

VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

Mercados Contestados – As novas fronteiras da moral, da ética, da religião e da lei

24, 25 e 26 de setembro de 2014

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio)

Mercado de Bacalhau no Brasil entre Globalização e Enraizamento.

Autor: Anna Rosa Maria Lopane¹

Resumo

O hábito de comer bacalhau chegou ao Brasil com os portugueses já na época do descobrimento, no início do século XVI. Durante as grandes navegações (a travessia do Atlântico levava até três meses) precisavam de produtos não perecíveis que suportassem as longas viagens. Foram os portugueses, portanto que introduziram na alimentação esse peixe seco e salgado e altamente proteico. O consumo de bacalhau sempre teve uma relação muito estreita com religião e imigração porque foram os imigrantes portugueses, em primeiro lugar, a corte imperial, que trouxeram ao Brasil praticas religiosas católicas que não permitiam o consumo de carne durante vários ciclos festivos (Quaresma, Semana Santa, Natal, Corpus Christi). Hoje em dia o Brasil é um dos maiores importadores mundiais de bacalhau. O tema do mercado de bacalhau parece ter uma importância marginal nos estudos das novas dinâmicas de consumo alimentar contudo aponta para diversas tendências tanto do lado da produção quanto do lado do consumo extremamente centrais em um momento em que está se definindo um novo quadro global do sistema agroalimentar. Nos últimos anos assistimos a uma mudança para uma forma de “desritualização” do consumo de bacalhau devido à entrada no mercado brasileiro de um produto pré-pronto, o bacalhau dessalgado, que, além de ser facilmente utilizável no lar doméstico, está sendo escolhido por restaurantes menos tradicionais que não dispõem de espaço e *know-how* para a dessalga do bacalhau. Na tentativa de propor um modelo de análise diferente, observamos os principais países fornecedores de bacalhau e a maneira como interagem ao longo da cadeia, a qual entendemos também como atividades enraizadas em redes sociais, contextos culturais e políticos.

Palavras-chave: Consumo; Comércio internacional; Bacalhau

¹ Mestre pelo Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CPDA/UFRRJ); E-mail: annalopane@mrv.gov.br.

1 - Introdução

Tantos mitos, muitas histórias ou lendas, vários mares e territórios, mas sobretudo uma tradição milenar que envolve gerações de marinheiros, navegantes e comerciantes, tudo isso é o bacalhau. Os portugueses o chamam de “fiel amigo”, os noruegueses o consideram uma fonte de riqueza inexaurível, os franceses dedicam museus à pesca da *morue*, os italianos comemoram ainda hoje a chegada em 1431 do *stoccafisso* nas mesas deles, e os brasileiros? O tema do mercado de bacalhau parece ter uma importância marginal nos estudos das novas dinâmicas de consumo alimentar. Contudo, esse trabalho aponta para diversas tendências tanto do lado da produção quanto do lado do consumo extremamente centrais em um momento em que está se definindo um novo quadro global do sistema agroalimentar. O trabalho a ser apresentado se baseia numa pesquisa realizada ao longo do mestrado com visitas de campo efetuadas em Portugal e na Noruega que previa o conhecimento da realidade do varejo de bacalhau no Brasil, sua rastreabilidade e seu peso nas dinâmicas de consumo alimentar. O bacalhau não é um peixe que encontramos em águas brasileiras, porém seu consumo é muito alto; segundo dados do Ministério da Agricultura, a importação de bacalhau em 2012 ficou em torno de 36 mil toneladas.

Durante a primeira fase de estudo exploratório deparamos com uma grande falta de informação sobre a origem dos peixes à venda, sobretudo com relação ao bacalhau desfiado. Pudemos, porém, notar a importância e o prestígio que assume o bacalhau nas lojas de alimentos e também em supermercados e restaurantes de comida a quilo. A presença de bacalhau em restaurantes de tipo *self service* e a quilo levou à reflexão sobre a mudança no padrão do consumo de um alimento que estava fortemente moldado por tradições ligadas à sacralidade do calendário religioso.

O consumo antigamente disciplinado pelo ritual está deixando espaço para um tipo de consumo que chamamos de “desritualizado” e “cotidianizado”, uma vez que, hoje em dia, podemos consumir bacalhau em botecos, sob forma de bolinhos, ou em restaurantes de comida a quilo, todos os dias. Esse processo sofreu uma forte aceleração nos últimos anos e, ao mesmo tempo, assistimos a uma mudança para uma forma de “deselitização” do consumo de bacalhau devido à entrada no mercado brasileiro de um produto já pronto para o consumo, o bacalhau dessalgado, que, além de ser facilmente utilizável no lar doméstico, está sendo escolhido por restaurantes menos tradicionais que não dispõem de espaço e *know-how* para a dessalga do bacalhau. Com o trabalho de campo chegamos fisicamente até a origem do peixe. As fases principais da pesquisa de campo foram efetuadas na Noruega, na cidade de Bergen e em Portugal nas cidades de Lisboa, Aveiro e Gafanha de Nazaré (Ilhavo). Em Bergen foram realizadas entrevistas no tradicional *fisher market* com vendedores de peixe e foi entrevistado o diretor administrativo da Harald Mowinckel, empresa exportadora de bacalhau.

A experiência portuguesa permitiu conhecer a história da tradição culinária do bacalhau que os imigrantes até hoje em dia levam no Brasil. A visita do museu de Ilhavo dedicado à pesca desse peixe foi de extremo interesse, como a visita de um dos últimos bacalhoeiros da frota portuguesa ainda existente em Aveiro. Em Lisboa foi efetuada uma visita guiada na empresa Riberalves, à linha produtiva do bacalhau dessalgado.

A segunda parte desse artigo tratará da história do bacalhau e sua pesca, começando com uma apresentação do produto, distinguindo as várias espécies, classificações e nomes que lhe são atribuídos nos distintos países. O período interessado vai desde o século IX, quando os Vikings já secavam o bacalhau pescado para sobreviver durante as longas viagens nos mares do norte, até o final do século passado atravessado por grandes transformações em nível de legislação marítima, de inovação tecnológica e de conflitos entre povos de navegantes defendendo a própria tradicional atividade pesqueira. Esse *excursus* histórico é necessário porque serve para explicar a importância do bacalhau em países como Portugal e Noruega, nos quais o bacalhau sempre representou mais do que um peixe, além de traçar as muitas rotas que o bacalhau percorreu antes de chegar ao Brasil. Já no século XVI, o bacalhau fazia parte da triangulação entre Nova Inglaterra, Cabo Verde e Barbados, países onde bacalhau, escravos e melado eram “comercializados” no mesmo navio. Entendemos, portanto, a grandeza do bacalhau como fonte proteica – provavelmente a mais importante no pré-moderno – tanto para os comércios e para o trabalho (escravo) quanto para o consumo do povo europeu que chegou aqui no Brasil. A análise histórica termina no final dos anos 1990, quando novas legislações europeias reduziram a pesca do bacalhau, em perigo de extinção, introduzindo um sistema de cotas definido por país. A pesca de bacalhau nos Estados Unidos e no Canadá foi proibida e foi nesse momento que se consolidou o mercado norueguês e que Portugal começou a se transformar num país também importador (antigamente grande produtor e exportador). Dedicamos uma parte à contextualização histórica do mercado brasileiro de bacalhau até os anos 1990, quando o bacalhau era consumido principalmente por pessoas de origem portuguesa e durante datas tradicionais específicas como Natal e Páscoa, quando o bacalhau era utilizado nos pratos principais consumidos em casa e em família.

