

5º CAPÍTULO

OS PRIMEIROS ANOS, AS DIFICULDADES

A sardinha portuguesa, dizem os entendidos, é preferida nos melhores mercados do mundo, pelo seu sabor especial.⁽⁴⁰⁾ Pode-se dizer que o Algarve vive do mar e que a sardinha é a sua principal riqueza. “A melhor prova desta afirmação, está na dura e penosa crise que se abate sobre esta terra, quando a sardinha não aparece na rede dos pescadores.”⁽⁴¹⁾

Vamos agora falar um pouco, no angustioso problema que é a falta da sardinha. Quando ela deixa de aparecer, os olhanenses sentem-se arruinados e os lamentos nos jornais, são constantes, e pode-se ler, “Por escassez de peixe nas nossas costas, quase todos os cercos a vapor de Olhão estão encalhados, facto que vem aumentar as dificuldades para todos.”⁽⁴²⁾

A prolongada ausência de pescado para os pescadores da sardinha, está a ser motivo de grande inquietação entre os pescadores, armadores, conserveiros e para a população em geral.

Embora o facto não seja novidade, a verdade, é que o tempo passa e as capturas não melhoram e as preocupações aumentam. Aumenta a ansiedade porque crescem os problemas, para quem assumiu grandes compromissos.”⁽⁴³⁾

As diversas faltas de sardinha são causa de profundas perturbações, na economia da região olhanense e continua a ser uma causa de desânimo. Contudo no decorrer dos últimos anos, Olhão tem sobrevivido a essas crises. Por vezes gera-se um clima de pânico. Falta a sardinha! Comenta-se com apreensão. Os mais fracos vacilam, os mais experientes esperam confiantes.

A falta de pescado, em especial da sardinha, tem tido épocas de penúria, que causa grandes inquietações, não só nos pescadores, mas ainda no comércio. Olhão depende em grande parte da pesca. O jornalista olhanense, João Trigueiros, escreveu: “A sardinha é a rainha. Mal de nós quando o dinheiro não cheira a peixe!”

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

(41) Mário Lyster Franco - “Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira”

(42) Abílio Gouveia - “Aconteceu há 50 Anos” - Pág. 59 - 1929

(43) Manuel Domingos Terramoto - “Fragmentos de Olhão - Aspectos do Mar” - Olhão 1984

As faltas da sardinha são imprevisíveis, até que a ciência possa dizer alguma coisa sobre esta fatalidade, que pode matar uma indústria e lançar no desemprego milhares de trabalhadores. Braz Roquette, um estudioso deste assunto escreve:

“Há perguntas que se fazem e ás quais não se pode responder em concreto. Porque motivo a sardinha faltou na costa da Bretanha em França? Porque motivo começou a abundar na costa portuguesa? Porque é que grandes cardumes estão a aparecer em Marrocos? Porque motivo é que por volta de 1930, a sardinha foge do Algarve e abunda em Matosinhos?”

Aponta-se como causa desses males, vários factos; a pesca de arrasto, o não cumprimento de um período de defeso de 120 dias, o numero excessivo de novas licenças, e a excessiva extensão das redes dos cercos e das traineiras. Há ainda muita coisa para explicar. Porque é que a sardinha em certa época do ano está magra e noutra está gorda?”⁽⁴⁴⁾

A falta da sardinha, obriga os armadores a certas mudanças, na arte da pesca. Pelos anos vinte, começam a substituir-se os cercos a remos e das armações, por cercos a vapor, para atingirem um maior raio de acção, em Olhão contavam-se nove cercos.

Mas a continuada escassez do peixe, deixou de compensar o uso do cerco a vapor em consequência da despesa se tornar incomportável. Houve que reduzir o tamanho do barco e consequentemente o numero de homens, e o combustível. Passou-se então a preferir as traineiras, barcos de motores de menores dimensões, e com uma despesa de cerca de metade do cerco a vapor.”⁽⁴⁵⁾

Para além da falta da sardinha, os olhanenses ainda tinham que lutar, contra os barcos espanhóis, que vinham pescar nas águas algarvias, como se pode ver pela seguinte notícia: “O barco espanhol, “Primeiro de Huelva”, que andava na pesca de arrasto, na nossa costa, foi apesado pela canhoneira “Raúl Cascais”, não sem que antes, tivesse disparado contra ele, cinquenta tiros de combate para evitar uma tentativa de fuga. O pesqueiro espanhol, foi condenado ao pagamento de 25 contos, sendo oito de multa, e 17 do custo dos tiros. Por vezes um mesmo barco era apreendido e multado duas e três vezes no mesmo dia.”⁽⁴⁶⁾

(44) José Braz Roquette - “Crises da Pesca” - Boletim da Pesca - Lisboa 1950 N° 26

(45) Joaquim António Nunes - “Estudos Algarvios - III Portimão” - Pág. 75
Casa do Algarve - Lisboa 1956

(46) Abílio Gouveia - “Aconteceu há Cincoenta Anos” - Pág. 77 - 1929



O SEGUNDO ARMAZÉM DE PEIXE NA RUA DA VERDADE

Todas estas incertezas, originam que o preço da sardinha que por vezes se chegava a comprar a \$50 o quilo, passe em 1929, para \$87 até atingir o máximo de 1\$31.

