

4º CAPÍTULO

AS FÁBRICAS E A INDÚSTRIA DA PESCA

A primeira fábrica de conservas em azeite, fundada em Olhão, foi a F. Delory em 1892. A seguir aparecem outras firmas. A Júdice Fialho em 1892, J. A. Pacheco em 1893, Gio Batta Trabuco em 1896, e em data incerta, mas que se pode situar por volta de 1893, a Ramirez & Ca. embora esta seja mais antiga na conserva do atum. Os operários olhanenses, em particular os soldadores observavam de perto, que esta indústria era fácil de montar e surgem mais fábricas. Ataíde de Oliveira, na sua Monografia de Olhão, dá como existentes na vila, em 1906 as seguintes conserveiras em azeite: Manuel António Soares, Michel Migone, F. Delory, Feu Hermanos, Cristina & Quintas, Gozo Amanzio, João Viana Cabrita.

É estranho que contudo, não aponte as fábricas já aqui estabelecidas entre 1892 e 1896, que acima citamos, com excepção da F. Delory. Julgo que este lapso ou imprecisão, se deve à falta de correctas informações, de que esta obra sofre.⁽²³⁾

Neste trabalho, deixámos de parte as fábricas de salmoura, e estudámos apenas a indústria de conservas em azeite.

De 1906 a 1918, ano da chegada a Olhão de António Jacinto Ferreira, entram em actividade mais os seguintes fabricantes:

- 1907 Nicolo Lazzara
- 1908 - Cristóvão Martins Viegas Júnior
- 1910 - Augusto Bruno
- 1912 Quinta, Lda.
- 1912 Saias Irmãos, Lda.
- 1913 Guerreiro & Ca. Lda.
- 1916 Domingos Lourenço Baeta
- 1918 J. Reis Silva
- 1918 Aliança Fabril, Lda.
- 1918 Figueira & Ca. Lda.
- 1918 Honrado & Honrado, Lda.

Estas fábricas que apresentamos desde o ano de 1907, são números oficiais, publicados pelo respectivo Grémio.⁽²⁴⁾ Mas com a evolução da

(23) Ataíde de Oliveira - Monografia do Concelho de Olhão - Algarve em Foco - Faro 1986

(24) Organismos Económicos dos Ministérios do Comércio e Industria - Boletim N° 2 - 1935

economia e as oportunidades que se ofereciam, estas firmas foram mudando de proprietário, e aparecem com novas designações. Mas o numero de fábricas continua a ser o mesmo.

Mais adiante daremos uma explicação sobre as alterações que foram surgindo, e que têm provocado confusão sobre o numero de unidades em laboração, no fabrico de conservas em azeite.

É de notar que antes do estabelecimento destas fábricas em Olhão, já havia outras de peixe em salmoura, que vendiam no país e exportavam, para o sul de Espanha, Norte de Africa, Itália e Grécia.⁽²⁵⁾

Nos princípios dos anos vinte, e reparemos que só em 1918, aparecem quatro novas fábricas, verifica-se um grande desenvolvimento nesta indústria, que se prolonga durante os anos trinta e quarenta. Contudo o numero de fábricas em Olhão, que era de 37, não aumentou, pois o governo não autorizava o aparecimento de novos estabelecimentos fabris na indústria de conservas.

Pode-se dizer, que a indústria de conservas em Olhão, com raras excepções, não era uma actividade estudada, mas sim improvisada, ela viveu quase sempre do acaso.

A maioria destas firmas, eram organizadas por soldados e com homens do campo, que tinham algumas economias, ou algum bocado de terra “que hipotecavam para arranjar um pequeno capital, para um princípio de laboração, ou servia-lhes de aval para um empréstimo bancário.”⁽²⁶⁾

António Jacinto Ferreira, que conhecia bem o meio fabril, escrevia: “muitas fábricas instalavam-se em armazéns improvisados e geralmente de pequenas dimensões, onde se implantavam pequenas e médias unidades, sem qualquer maquinaria.”⁽²⁷⁾ Houve mesmo uma, que se instalou em três ou quatro divisões, num primeiro andar da Rua do Gaibeu.⁽²⁸⁾