Na terceira parte, o bacalhau é analisado numa estrutura de mercado completamente globalizada, em que diferentes atores e distintos segmentos interagem sob tipos de governança e coordenação próprias. Apresentamos os segmentos de mercado de bacalhau no Brasil, ou seja, as tipologias e formas que o consumidor brasileiro encontra nos supermercados, nos restaurantes ou nos botecos, a saber:

- Bacalhau seco e salgado – forma mais tradicional, que encontramos nos supermercados, nas feiras, nas lojas especializadas e nos centros de abastecimento (CADEG e Mercado São Sebastião são exemplos cariocas), habitualmente ao ar livre ou em lombos embalados em bandejas. Dependendo do local de venda, a etiquetagem ajuda ao menos na identificação da espécie de peixe (se *Gadus Morhua*, Ling, Saithe ou *Macrocephalus* do Pacífico) e na localização do país de captura e processamento;
- Bacalhau desfiado – muito utilizado na preparação de bolinhos e de origem incerta, sem controle ou rastreabilidade. Nas entrevistas realizadas na CADEG do Rio, destacou-se a dificuldade de conhecer a espécie do peixe utilizado e, mais exatamente, se se tratava de um peixe de água doce ou salgada. Um dos principais fornecedores de pescados é a China, que compra bacalhau diretamente na Noruega ou utiliza a espécie *Macrocephalus* do Pacífico para desfiar e exportar ao Brasil e a vários países;

- Bacalhau dessalgado e ultracongelado – comercializado há relativamente pouco tempo, esse produto vem se apresentando como uma nova forma de consumir o bacalhau, evitando o longo processo de dessalga. A Noruega não exporta diretamente esse tipo de bacalhau pois opta por garantir um alto nível de qualidade no bacalhau seco e salgado que certifica com selos próprios, porém o consumo e a demanda do tipo de bacalhau “pronto” estão aumentando consideravelmente.

A pesquisa foi efetuada adotando a abordagem das Global Values Chains (GVC) como forma mais eficaz de olhar a cadeia, e, sob essa ótica, a terceira parte desse artigo analisa a estruturação do funcionamento da cadeia com a configuração dos vários atores nela presentes, limitando o olhar aos segmentos do mercado brasileiro. Como países, encontramos a Noruega (principal exportador), a China (importador e exportador) e Portugal (importador, exportador e grande consumidor), que interagem na cadeia graças a uma multiplicidade de atores: pescadores, processadores, exportadores, transportadores, importadores, distribuidores, até chegar aos supermercados, restaurantes a quilo e botecos.

A escolha de utilizar as GVC como quadro analítico agiliza o mapeamento da organização de uma cadeia complexa que revela tendências globais importantes. A partir de uma noção de cadeia analítica – pela qual podemos traçar o primeiro perfil da *value chain* de bacalhau, destacando os elementos comuns determinados pela natureza biológica do produto alimentício e pela tecnologia utilizada nos diferentes elos da cadeia –, pretendemos ampliar esse conceito analítico para observar a multiplicidade de formas de articulação da cadeia que nomearemos como cadeias portuguesa, norueguesa e, finalmente, brasileira. Percebemos, nesse caso, que não se trata simplesmente de *value chains* criadas pelos mercados globais atuais, mas que essa cadeia já está enraizada social, econômica e culturalmente ao longo de quase um milênio, período que envolveu, grosso modo, os mesmos atores. Isso informa que não podemos imaginar o funcionamento dessa cadeia ligado exclusivamente a arranjos técnicos dos diferentes países, mas, sim, que precisamos olhar a cadeia dentro de uma economia sociológica do enraizamento das atividades econômicas em redes sociais, contextos culturais e políticos, valorizando, assim, sua história pré-capitalista.

Ao longo do trabalho, entendemos a dinâmica de consumo como autônoma e ultrapassando a simples distinção entre *supply-driven* e *demand-driven* típica das GVC. Com o processo de desritualização e deselitização já mencionados, a articulação do consumo se faz mais complexa, em uma interação permanente entre *supply-driven* e *demand-driven*, ou seja, uma interdependência das esferas de consumo que mutualmente se evoluem. O varejo e a restauração impulsionam a dinâmica de consumo que, ao mesmo tempo, se alimenta da maneira como esses últimos se estruturam.

A análise da cadeia de um produto como o bacalhau permite entender que tem cadeias de produtos que não são simplesmente criadas pelos mercados globais mas sim podem ser enraizadas social, econômica e culturalmente ao longo de quase um milênio.

2 – O bacalhau ao longo da história e sua pesca

Carlo Lineu, em 1758, delineou as espécies animais em uma grande obra chamada *Sytema Nature*. Encontra-se aqui, pela primeira vez, a classificação taxonômica do bacalhau do Atlântico Norte com o nome científico de *Gadus Morhua*, espécie mais nobre da família *Gadidae* (Fisheries and Aquaculture Department FAO). É conhecido internacionalmente com o nome de Cod, mas adota nomes diferentes dependendo do país, da respectiva língua falada e da forma como é processado. Na França, por exemplo, distingue-se o *Gadus Morhua* fresco *cabillaud* do seco e salgado *morue*; na Espanha não existe essa distinção, mas sim o termo *bacalao*; na Itália, diferencia-se o bacalhau seco, chamado *stoccafisso*, do peixe seco e salgado *baccalá* e do peixe fresco *merluzzo*; finalmente, em países de língua portuguesa, é nomeado simplesmente como *bacalhau*. Existem mais de 10 famílias de bacalhau e mais de duzentas espécies, todas de água salgada e gelada. Existe apenas uma espécie de água doce chamada barboto, consumida quase exclusivamente na Noruega.

De acordo com o Decreto-Lei (MAPA) no. 25/2005, de 28 de janeiro de 2005, para efeitos comerciais, são permitidas unicamente as seguintes denominações de bacalhau salgado seco, correspondentes a duas espécies distintas: o *Gadus Morhua*, chamado também Legítimo, e o *Gadus Macrocephalus*, ou bacalhau do Pacífico.



Figura 1 *Gadus Morhua*



Figura 2 *Gadus Macrocephalus*

Porém, cabe lembrar que, no Brasil, a palavra “bacalhau” não define um peixe, mas sim um processo e, na realidade, muitas espécies de pescado salgado e seco são apresentadas aos consumidores como bacalhau. O *Gadus Morhua* é um peixe marinho da família dos gadídeos, com um corpo robusto, ligeiramente achatado de lado, que atinge 1,3 m de comprimento e 30 quilos de peso, em média. Tem uma boca larga, com lábios carnudos e o maxilar superior mais saliente que o inferior, numa cabeça de grandes dimensões, que pode atingir cerca de um quarto do comprimento total do peixe. (ABEL & CONSIGLIERI, 1998, p. 31).