A desordem nos preços para exportação, devido à luta entre os vários industriais, na ânsia de manterem os seus mercados, levavam a prever um próximo colapso industrial. O mal que Olhão estava a atravessar, infelizmente não era só a falta da sardinha, mas também a desenfreada concorrência cega e ruínosa de vender o mais barato possível, sem olhar aos encargos e preços de custo.

Antes do ano de 1932, por ausência duma autoridade, que fiscalizasse e regulasse o comércio das conservas, reinava a mais completa anarquia entre os conserveiros. Era por vezes a fraca qualidade da conserva vendida, ou mesmo imprópria para consumo. O mercado interno era o escoadouro de fabricos antigos e já avariados, para os quais não se conseguia colocação no estrangeiro.

Por sua vez o comércio de exportação, vivia asfixiado por uma feroz concorrência, agravada ainda pela intromissão de intermediários.

Os próprios conserveiros de Olhão, em 1926, reconhecendo as graves anomalias, em que eram obrigados a trabalhar, pediram ao governo uma rápida e enérgica intervenção do estado para que fosse disciplinado o fabrico e a fixação do limite mínimo do preço de venda. O governo atendeu o pedido, por intermédio do Ministério do Comércio e Indústria e funda em 1932, o Consórcio Português de Conservas de Peixe.

Este começou pela fixação do preço mínimo, que teve logo o efeito de fazer desaparecer os intermediários, que baseavam o seu negócio nas dificuldades financeiras do exportador, e com elas especulava em seu proveito.

Todos os industriais foram obrigatoriamente inscritos no Consorcio e só a eles era permitido o exercício do comércio de exportação. Não foi fácil que todos aceitassem as novas orientações. O olhanense dificilmente aceita trabalhar em associação para um fim comum. Isso mesmo se reconhecia, na introdução do decreto onde se podia ler: “estamos em face de filhos dum individualismo exagerado, hostis à associação, resultantes ao acordo espontâneo, doentamente desconfiados, sempre prontos a romper por antagonismos individuais. Indisciplinados em suma.”⁽⁴⁷⁾

(47) Consórcio Português de Conservas de Peixe - Boletim Nº 2 - Pág. 66 - Lisboa 1935



EDIFÍCIO DA COMPANHIA PORTUGUESA DE CONGELAÇÃO, NA
AVENIDA 5 DE OUTUBRO QUE JACINTO FERREIRA AJUDOU A
CONSTRUIR

Estes serviços lutaram com a deficiência de organização dos industriais e exportadores e principalmente em se submeterem a qualquer espécie de ordenação das suas actividades. A actividade das conserveiras era de um trabalho irregular, sobretudo naquelas em que apenas se trabalhava o peixe no Verão. A maior parte do pessoal só é chamado ao serviço na época do fabrico e muito especialmente quando o serviço aperta pela abundância do peixe. Tudo isto contribuía para uma certa anarquia em fábricas de fraca organização. Era uma multiplicação de pequenas fábricas, sem condições financeiras, sujeitas a todas as crises.

Se a isto se juntar, as taxas de juro, extraordinariamente, altas e a falta de um fundo de maneoio, podemos calcular a vida difícil da maioria das empresas.

Em 1932, o preço dos produtos e dos salários, caminhavam vertiginosamente para a ruína de todos, pescadores, industriais e operários conserveiros. O governo lançava o aviso “Os preços são funções das respectivas produções e não da concorrência” mas poucos meditavam sobre esta verdade, base de toda a economia. Para agravar esta situação, o Banco Nacional Ultramarino, que tinha sofrido elevadas perdas, fecha definitivamente a sua filial em Olhão.

Convém frisar, que a guerra de 1914-1918, absorvia toda a produção. Daí a criação de uma grande euforia, do dinheiro fácil, e ao mesmo tempo uma serie de actos e abusos, de ética comercial, que num futuro próximo se vão reflectir negativamente nas exportações.

Neste período de guerra, a concorrência fazia-se não só no aviltamento dos preços, mas pela fraca qualidade, não se hesitava em fornecer sardinha magra por sardinha gorda e a apresentação do artigo era péssima, o peso e o tamanho das latas era diferente. A apresentação das caixas em madeira, era desigual, umas vezes branca, outras resinosas, outras pretas e muitas detioradas pela chuva, galhentas e não aplainadas.