Por isso como a experiência, veio demonstrar, a maioria das indústrias de conserva, não possuía qualquer formação industrial ou comercial. Podia-se dizer que montar uma fábrica era um jogo de sorte. Mas não faltavam aventureiros. Desde o simples soldador, ou qualquer fura vidas todos se

(25) José Francisco Bruno

(26) José Barbosa - “Visto e Ouvido em Olhão.. Reflexões” - Pág.128
Edição da Câmara Municipal de Olhão - 1993

(27) António Jacinto Ferreira - SPT. Olhanense 1982 - Nº 366

(28) José Francisco Bruno

aventuravam. A maioria não tinha atrás de si qualquer conhecimento do mercado internacional e das ciladas da concorrência. Muitos mal sabiam ler e escrever. A possibilidade de aperfeiçoarem os seus métodos de fabrico e de actualizarem as suas máquinas, era coisa que não os preocupava. Viviam a euforia do dinheiro fácil, agarrados a métodos de fabrico artesanal.

A guerra tinha aberto um imenso mercado. Ninguém reparava para a forte concorrência, que Marrocos, o Japão e a Noruega estavam a desenvolver. Por sua vez a grande bancarrota do ano de 1929 também não os preocupou. Só se aperceberam da situação, quando os países atingidos por esse desastre, por falta de divisas começaram a diminuir as suas importações.

Em 1910, considerava-se a actividade piscatória como uma das grandes riquezas nacionais. As nossas águas marítimas eram pródigas no que respeita ao peixe. de consumo habitual, assim como ao destinado à exportação.⁽²⁹⁾

O estudioso Leon Poinard. “admitia que o labor da pesca em Portugal, ocupasse cerca de 45.000 marítimos a que se deveria juntar os 10.000 que tinham a seu cargo as embarcações. Ligada a esta indústria cresciam outras suas derivadas como a fabricação de conservas e da extracção do sal marinho. No ano de 1912 a indústria conserveira encontrava-se prospera, atraindo operários especializados e que auferiam bons salários, em contraste com as condições de vida incerta que rodeavam os pescadores”⁽³⁰⁾

A produção de conservas de peixe em Portugal, atingiu 25.490 toneladas no ano de 1912. No fim de 1914 aquele numero baixou para 18.500 toneladas, voltando a subir para 25.269 em 1915. De 1919 até 1930, as exportações rondavam as 34.000 toneladas por ano.”⁽³¹⁾

Olhão, grande centro piscatório, tinha a, sua cota nestes números. Porém a situação dos pescadores era grave. Estes eram pagos por participação e esta não vem a ser senão, um salário muito insignificante. A população marítima, é pois muito pobre.”⁽³²⁾

A sardinha sempre teve uma grande importância na alimentação dos portugueses, pois é um alimento relativamente barato e de fácil preparação. Mas com o aparecimento das fábricas de conserva, o seu valor aumentou de

(29) J. Veríssimo Serrão - “História de Portugal” - Pág 276 Vol. XII - Verbo - Lisboa 1993

(30) Leon Poinard - “Portugal Ignorado - Estudo Social Económico”- Pág. 227 - Porto 1912

(31) Luís Azevedo Coutinho - “Portugal Exportador de Conservas” - Lisboa 1938

(32) Leon Poinard - “Portugal Ignorado - Estudo Social Económico”- Pág. 227 - Porto 1912

importância, pois ela iria alimentar uma indústria, que daria trabalho a milhares de pessoas e ser uma importante fonte de divisas pela sua exportação.

“A indústria da pesca, é uma indústria tradicional do Algarve, que se vem exercendo desde as épocas mais remotas, sendo já citadas as pescas algarvias pelos escritores Plínio e Strabão.