Do ponto de vista técnico, entende-se por peixe salgado e seco o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça, convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio) e devidamente seco (ABRAS, 2007). Dentro destas características, existem cinco tipos diferentes de peixes salgados secos no mercado brasileiro: Cod *Gadus Morhua*, Cod *Gadus Macrocephalus*, Saithe, Ling e Zarbo. Pela legislação atual, apenas dois tipos podem utilizar a designação Bacalhau: *Gadus Morhua*, o bacalhau legítimo, e *Gadus Macrocephalus*, o bacalhau do Pacífico. Os demais recebem a designação “pescado salgado seco”. Segue uma breve descrição dos peixes salgados secos que chegam ao mercado brasileiro:

- *Gadus Morhua*. É pescado no Atlântico Norte e considerado o mais nobre bacalhau. Normalmente, é o maior, o mais largo e com postas mais altas. Tem coloração palha e uniforme quando salgado e seco; quando cozido, desfaz-se em lascas claras. Dele se aproveita tudo: além de sua carne, do seu fígado se extrai óleo e da bexiga se faz cola.
- *Gadus Macrocephalus*. O *Gadus Macrocephalus*, ou bacalhau do Pacífico, é muito semelhante em aspecto com o *Gadus Morhua*, e vem sendo comercializado há cerca de 10 anos no Brasil. No entanto, é diferente do Legítimo Bacalhau: não se desmancha em lascas, é fibroso e não tem o mesmo paladar. Por causa disso, é um peixe mais barato e tem sido vendido em muitos pontos de venda, devido à semelhança com o *Gadus Morhua*. Não é fácil diferenciar um do outro: uma das formas é observando bem o rabo e as barbatanas – se tiver uma espécie de bordado branco nas extremidades, trata-se do *macrocephalus*. Outra forma é pela coloração: o macro é um peixe bem mais claro (quase branco) que o Legítimo Porto, o que confunde boa parte dos compradores.
- Saithe (*Pollachius virens*). De coloração mais escura, o peixe tipo bacalhau saithe tem o rabo em formato de V e desfia-se muito facilmente, sendo, por isso, usado na preparação de bolinhos e pirões.
- Ling (*Molva Molva*). Esse tipo de peixe tem a forma do corpo estreita e comprida e tem duas barbatanas laterais em vez de três, ideal para churrascos e assados.
- Zarbo (*Brosmius Brosme*). É o menor de todos os tipos de bacalhau, com carne firme, coloração clara como palha e com uma só barbatana.

Além da classificação em espécies e tipos, o peixe salgado e seco se diferencia em três categorias: Imperial, Universal e Popular. Quando o peixe não apresenta erros de corte e encontra-se bem curado, pode ser classificado como “imperial”, mas se apresenta pequenos defeitos, deveria ser vendido como “universal”. Quando o bacalhau apresenta manchas de sangue ou furos, significa que não teve uma correta captura em conservação e é classificado como “popular”.

O *Gadus Morhua* é a primeira opção quando se trata de peixe curado (embora todos os outros passem pelo mesmo processo), porque tem uma carne extremamente branca. Essa coloração deriva da escassa utilização de músculos para se movimentar, sendo um peixe que fica suspenso no fundo do oceano entre os 35 e os 500 metros, em águas com temperaturas entre 1 e 10 graus. O Bacalhau é considerado um peixe de águas rasas, sendo facilmente encontrado a 35 metros de profundidade. Durante a desova, escolhe águas ainda mais rasas, calmas e mais quentes (em torno dos 7 graus). O bacalhau do Atlântico é, no entanto, o maior deles, e o que possui a carne mais branca. Na água, suas cinco barbatanas se desfraldam como velas, dando a ele uma forma elegante que é ainda mais acentuada pelas listras brancas nos lados do corpo. Ele também é reconhecido pelo formato da cauda, que é quadrada em vez de bipartida, e por um curioso apêndice sob a boca, que os biólogos acreditam servir para explorar o fundo do oceano (KURLANSKY, 2000, p. 43).

Como destaca Kurlansky, “o *Gadus Morhua* é feito para sobreviver” (KURLANSKY, 2000, p. 37), pois é um peixe muito fecundo, desovando de 2 a 9 milhões de ovos em cada ciclo reprodutivo, é bastante resistente a doenças e ao frio (graças à produção de uma proteína anticongelante) e é totalmente onívoro, nadando de boca aberta e ingerindo o que tiver na frente. Alimenta-se, principalmente, no ponto de encontro entre as correntes de água quente e fria. Por ser estenotermo – habituado a uma determinada temperatura – o bacalhau viaja constantemente, a fim de permanecer em águas propícias. Por isso, ele é encontrado nos mares da Noruega, da Rússia, da Islândia, do Canadá e do Alasca. Uma das fontes mais ricas de bacalhau é identificada justamente nos Grandes Bancos situados perto da Terra Nova e do Labrador, área em que as águas quentes do Golfo do México encontram as águas frias da Groenlândia. Era exatamente esse o lugar daquelas pescas “milagrosas” que os Bascos conseguiram manter em segredo por centenas de anos. O fato de esse peixe ser voraz e onívoro faz com que ele seja considerado pelos pescadores uma presa relativamente fácil, porque não precisa de iscas particulares e, uma vez fígado, não luta para se libertar, não opondo muita resistência. Uma vez capturado, os pescadores sangram imediatamente o peixe, retirando a maior parte do sangue do animal para evitar que a carne fique escura. Dele se come tudo (até a cabeça, que seria uma iguaria culinária), mas esta parte não chega ao Brasil, porque, como explicado por Guedes Vaz da Rui Costa, “seria uma missão impossível convencer um brasileiro a comer cabeça de bacalhau” (Globo Mar, 2013). As partes menos nobres são destinadas ao consumo interno na Noruega ou em Portugal, onde esses cortes são utilizados para caldeiras. Antigamente, até o século XVIII, se vendia muito óleo de fígado de bacalhau, usado comumente como óleo para iluminação.

Com relação ao processo de salga, é importante destacar que, antigamente, na Noruega, se consumia geralmente klipfish, que era o bacalhau seco e levemente salgado. Isso porque, para conseguir obter um bom processo de salga, era necessário muito sal, o que os países nórdicos não possuíam. No sec. XVI, a grande vantagem dos Bretões foi que se situavam no ponto mais a norte da Europa para a comercialização de sal (KURLANSKY, 2000). Em Portugal, a presença das grandes salinas de Aveiro favoreceu a indústria portuguesa de salga. Nessa região, consumia-se também o peixe somente salgado, o peixe verde. As duas formas, salgado e seco e salgado, tornaram-se as mais consumidas, mais do que o stockfish (bacalhau seco) nórdico. À luz dessas considerações, é fácil imaginar porque esse produto foi tão estratégico para o sustento das tripulações que navegavam nos mares à descoberta de terras e outros continentes, bem como porque pode ser considerado central na reprodução de sociedades diferentes como a portuguesa ou a norueguesa, as quais impuseram e consolidaram um tipo de consumo e de comércio peculiar.