A partir de 1934, todas as conservas de sardinha exportadas passaram a ser verificadas antes do embarque. Mas o mal estava feito e o resultado futuro foi desastroso.

Para estas notas sobre a desorganização e estado das exportações, tomamos a liberdade de seguir de perto, o Boletim numero dois, editado pelo Consorcio Português de Conservas de Peixe. Este Boletim foi publicado em 1935, mas a execução das normas nele contidas começou em 1933/1934.

Chegado a Olhão em Janeiro de 1918, a actividade de Jacinto Ferreira, resumia-se em despachar o peixe para os seus clientes de Beja. Mas com a chegada do Verão, esse trabalho já não lhe seria possível, pois não era conhecido processo de conservar o peixe miúdo em boas condições durante alguns dias.

Esses dias eram consumidos, pela lentidão dos transportes e pela demora nos transbordos. Nesta situação, nada tinha que fazer em Olhão durante o tempo quente. O melhor seria voltar até Beja e regressar quando o Inverno chegasse.

Mas o ambiente da vila, todo aquele movimento de uma terra a fervilhar de trabalho, as relações de amizade que já tinha estabelecido e a sua maneira de ser que pediam um ambiente de actividade, eram laços que o prendiam a esta terra.

Para além disso, muito no seu íntimo vivia uma ideia que não o abandonava, e que só poderia ser realizada em Olhão. Era descobrir o processo de congelar o peixe miúdo, isto é, a sardinha, o biqueirão e o carapau, de maneira a conserva-lo durante alguns dias em perfeito estado. Ele já tinha escutado, homens experientes, em Setubal, Lisboa e Olhão, a dizer que isso não era possível, pois já tinham tentado a experiência e todas tinham fracassado.

Mas não desanimava. Ele tinha o estofo dum lutador. Como a maioria das experiências, elas vivem um longo período na inteligência de quem procura a sua solução. A ideia é examinada por todos os ângulos, todas as hipóteses são estudadas e vão sendo rejeitadas à medida que se verifica a sua ineficácia. Mas de tanto se pensar nelas, surge por vezes uma luz, uma esperança.

E assim uma nova ideia se lhe apresenta. Ele quer experimentá-la concretamente. Vai encomendar gelo na rua Vasco da Gama, a um sujeito que tinha a fábrica na Quinta do Brejo. Ao perguntarem-lhe em conversa para que pretendia o gelo, explica que este se destinava a ser aplicado nas sardinhas que enviava para o Alentejo. O dono da fábrica, fica admirado e céptico, por ver um jovem, tentar uma experiência em que os mais velhos negociantes de peixe, tinham fracassado. Mas um pouco curioso desta audácia oferece-lhe os 150 quilos de gelo que tinha pedido.

Sai e dali, vai procurar um carpinteiro, encomenda-lhe um forte caixote, e compra um malho destinado a esmagar o gelo. Na manhã seguinte, conta Jacinto Ferreira, “dirigi-me para o meu armazém e já lá encontrei as cinco barras de gelo. Ansiosamente fiquei aguardando as sardinhas, que surgiram mais tarde e bastante...vivas. Adquiri a quantidade considerada indispensável com vista a fazer a experiência.

Preparei seis costais, para distribuir por cada um dos meus seis clientes de Beja. Logo que o peixe chegou, mandei despejar uma porção de gelo nas salmouras, que desde logo ficaram geladas. Em seguida coloquei as sardinhas, e quando as dornas se achavam cheias, acondicionei-as com uma forte camada de gelo, tapando-as com serapilheiras.

As primeiras remessas congeladas, seguiram para as respectivos destinos, e ao mesmo tempo dei conhecimento telegráfico aos destinatários e com aquela fé que sempre me acompanhou, aguardei com calma os resultados.

Entretanto, chega um telegrama em resposta ao anúncio da minha expedição, feito há poucas horas, não era animador. Temendo um fracasso os destinatários telegrafavam: “Remessa de sardinhas por tua conta e risco, porquanto tinhas ordens terminantes para não enviases novas remessas.” O telegrama era assinado em nome de todos, por um dos mais importantes clientes de Beja.

Aguardei os acontecimentos. Ao outro dia por volta das nove horas, chega um novo telegrama com a indicação de “Urgente”. Seria agradável o seu conteúdo ou seria a desilusão?

Abri, e nele vinha a boa nova, era o triunfo que eu aguardava. Dizia o telegrama: “Podes enviar nas mesmas condições, as máximas quantidades de sardinha, que consigas preparar, pois as remessas enviadas serviram bem.” Assinava o telegrama o meu mais importante cliente. Porque resultou a minha experiência? Eis uma pergunta para a qual irei dar a resposta, uma vez que as demais experiências, feitas em Setubal e Lisboa, não resultaram.