A velha Cartago comia o peixe algarvio, que era exportado para todas as ilhas da grande Grécia. Teve a pesca grande importância no Algarve durante toda a nossa história. Os pescadores gozavam de grandes privilégios, entre os quais o de trazerem punhal, espada ou adaga, quando fossem ou viessem da pesca para suas casas. A maior riqueza da pesca algarvia é constituída pela sardinha.”⁽³³⁾

A necessidade de conservar o peixe, levou os pescadores, primeiro e mais tarde os comerciantes de peixe a desenvolverem a indústria das salgas em Olhão. A estiva era então praticada a bordo dos caíques, mas também nos armazéns em terra. As principais espécies conservadas pela salga, eram a cavala, o biqueirão e a sardinha, de que se fazia larga exportação em barris de madeira.”⁽³⁴⁾

“A secagem, a salga e a fumagem eram os processos usados pelos povos da antiguidade para conservar o peixe. Como se sabe, a secagem tira aos micróbios a humidade que estes precisam para viver. A salga extrai água aos tecidos animais, porque em parte os seca. A fumagem além de eliminar uma parte da água, faz com que o fumo introduza um certo numero de anti-sépticos e forme uma camada protectora no alimento. Todavia, nenhum dos sistemas inutilizava completamente os microorganismos. Era preciso destruir completamente as bactérias, por um sistema de aquecimento elevado, a que se chama esterilização, e preservar em seguida o alimento do ar, para evitar a contaminação de novos microorganismos, e portanto o seu apodrecimento.”

“Este processo, perfeitamente compreendido hoje à luz da ciência dos nossos dias, foi iniciado em Paris, por um cozinheiro francês chamado Nicolas Apper, nos primeiros anos do século XIX, e cientificamente explicado por Pasteur, em 1862, depois de Apper ter morrido na miséria, e ter sido lançado na vala, comum, em 1841.

(33) Tomás Cabreira - “O Algarve Económico” - Imprensa Libânio da Silva - Lisboa 1918

(34) Manuel Domingos Terramoto - “Fragmentos de Olhão - Aspectos do Mar,”
Câmara Municipal de Olhão -1984 - Pág. 34

Contudo, a preparação da conserva da sardinha, já desde 1825 tinha tomado feição industrial, na cidade francesa de Nantes. A França em poucos anos era possuidora de 200 fábricas, mas o desaparecimento da sardinha na costa francesa, não permitiu que a próspera indústria durasse mais de meio século.”⁽³⁵⁾

Este sistema de conserva em azeite, começou pela conserva do atum na fábrica Ramirez, em Vila Real de Santo António em 1865. Em 1878, aparece em Setubal a primeira Fábrica de Sardinhas em azeite. O historiador Antero Nobre, na sua, “História Breve da Vila de Olhão”, diz que a primeira fábrica conserveira que trabalhou em Olhão, foi a F. Delory em 1880. No entanto não cita qualquer documento que justifique essa data.⁽³⁶⁾

O registo do Boletim dos Organismos Económicos, do Ministério do Comércio e Indústria, Boletim Nº 2 publicado em 1935, menciona que a primeira fábrica foi a F. Dolory, a fabricar conservas de peixe em azeite em 1892. Segue-se no mesmo ano a Júdice Fialho e o J.A Pacheco em 1893, e a Ramirez por certo entre estas primeiras.⁽³⁷⁾

Quando aparecia uma ou outra máquina para simplificar o trabalho e reduzir a mão de obra, isso provocava movimentos de revolta. Em Olhão lembramos apenas os distúrbios provocados pelo aparecimento das máquinas cravadeiras. Os soldados, que praticamente tinham nas mãos, a organização de todas as greves a pedir aumento de salário continuamente, revoltaram-se.

Muitos tentaram destruir à martelada as primeiras máquinas cravadeiras. Estas conforme anunciavam os jornais de Olhão, em 1919, eram de fácil manejo e produziam 6.000 a 8.000 latas em dez horas, ou seja num dia de trabalho.⁽³⁸⁾

É interessante transcrever extractos de um artigo que o Jornal “A Batalha”, publicou sobre a introdução das máquinas cravadeiras nas fábricas de Olhão em 1923:

“A classe dos soldados de novo anda em litígio com os industriais de conservas. Terra onde todas as infâmias se cometem, à sombra da passividade

(35) Joaquim António Nunes - “Estudos Algarvios - III Portimão”
Casa do Algarve - Lisboa 1956

(36) Antero Nobre - “História Breve da Vila de Olhão da Restauração” - Pág. 127
Olhão 1984 - Edição da Voz de Olhão

(37) Consórcio Português de Conservas de Peixe - Organismos Económicos dos Ministérios
do Comércio e Indústria - Boletim Nº 2 - Lisboa 1935

(38) Jornal de Olhão - “O Provinciano” de 16-11-1919

do povo, Olhão tem sido teatro das mais descaradas farsas e das mais nojentas ignomínias. Esta que ora traz ocupada a classe dos soldadores é verdadeiramente revoltante, verdadeiramente nojenta.