A história da pesca do bacalhau, além de ser extremamente fascinante, é milenar e misteriosa, envolvendo diferentes países, vários conflitos, e sobretudo uma multiplicidade de vidas humanas. A pesca do bacalhau fomentou uma grande ambição europeia que, todavia, não era acompanhada por uma tecnologia suficientemente eficaz. As expedições nos mares nórdicos eram longas aventuras que contemplavam cotidianamente naufrágios e desaparecimentos. A pesca do bacalhau se efetua, ainda hoje, em águas geladas e em condições quase sempre adversas. Atualmente, os avanços tecnológicos aportaram melhorias às

estruturas da indústria pesqueira, porém, trata-se de um tipo de pesca que, devido às quantidades enormes de peixe pescado e às adversidades da pesca no alto-mar, continua sendo muito perigosa (ABEL & CONSIGLIERI, 1998).

Os bascos e os vikings, segundo a detalhada reconstrução histórica de Kurlansky, contestam a primazia na descoberta da pesca ao bacalhau. Ambos povos de grandes navegantes, conseguiam percorrer longas distâncias justamente porque tinham encontrado e pescado cardumes de bacalhau que, uma vez salgado ou secado, constituía um alimento muito proteico que não estragava nas longas viagens. Parece que os Vikings foram os primeiros a curar o bacalhau, considerado fonte de sobrevivência durante as expedições que os levaram para o Oeste na descoberta das costas da Islândia, da Groenlândia, do Canadá e da Terra Nova, não por acaso, áreas de alta concentração de bacalhau e terras onde aprenderam a conservá-lo, deixando-o secar ao vento frio até se transformar numa placa que parecia de madeira (DE LOTURE, 1949). Uma vez desidratado, o bacalhau é composto por 80% de proteínas, sendo, portanto, uma fonte de alimentação excelente. É difícil precisar quando os portugueses iniciaram a pesca ao bacalhau, dada a falta de documentos oficiais sobre o assunto. Contudo, pelo tratado de 1353 entre Pedro I de Portugal e Eduardo II de Inglaterra, autorizando os residentes de Lisboa e do Porto a pescar na Inglaterra por 50 anos, se confirma que os portugueses já nessa época pescavam no Atlântico Norte, na vizinhança dos mares da Noruega, ricos em bacalhau (DIAS, FILIPE, MENEZES, & GUERREIRO, 2001). Provavelmente, a pesca era destinada mais ao arenque, pois o início do consumo de bacalhau seco e salgado em Portugal está associado às pescarias na Terra Nova, a qual foi descoberta oficialmente no final do século XV (DE LOTURE, 1949). Durante o século IX, as populações do norte já haviam criado fábricas para processar o bacalhau seco na Islândia e na Noruega e comercializavam o excesso da produção no norte da Europa (KURLANSKY, 2000). O processamento utilizado pelos bascos era diferente, porque esse povo já conhecia o sal e salgavam o peixe antes de secá-lo – já haviam reparado que, desse modo, o bacalhau podia ser conservado por mais tempo e que sua comercialização seria muito mais simples. Foram os bascos que, já no século XI, expandiram o comércio de bacalhau, o qual se tornou pela primeira vez um negócio internacional. Salgar o peixe não era uma novidade para as populações do Mediterrâneo, como os romanos e os egípcios, que usavam o sal para conservar a comida. Diferentemente dos outros peixes, o bacalhau durava muito mais, tinha um sabor mais agradável do que o fresco e, uma vez reidratado, constituía um alimento barato e muito nutritivo para as populações pobres. Um grande impulso à comercialização de bacalhau foi a imposição aos católicos de dias de jejum durante os quais não era permitido comer carne. As sextas-feiras e a quaresma, os 40 dias que antecedem a Páscoa, tornaram-se “dias de bacalhau”. Os bascos, expertos comerciantes, desfrutaram a grande oportunidade que o catolicismo oferecia e ampliaram enormemente o comércio do peixe que virou “ícone mitológico”. Como relatado por Kurlansky, os bascos guardaram o segredo do local da pesca por muito tempo. Durante o século XV, comerciantes de toda a Europa procuraram os Grandes Bancos onde os bascos conseguiam capturar enormes quantidades de peixe.

No que tange ao comércio de bacalhau, já em 1600 ele fazia parte de grandes “triangulações internacionais” entre, por exemplo, a Nova Inglaterra, as Índias Ocidentais e as Ilhas Canárias e de Cabo Verde. As colônias da Nova Inglaterra viram o bacalhau como uma grande oportunidade e utilizavam-no no mercado de escravos que trabalhavam nas plantações de cana. Os navios, portanto, trocavam bacalhau por escravos e por vinho e açúcar. Os escravos do Haiti, da Martinica, de Guadalupe e do Suriname eram alimentados com bacalhau.

Em 1700, com a descoberta das escunas, mudou radicalmente o tipo de pesca, o qual era mais ágil; porém, no mesmo período, tiveram grandes tensões em nível de legislação marítima e de delimitação das áreas de pesca aconteceram entre o Canadá e os Estados Unidos. Segundo Kurlansky, a pesca norte-americana do bacalhau também foi prejudicada pela abolição da escravatura nas Índias Ocidentais britânicas, nas Antilhas francesas e nas Antilhas holandesas. Após a queda desses mercados, floresceram os setores pesqueiros dos países escandinavos, como a Noruega e a Dinamarca, que entraram agressivamente nos exigentes mercados europeus e lá permaneceram até hoje.

A história da tradição italiana de comer bacalhau seco e bacalhau seco e salgado é muito singular. Ainda hoje, existem associações, como La confraternita del bacalá, que promovem a cultura do bacalhau através de festas tradicionais. Conta-se que, em 1431, um comerciante de Veneza, Messer Piero Querini, viajou de Creta para o Norte (PARLATO, 2007). Ele considerava o Norte como as Flandres, onde esperava vender vinho Malvasia, madeira aromática, temperos e algodão. O comércio não deu os resultados esperados, mas ele é considerado desde então, na Itália, como o pai do bacalhau. O navio do mercante naufragou. Querini e os poucos companheiros que sobreviveram foram resgatados e alimentados pelos habitantes de uma ilha por eles desconhecida (CERINI DI CASTEGNATE, 2008). Querini descobriu que esse povo conservava o próprio alimento fundamental, o bacalhau, de maneira diferente. Uma vez esviscerado, o peixe vinha salgado e deixado secar ao ar livre durante vários meses. Esse peixe, uma vez seco, era chamado de “stockfiss” e, por isso, até hoje o bacalhau seco na Itália vem nomeado stoccafisso. Messer Querini começou a viagem de volta após ter carregado o navio desse produto que foi utilizado em troca de hospitalidade ao longo da viagem. Esse extraordinário alimento virou, na Itália da Contrarreforma, a salvação para as populações forçadas à abstinência por causa da religião e da pobreza.

