva)** é um peixe mais esguio em comparação com os outros tipos de bacalhau. A carne deste peixe apresenta uma coloração clara e agradável. O Ling é maioritariamente consumido na América Latina e nas Caraíbas.



Sabia que...

◆ O peixe curado da Noruega é considerado, há muito tempo, uma iguaria no **Brasil**, onde é muito mais caro do que o melhor filet mignon.

◆ O peixe curado da Noruega é a primeira opção em épocas festivas, por exemplo, no Natal, na Páscoa e, claro, durante o maior festival do mundo, o Carnaval do Rio de Janeiro. Em 2007, o peixe curado da Noruega foi o tema oficial e mascote de uma escola de samba famosa da cidade.

◆ Nas grandes cidades, os **brasileiros** preferem comer lombos de bacalhau-do-Atlântico, ao passo que no Nordeste, região influenciada por uma forte herança cultural africana, a preferência é maioritariamente o Escamudo ou Saithe, que tem um sabor mais forte e combina bem com as especiarias tradicionais.

◆ Em **Angola**, o escamudo, também conhecido como makayabu, é principalmente consumido pelo povo Bakongo, um grupo étnico constituído por cerca de 13 % dos 22 milhões de angolanos. O peixe curado é mais caro do que muitas das espécies de peixe fresco locais e é consumido durante todo o ano, particularmente aos fins de semana.

◆ Na **Jamaica**, o prato nacional é o Ackee, que é feito com Escamudo. Por todo o território caribenho, é possível ouvir a clássica canção calipso “All solfish sweet” cantada em honra do peixe curado.

◆ Os portugueses dispõem de muitos livros de receitas de bacalhau que incluem até 500, ou mesmo 1000, receitas. Em média, um português consome anualmente 10 kg de bacalhau.

◆ Os **portugueses** têm fortes ligações ao bacalhau. Os pescadores e as pessoas que trabalhavam nas vinhas chamavam ao bacalhau “o fiel amigo”, dado que tinha um prazo de validade longo e estava disponível quando havia falta de outros peixes e estes eram difíceis de obter.

◆ Em **Portugal**, dizia-se que uma mulher só estava pronta para casar quando fosse capaz de cozinhar bacalhau de 365 maneiras.



Como demolhar bacalhau



Antes de serem consumidos, os produtos à base de peixe salgado têm de ser demolhados. A duração deste processo depende da espessura do peixe e do tempo de cura, mas, geralmente, demora 48 horas.

O bacalhau bem demolhado
faz toda a diferença

até **+30%**
de peso
após a demolha*

*baseado nos estudos
Nofima [www.nofima.no]

Deixamos-lhe algumas indicações simples, para que possa obter o melhor resultado na demolha:

1. Corte o peixe em porções e retire o excesso de sal com água fria corrente. As peças devem ser cortadas em tamanhos semelhantes.

2. Coloque o peixe numa taça grande com água. Regra geral, coloca-se três vezes mais água do que peixe. A taça com o peixe deve permanecer num ambiente fresco com temperaturas de aproximadamente 6 a 8 °C durante todo o processo.



3. Mude a água de 8 em 8 horas.

4. Após 48 horas, o peixe está pronto para ser cozinhado.

O peixe curado é extremamente apreciado por chefes de cozinha de todo o mundo devido à sua versatilidade, textura maravilhosa e sabor característico. A tradição em Portugal está tão enraizada que as pessoas consideram que há pratos de peixe, carne, aves e bacalhau. Este peixe é utilizado em centenas de pratos, e os métodos de preparação variam, podendo o peixe ser cozido, desfiado, frito em imersão ou na frigideira, grelhado, assado, cozinhado em papillote, etc.



CHEFE DOMINICANA MADELINE PELAEZ
A minha experiência com o bacalhau é inesquecível. Desde pequena, as sextas-feiras são “dia do bacalhau” na minha família. Esperávamos a semana toda por este dia. O bacalhau da Noruega tem raízes profundas na gastronomia dominicana,

permite-nos inovar e é perfeito para refeições caseiras e chefes profissionais. Adoro utilizar bacalhau da Noruega devido ao seu sabor delicado e textura firme. É também infinitamente versátil. Além disso, o bacalhau da Noruega é perfeito para climas tropicais graças ao seu prazo de validade longo.



CHEFE BRASILEIRO OSÓRIO VALENTE
O bacalhau faz parte da minha vida desde a minha infância, ou seja, há mais de 70 anos, quando a minha mãe preparava pratos de escamudo para a família aos fins de semana. Durante a minha carreira profissional, tornei-me num dos chefes brasileiros premiados por preparar um prato com bacalhau da Noruega. Este é um excelente produto que é reservado para pratos especiais. Graças à minha herança cultural, sei que o escamudo combina perfeitamente com a cozinha tradicional baiana, sendo, por isso, um dos pratos mais populares do Nordeste em ocasiões especiais.



CHEFE PORTUGUESA JUSTA NOBRE
Quando visitei a Noruega, tive a oportunidade de presenciar a pesca, salmoura e seca do bacalhau, o que me fez respeitar ainda mais o Bacalhau da Noruega. Como chefe e dona de casa, seleciono sempre os melhores ingredientes para os meus clientes, família e amigos. Deste modo, a minha escolha não podia ser outra senão o nosso querido Bacalhau da Noruega.