Trata-se da introdução de máquinas de soldar, ou melhor, trata-se de pôr à margem a maior parte daqueles operários. Desenvolveu-se a indústria, aumentaram as fábricas, abriu-se as portas ao aprendizado e a classe dos soldadores passou a ter 600 operários. Agora a indústria decaiu; não há trabalho para estes 600 homens, nem para metade. Pois é precisamente neste momento de crise, que os industriais vão pôr as máquinas para que não só fique sem trabalho a metade da classe, condenada pela crise, mas para que ela seja lançada na miséria na sua quase totalidade.

E tanto isto constitui o desejo dos industriais, que tendo eles necessidade de operários para trabalhar com as máquinas, andam recrutando pessoal estranho, à classe com elas prejudicada.

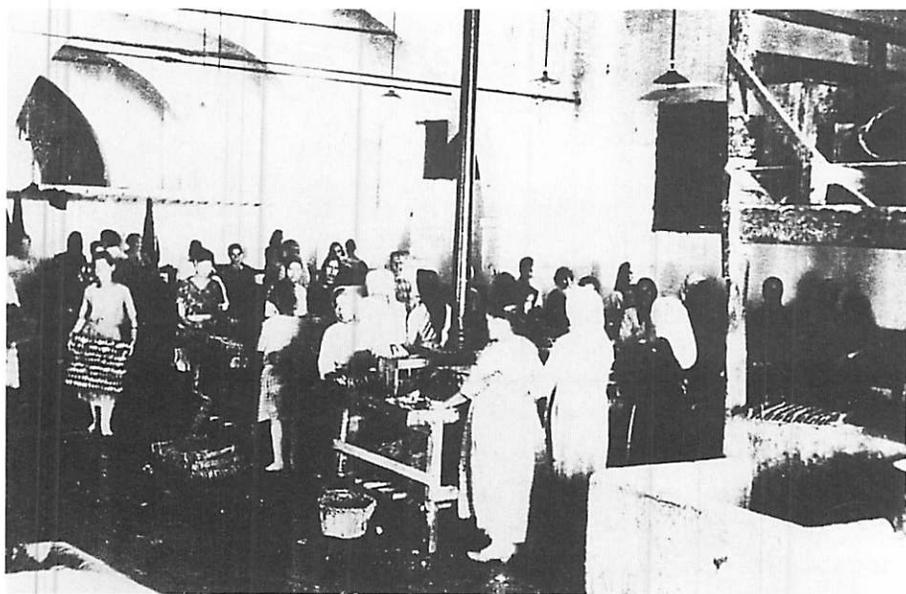
O objectivo dos industriais, é deitar por terra o seu sindicato profissional. Bem sabem os patrões que enquanto a Associação existir, não terão soldadores para executar o trabalho, por salários de miséria.

Neste sentido se têm manifestado ruidosamente, as assembleias de classe, estando todos os operários decididos a não se curvar ante a prepotência patronal.

A questão é de vida ou de morte, e a morte será certa para a classe dos soldadores de Olhão, se estes não souberem manter a atitude determinada nas suas assembleias.

A vida em Olhão está insuportável. O peixe, principal alimento da população, está caríssimo, mercê, das traquibérmias combinações dos industriais da pesca. O pão custa dez tostões o quilo, No entanto os salários não ultrapassam, em média a insignificância de quatro escudos por dia de trabalho.”⁽³⁹⁾

(39) Jornal diário - “A Batalha” de 4-3-1922



O INTERIOR DUMA FÁBRICA DE CONSERVAS EM OLHÃO.
ANOS DE 1920-1930