O hábito de comer bacalhau chegou ao Brasil com os portugueses já na época do descobrimento, no início do século XVI. Durante as grandes navegações, precisavam de produtos não perecíveis² que suportassem as longas viagens, as quais levavam às vezes mais de 3 meses de travessia pelo Atlântico (KURLANSKY, 2000). Foram os portugueses que introduziram na alimentação esse peixe seco e salgado universalmente conhecido e altamente proteico. Há registros de que, em 1508, o bacalhau correspondia a 10% do pescado comercializado em Portugal (DIAS, FILIPE, MENEZES, & GUERREIRO, 2001). O bacalhau foi imediatamente incorporado

² O bacalhau seco e salgado mantém as suas propriedades nutritivas por seis meses.

aos hábitos alimentares de uma população pobre que raramente podia comprar peixe fresco e os portugueses se tornaram os maiores consumidores de bacalhau do mundo, chamado por eles carinhosamente de "fiel amigo", porque, quando não havia outra comida para cozinhar, principalmente nas aldeias montanhosas de Portugal, havia sempre o bacalhau, que passou a ser o 'fiel Amigo' das cozinheiras e dos membros da família (DIAS, FILIPE, MENEZES, & GUERREIRO, 2001). Uma das razões pelas quais a produção em grande escala foi desenvolvida pelos portugueses é que dispunham do sal para o processamento³ e do clima adequado para a secagem ao ar livre.

O catolicismo deu primeiro aos bascos e depois aos ingleses uma grande oportunidade de comércio desse produto. A igreja impunha dias de jejum nos quais era proibido manter relações sexuais e comer comidas "quentes" como carne vermelha. A carne era proibida por quase metade do ano e o bacalhau tornou-se um ícone religioso (KURLANSKY, 2000).

Durante o século XVIII, em todo o mundo ibérico, a abstinência às sextas-feiras era generalizada, não se encontravam carnes nos mercados e o alimento alternativo era o bacalhau. Para os ingleses comerciantes de bacalhau, de religião protestante, tratava-se de uma grande oportunidade de negócio, tanto que se preocuparam quando, em 1802, o governo português solicitou à Santa Sé a dispensa de vários dias de jejum. "Além das sete longas semanas da Quaresma, do jejum das quatro estações, cada um dos quais dura três dias, há no Almanaque mais quinze dias de rigorosa abstinência, em que só é permitida uma refeição diária, composta de peixe e de legumes" (ABEL & CONSIGLIERI, 1998, p. 19).

Religião e bacalhau, portanto, sempre tiveram uma relação muito estreita e conhecer as festas e as práticas religiosas portuguesas, século após século permite reconhecer as tradições que os imigrantes portugueses trouxeram ao Brasil: Ano Novo, Reis Magos, Carnaval, Quaresma, Semana Santa, Corpus Christi, dia de finados, Natal. Nesses ciclos festivos, o bacalhau surgiu como alimento dos pobres e levou um tempo para ser considerado como prato "digno de rei" (KURLANSKY, 2000). "O enterro do bacalhau fazia-se no sábado de Aleluia. Era uma velha tradição lisboeta que simbolizava a libertação do jejum da Quaresma que havia obrigado o povo quase exclusivamente a comer bacalhau" (ABEL & CONSIGLIERI, 1998, p.20).

Com a vinda da corte portuguesa, no início do século XIX, esse hábito alimentar começou a se difundir. Data dessa época a primeira exportação oficial de bacalhau da Noruega para o Brasil, que aconteceu, segundo dados do CNP, em 1843⁴. Na edição do Jornal do Brasil de 1891 está registrado que os intelectuais da época, liderados por Machado de Assis, reuniam-se todos os domingos em restaurantes do centro do Rio de Janeiro para comer um autêntico "Bacalhau do Porto" e discutir os problemas brasileiros (ABEL & CONSIGLIERI,

³ A área de Aveiro ainda hoje concentra uma grande quantidade de salinas altamente produtivas.

⁴ Dado do site do Conselho Norueguês da Pesca, acessível em <http://www.bacalhaudanoruega.com.br>.

1998). Mais de um século depois, ainda são muito comuns nos restaurantes especializados estes "almoços executivos", nos quais a conversa sobre negócios é feita saboreando-se um bom bacalhau.

O bacalhau aportou no Brasil junto com os primeiros portugueses, mas só com a vinda da família real para cá, em 1808, é que ele foi incorporado aos hábitos alimentares brasileiros. De 1808 até a Segunda Guerra, o bacalhau era um produto relativamente barato (mesmo sendo importado da Noruega). Com a Segunda Guerra Mundial, a escassez de comida fez subir o preço do bacalhau, que se tornou um peixe destinado ao consumo de classes altas, e também no Brasil o consumo popular de bacalhau foi confinado às festas religiosas mais tradicionais, como a Páscoa e o Natal.

Hoje em dia, o Brasil, segundo dados do Sistema Integrado de Comércio Exterior, é um dos maiores importadores mundiais de bacalhau. Segundo um artigo da revista *Dinheiro Rural*, durante 30 anos, entre as décadas de 1950 e 1980, o apresentador Abelardo Barbosa, o Chacrinha, se virava para o público e perguntava: “Vocês querem bacalhau?” Em seguida, atirava o peixe para a plateia que disputava a tapa o produto. Naquela época, o bacalhau era uma iguaria acessível a poucos. Na última década, porém, o peixe seco e salgado vem conquistando cada vez mais espaço na mesa do consumidor brasileiro. Atualmente, ele é importado tanto de Portugal quanto da Noruega, da Islândia, da Espanha ou da França.

A denominação “legítimo” é usada para identificar o bacalhau da mais alta qualidade⁵. Todos os tipos de bacalhau são classificados em três categorias, que identificam sua qualidade. A mais alta é a classificação “imperial”; em seguida vem a “universal”, classificação do bacalhau que apresenta pequenos defeitos que, no entanto, não comprometem o paladar. O bacalhau classificado como “popular” é o que apresenta manchas e que tem falhas, por causa dos pedaços extirpados na hora da pesca.

3 – Estruturação do funcionamento da cadeia

Cada segmento de bacalhau no mercado brasileiro não pode ser inserido em uma cadeia global de valores sem se observar a contextualização socioeconômica da atividade produtiva inserida e enraizada em países específicos, com tradições e políticas diferentes. Na tentativa de propor um modelo de análise diferente, observamos os principais países fornecedores de bacalhau (Noruega e Portugal) e a maneira como interagem ao longo da cadeia, a qual não entendemos somente como uma divisão entre atividades (fornecedor, produtor, transportador), mas sim como atividades enraizadas em redes sociais, contextos culturais e políticos.

⁵ Para se reconhecer o bacalhau “legítimo” (morhua), deve-se verificar se o rabo é quase reto ou ligeiramente curvado para dentro. Se tiver um “bordado” branco no rabo, não é morhua, e sim macrocephalus (bacalhau do Pacífico).



Figura 3 Cadeia bipolar compartilhada. Elaboração própria.