E não resultaram porque haviam sido feitas apenas com gelo e porque nessas distantes épocas, os comboios eram ronceiros e com vários transbordos, as remessas de sardinhas demoravam dois e três dias a chegar aos destinos, enquanto isso o gelo, com o enorme calor, inevitavelmente que derretia e o peixe apodrecia. Por isso apliquei um preparo diferente: pus o gelo em contacto com o sal o que possibilitava uma conservação para vários dias, porquanto as sardinhas dificilmente se descongelavam. Em face do êxito alcançado, estava assegurada a minha continuação em Olhão.”⁽⁴⁸⁾

Eram tempos difíceis. Devido às greves dos comboios, não era possível

(48) António Jacinto Ferreira - “Nosso Velho Companheiro de Luta”
In Sport. Olhan. 1980 N° 302

enviar pela via normal a sardinha para Beja. Mas Jacinto Ferreira não pára. Resolve enviar o peixe pelo Rio Guadiana até Mértola. Consegue chegar a Beja. aí procura os carros que transportariam a sardinha de Mértola para Beja, organiza esse serviço, e telegrafa para Vila Real de Santo António para prepararem o barco, para transporte da sardinha e vai para Mértola esperar a sua chegada, ajudar o desembarque e vigiar o seu envio para Beja. A greve dos comboios durou três meses. Durante esse tempo acompanhou sempre a descarga do barco que chegava do Algarve com a sardinha.⁽⁴⁹⁾

Regressando a Olhão, a sua descoberta da conservação pelo gelo da sardinha, abre-lhe a possibilidade de estender o seu negócio a outras localidades, e assim vai alargando as suas vendas até terras do norte.

Para isso teve que viajar pelo país. Eram constantes as deslocações para angariar novos clientes e estudar os mercados. E caso curioso contado por aqueles com quem trabalhava e o acompanhavam dia a dia. Em cada novo cliente fazia um amigo e estabelecia-se uma sólida confiança comercial que desfazia qualquer atrito ou mal entendido, e isto durante anos e anos.

Dos seis costais, que todos os dias enviava para o Alentejo, foi passando a quarenta diariamente pois a maior parte ia para outros lugares do interior. Agora já tinha ao serviço cinco trabalhadores e várias operárias. Tudo o que comprava era para enviar para fora.

Alguns anos depois, além da sardinha mandava outras variedades de peixe, entre os quais o polvo e peixe seco. Agora a média das caixas expedidas diariamente andava entre as 150 e as duzentas. Em ocasiões de grande abundância de pescado, por vezes este numero subia até perto de 300 caixas.

Mas a variedade do mercado e a sua importância que se ia alargando cada vez, cobrindo grande parte do país, levam-no em 1939 a contribuir para a fundação da fábrica de congelação. Era uma ajuda importante para o comércio local, pois esta fábrica permitia aos comerciantes e conserveiros, guardar em boas condições, o peixe que era comprado e que não era utilizado ou vendido no mesmo dia, ou ainda aproveitar os excedentes de um grande dia de abundância de pesca. Jacinto Ferreira foi durante muitos anos o seu gerente.

A contínua expansão do seu mercado, levam-no a abrir um armazém em Lisboa, no Cais do Gaz, na Ribeira e um outro em Peniche. Destes armazéns

(49) António Jacinto Ferreira - "Nosso Velho Companheiro de Luta"
In Sport. Olhan. 1980 N° 307

vinha peixe para Olhão quando este aqui era escasso, ou seguia para os clientes do norte.

Em 1944, sempre atento em desenvolver o seu negócio, organiza a firma, António Jacinto Ferreira, Lda. com salga e filetes de anchova, no Largo João da Carma, com 400 operárias.

Em 1946, funda a sociedade “Ferreira Bom & Martins Lda.,” uma fábrica de gelo.

Em 1950, organiza a firma, “Ferreira Júnior & Irmãos, Lda.” para a produção de salga e filetes de anchova, com 300 operárias.

Os seus negócios de exportação aumentaram de tal forma, que lhe absorviam todo o tempo e foi obrigado, a pôr de parte o fornecimento que manteve durante anos para o Alentejo e resto do país. Sempre fiel às suas amizades, sai de Olhão, e vai a cada terra onde residiam, despedir-se pessoalmente de cada um e deixar-lhe um abraço de agradecimento, pelas boas relações comerciais e de amizade durante tantos anos.⁽⁵⁰⁾

(50) António Jacinto Ferreira Júnior - “Memórias de Meu Pai”



QUANDO A IMAGEM DE NOSSA SENHORA DE FÁTIMA VEIO A
OLHÃO, PASSANDO JUNTO À FÁBRICA VELHA