Baseamos a denominação dessa cadeia nos estudos efetuados pelo autor Niels Fold, que teoriza um tipo de coordenação múltipla (bipolar) entre os atores da cadeia de cacau (FOLD, 2002). Observando a figura 3, destacamos a presença de um país exclusivamente consumidor (o Brasil) e de dois países interligados com funções consolidadas historicamente. Antigamente, Portugal podia agir autonomamente graças a uma grande frota pesqueira, cujos resquícios são ainda hoje visíveis em Aveiro, considerada a capital português do bacalhau⁶.

Após o colapso da atividade pesqueira portuguesa nas águas do Atlântico Norte, nos anos 1970⁷, Portugal se tornou o primeiro importador de bacalhau norueguês, criando, portanto, uma parceria com esse país de extrema importância no setor; por isso, definimos a cadeia “bipolar compartilhada”, porque, nela, nenhum dos dois países assume um papel de liderança; nem Portugal é um país subcontratado para realizar somente uma fase da produção como goza de uma própria autonomia, que verificamos, por exemplo, na produção do bacalhau dessalgado.

⁶ Com a entrada, em 1986, de Portugal na Comunidade Econômica Europeia, os acordos bilaterais, pelos quais Portugal fazia valer os seus direitos históricos, foram transpostos para o quadro comunitário, o que explica a imediata quebra nas cotas e a conseqüente redução das capturas e da frota pesqueira. Com a criação da União Europeia em 1993, a Noruega concedeu à EU uma cota de pesca na sua zona.

⁷ Devido aos primeiros cortes no tamanho das tripulações, que exigiam salários mais justos e às restrições à pesca nas águas internacionais.

Voltando ao gráfico, percebemos a presença de dois tipos de embarcações norueguesas dedicadas à pesca em alto-mar. Uma delas faz o primeiro processamento de descabeçamento e congelamento do peixe pescado. Após a chegada do peixe congelado na costa norueguesa, ele pode seguir dois caminhos:

1. É recebido por empresas que efetuam a segunda fase de processamento para a produção do peixe seco e salgado, o qual vem exportado diretamente no território brasileiro⁸ para grandes supermercados no território nacional, como Carrefour e Mundial; ou vem exportado através de distribuidores que agem como intermediários entre a exportadora e o setor varejista (e após a restauração).

2. Vem exportado nessa forma (congelado) para as indústrias processadoras portuguesas que efetuam o processo de salga e secagem. A entrada no Brasil⁹ da mercadoria ocorre através de importadoras e distribuidoras que vendem para o setor varejista, o qual fornece aos restaurantes ou vende diretamente para os consumidores que compram o bacalhau seco e salgado em folha.

Destacamos a presença importante de uma nova cadeia portuguesa dedicada exclusivamente ao bacalhau dessalgado – que a Noruega ainda não produz em seu território –, criando um novo mercado que nos últimos anos parece estratégico.

Vemos, portanto, a possibilidade dos dois países agirem autonomamente mas em segmentos diferentes. Deve-se lembrar que a produção do bacalhau seco e salgado norueguês não consegue atender à demanda mundial de bacalhau; portanto, interage na cadeia com Portugal fornecendo a matéria-prima para as empresas de processamento portuguesas. A forte presença de imigrantes provenientes de Portugal faz com que a demanda para o produto português seja constante porque enraizada na sociedade graças à tradição religiosa.

⁸ É importante lembrar que não existem, no território brasileiro, empresas que produzem bacalhau seco e salgado de gadus morhua ou macrocephalus.

⁹ A Riberalves tem agentes que controlam, no porto, a chegada dos containers. É importante que mantenham a refrigeração sobretudo quando transportam bacalhau dessalgado ultracongelado.

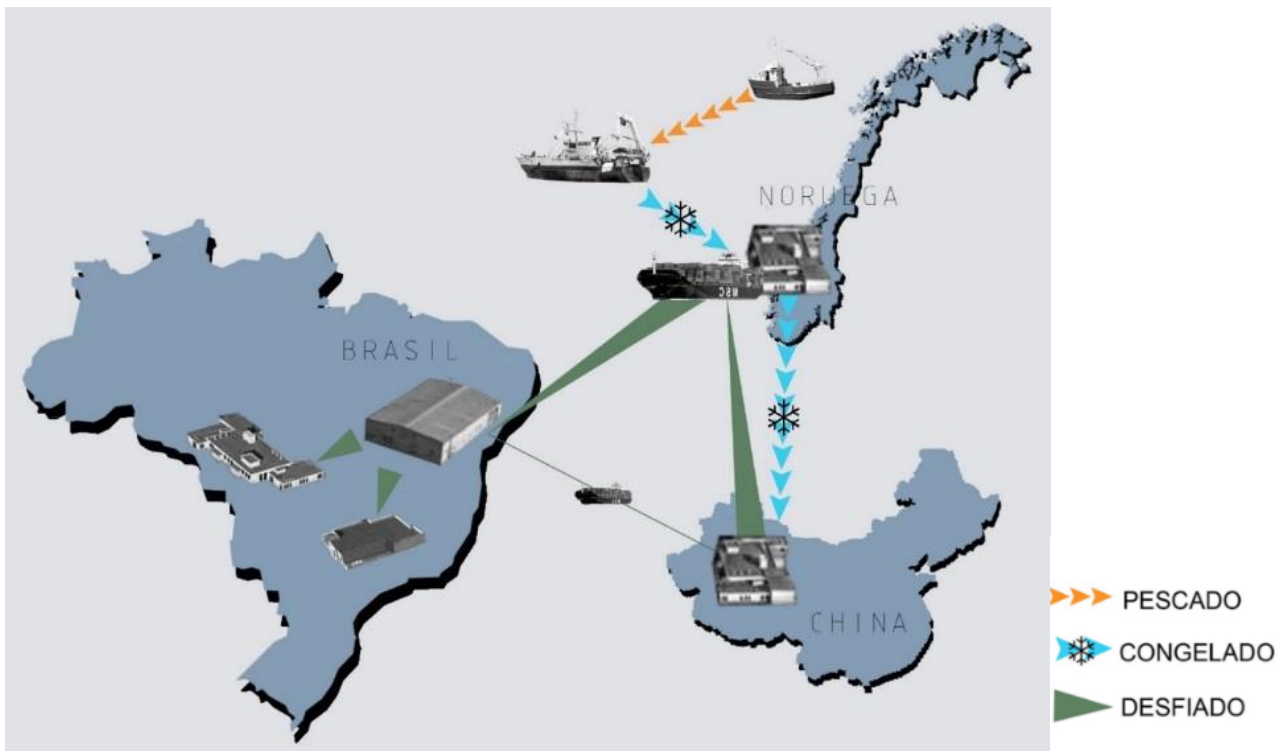


Figura 4 Cadeia multipolar Noruega-China-Noruega-Brasil. Elaboração própria.

O papel de Portugal na cadeia multipolar apresentada na figura 4, está sendo “bypassado” pela Noruega, que estabelece uma vantagem competitiva utilizando as processadoras chinesas em uma relação de tipo cativo.

A imagem mostra a cadeia do bacalhau desfiado que vem processado na China e volta à Noruega para ser transportado ao Brasil. Existe também o caso da empresa West Norway (indicada na imagem com uma linha mais fina), que verticalizou a produção de desfiado, escolhendo instalar, na China, uma sede que se ocupa do desfiamento e que, de lá, transporta o bacalhau desfiado diretamente para o Brasil com a marca Bacalanor.

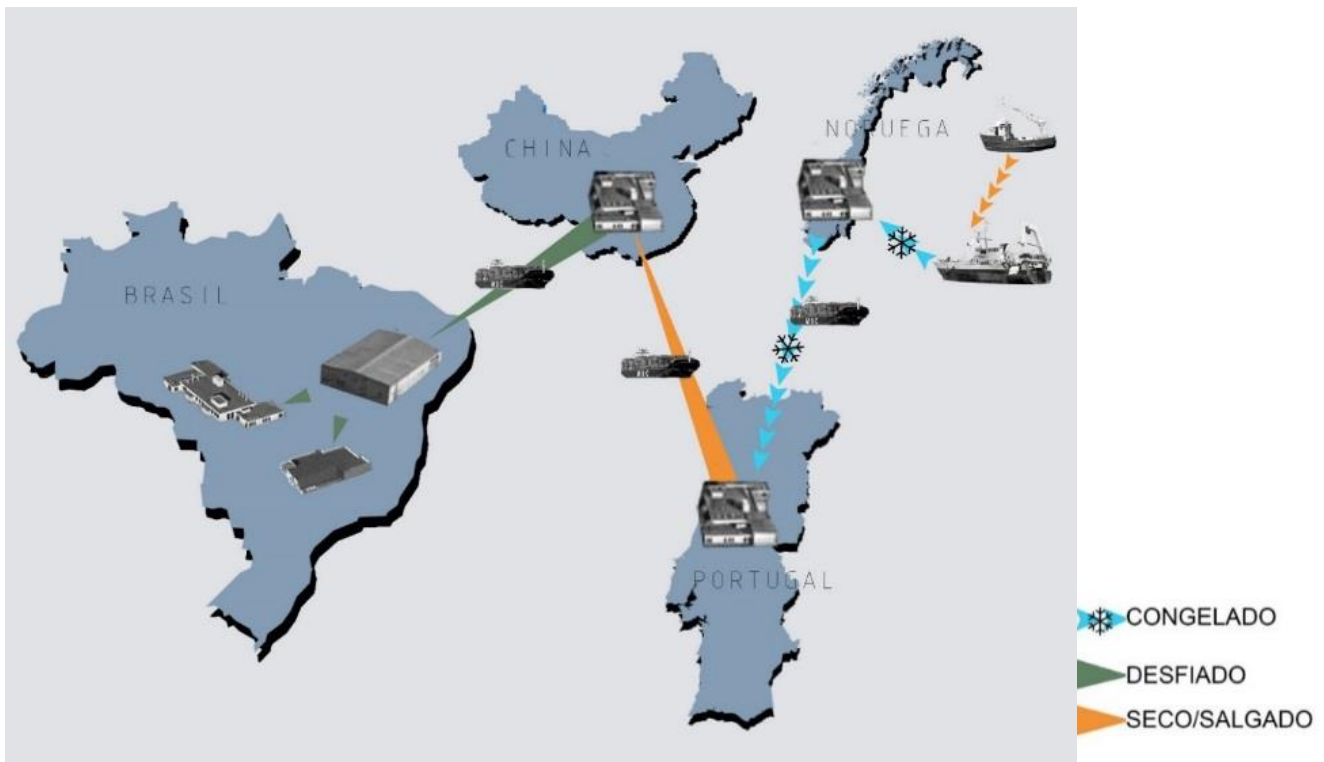


Figura 5 Cadeia Multipolar Noruega-Portugal-China-Brasil. Elaboração própria.

Nesse tipo de cadeia, representado na Figura 5, Portugal passa a ter uma posição de liderança na produção do bacalhau desfiado que vem processado da China. Esta, mais uma vez, segue uma governança de tipo cativa, atuando como ator fornecedor de serviço em uma dinâmica totalmente assimétrica (GEREFFI, HUMPHREY, & STURGEON, 2005).

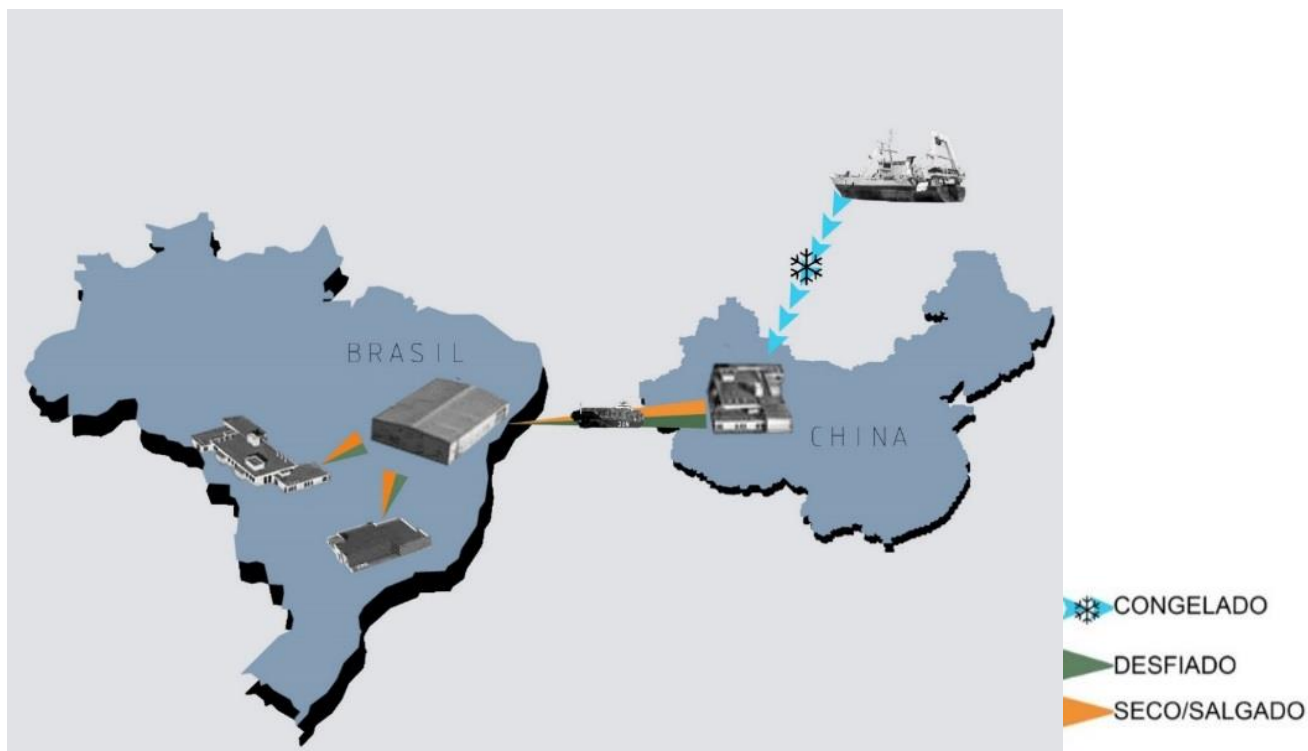


Figura 6 Cadeia China Brasil. Elaboração própria.

Apresentamos o último tipo de cadeia (Figura 6) com apenas dois países: Brasil e China, excluindo, portanto, os atores tradicionais Noruega e Portugal. Isso pode acontecer porque a China tem acesso a um tipo de matéria-prima alternativa, o bacalhau *Gadus Macrocephalus*, pescado nas águas do Oceano Pacífico. Valendo-se da aprendizagem adquirida, a China experimenta a autonomização de uma nova cadeia. A importância do acesso à informação dominante é fundamental para a criação de uma cadeia de valores globais (GEREFFI, HUMPHREY, & STURGEON, 2005). A possibilidade de excluir a intermediação de Portugal e Noruega para a importação de bacalhau desmiado parece ser uma prerrogativa para Paulo Matos, dono da empresa Real Bolinho, produtora de bolinhos de bacalhau, que, durante a entrevista, afirmou: “Queremos viajar à China para encontrar um exportador que possa enviar diretamente para nossa empresa o desmiado”.

4 - Conclusões

Observando as novas tendências do comércio internacional para um tipo de coordenação sul-sul, o estudo da cadeia de bacalhau nos apresenta um ótimo exemplo de como estão se redefinindo as relações comerciais globais com a entrada de novos atores como a China. O mapeamento dessa complexa cadeia e o estudo da história da pesca do bacalhau, nos revela também a grande importância de atores/estados cuja atividade econômica está enraizada em redes sociais e contextos culturais específicos. Utilizando a noção de enraizamento, valorizamos a pré-história do alimento pesquisado, que não poderia ser analisado sem que se entendesse cada contexto (cada país) em que se insere e sem se valorizar a consolidação de padrões de

organização das atividades enraizadas ao longo da cadeia. Para portugueses o bacalhau nunca foi somente um peixe, é um produto que atravessou com eles os mares desde a época do descobrimento. A circulação de objetos portanto envolve a circulação de tradições milenárias e explicamos ao longo do texto como um produto que chegou ao Brasil sob forma de “objeto de imigração”, hoje em dia mantém características globalizadas e um certo enraizamento.

O mercado brasileiro de bacalhau nasceu graças ao movimento migratório português, que começou com a chegada da corte imperial e com as próprias práticas religiosas, e nos últimos anos é um dos mais importantes. O consumo de bacalhau foi incorporado aos hábitos alimentares por uma população migratória que trazia consigo um alimento tradicional. Nos restaurantes de tradição portuguesa se escolhem ainda hoje produtos e receitas diferentes dos outros restaurantes que servem bacalhau. O consumidor desse tipo de restaurantes tradicionais pretende uma culinária peculiar, algo que remete à infância, aos seus cheiros, à saudade da própria terra onde comia bacalhau frequentemente. Atualmente no Brasil permanece um consumo tradicional de bacalhau que incrementa a demanda de bacalhau seco e salgado e favorece os restaurantes de origem portuguesa mas esse tipo de consumo é ligado a uma população minoritária e está sendo ultrapassado por um novo segmento produtivo: o bacalhau dessalgado congelado. A entrada desse segmento no mercado brasileiro, que determina um processo que chamamos de “desritualização”, sofreu uma forte aceleração nos últimos anos e reflete novas tendências de consumo alimentares e diferentes formas de consumir. O bacalhau dessalgado congelado é um produto que elimina o tempo de dessalga necessário à preparação do peixe (até três dias) que na sociedade moderna não é mais viável.

Na apresentação da estruturação do funcionamento da cadeia apresentamos uma contribuição à análise das GVC sobre a multipolaridade de poderes. Estamos observando algo novo na dinâmica da economia global com novos atores importantes, os quais jogam um papel forte na redefinição de um novo quadro global no sistema agroalimentar. O papel da China no comércio de bacalhau no Brasil, por exemplo, está assumindo um posicionamento central graças à possibilidade de aquisição de uma matéria prima alternativa como é o bacalhau *Macrocephalus* e à aquisição de aprendizagem no processamento de bacalhau ao longo dos anos.

Referências Bibliográficas

(s.d.). Fonte: Site da Riberalves: <http://www.riberalves.pt/>

ABEL, M., & CONSIGLIERI, C. *O bacalhau na vida e na cultura dos portugueses*. Academia do bacalhau de Lisboa, 1998.

ABRAS, A. B. Cartilha Orientativa. Comercialização de Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco. Fonte: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/cartilha_bacalhau.pdf 2007.

- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil nos pratos dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, 87-116, 2007
- CERINI DI CASTEGNATE, L. *Il grande libro del baccalá*. Idea Libri, 2008.
- DAVID, P. Clio and the economics of qwerty. . *The American Economic Review*, 332-337, 1985.
- DE LOTURE, R. *Histoire de la Grande Pêche de Terre-Neuve*. Gallimard, 1949.
- DIAS, J. F., FILIPE, J., MENEZES, R., & GUERREIRO, V. *A saga do "Fiel Amigo". As indústrias portuguesas do bacalhau*, 2001.
- FOLD, N. Lead Firms and Competition in 'Bi-polar' Commodity Chains: Grinders and Branders in the Global Cocoa-chocolate Industry. *Journal of Agrarian Change*, 228-247, 2002.
- GEREFFI, G. Beyond the producer-driven/buyer-driven dichotomy. The evolution of GVC in the internet era. 30-40, 2001.
- GEREFFI, G., HUMPHREY, J., & STURGEON, T. The governance of Global Value Chains. *Review of International Political Economy*, 78-104, 2005.
- HOLM, P. Which Way Is Up on Callon. Em D. MACKENZIE, F. MUNIESA, & L. SIU, *Do Economists Make Markets?* (pp. 225-243). Princeton University Press, 2007.
- JOHANSEN, O. *Norway has never exported more cod* . Fonte: Norwegian Seafood Council: <http://en.seafood.no/News-and-media/News-archive/Press-releases/Norway-has-never-exported-more-cod> , 2014.
- KURLANSKY, M. *Bacalhau. A história do peixe que conquistou o mundo*, 2000.
- MPA, M. d. *Boletim estatístico da Pesca e da Aquicultura*. MPA, 2010.
- PARLATO, A. *Sua maestà il baccalà. Storia del «Pesce in salato che ci vien d'oltremari»*. Colonnese, 2007.
- REARDON, T., & BERDEGUÉ, J. A. The rapid rise of supermarkets in Latin America: challenges and opportunities for development. *Development Policy Review*, 371-388, 2002.
- SASSATELLI, R. *Consumer Culture. History theory & politics*, 2007.
- TREBBI, M. *Il museo anseatico e le sale comuni*. Bergen, Noruega: Museum Vest, 1996.
- WARDE, A., & LYDIA, M. *Eating Out. Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge University Press, 2000.
- WILKINSON, J. Fish: A Global Value Chain Driven on the Rocks. *European Society for Rural Sociology*, 2006.