

8º CAPÍTULO

A OBRA CRESCE

Nos princípios de 1954, Jacinto Ferreira, fazia o seu negócio normal, com um armazém de peixe na Avenida 5 de Outubro, onde é hoje o restaurante “O Casarão”.

Tinha ainda uma fábrica de filetes de anchova, que girava sob o nome comercial de Ferreira Júnior & Irmãos, Lda. à Patinha, na antiga estiva do José de Lagos.

Um dia - como já dissemos - Quando estava no café com os amigos, o Julião Florentino Topa, um homem bem colocado na vida dos negócios, que o conhecia perfeitamente, pois tinham trabalhado juntos, durante alguns anos, perguntou-lhe se ele queria comprar a fábrica “Conserveira do Sul”.

Jacinto Ferreira, que trabalhava na filetagem de peixe, nada percebia da engrenagem de uma fábrica de sardinhas em azeite, onde grande parte do trabalho era feito com máquinas e técnicas diferentes. Esta fábrica, que o povo conhecia pelo nome de “Fábrica Velha”, estava fechada, pois os seus últimos proprietários não tinham conseguido, tirar dela o devido rendimento. Representava por isso, um capital parado com os seus evidentes prejuízos.

Estavam resolvidos a vende-la, com facilidades de pagamento, se o comprador oferecesse garantias de seriedade. Por certo que recordavam este jovem que alguns anos antes, vivia de enviar algumas caixas de sardinha para o Alentejo, e que graças ao seu trabalho, tinha fundado três fábricas de estiva, e todas elas dando o seu rendimento. Confiavam no seu trabalho e probidade.

Este negócio era, uma espécie de promoção na sua vida comercial. De modesto vendedor de peixe, para algumas terras, passara a fabricante de estiva, e agora graças a um golpe de sorte, poderia tornar-se um fabricante de conservas em azeite.

Por certo que estes pensamentos lhe vieram à cabeça e o animaram. Ele tinha experiência dos negócios e confiança na sua força de vontade. Não hesitou. Aceitou o negócio e comprou a “Conserveira do Sul.”

“Uma fábrica de conservas em azeite, era muito diferente de uma fábrica de estiva. Para esta, um pequeno espaço chegava para poderem trabalhar.

Precisavam apenas de uns “Pios”, um moinho para moer o sal, e algumas pedras redondas para calcar o tampo das latas da salmoura.

O trabalho nas conservas em azeite era mais complexo. Antes de mais precisavam de uma caldeira, cujo vapor era a alma de toda a engrenagem. Era necessária uma área maior, dividida em secções, por onde se estendiam compridas bancadas, onde a sardinha era descabeçada e preparada, serviço feito por dezenas ou centenas de operárias. A sardinha é colocada em grelhas, que podem atingir várias centenas, que são transportadas em carros que rondarão os vinte, para os cofres do cozimento e mais tarde para o secadouro.

Depois era preciso ter esterilizadores e duas máquinas de azeitar, de onde sai o óleo ou o azeite que se vai juntar ao peixe. Depois disto são necessárias duas ou três máquinas cravadeiras, para fechar as latas. É ainda indispensável contar com algumas “Batedeiras,” isto é, operárias de ouvido bem apurado, que batendo duas latas, uma contra a outra, podem detectar nelas, suturas ou defeitos de cravação.”⁽⁸⁶⁾

Como se vê, o trabalho nestas fábricas, tornava-se mais complexo, exigindo alguns trabalhadores mais especializados. Mas Jacinto Ferreira, aceita todas as dificuldades, disposto a enfrentá-las. Pediu conselhos a pessoas experientes, e logo viu que para poder fazer frente à concorrência tinha que comprar algumas máquinas modernas, e foi o que fez. Era seu princípio, procurar entre o pessoal especializado, os mais competentes, sem se deter no valor do ordenado pedido.

Contratou para a direcção do trabalho o mestre José Romão David, e para a caldeira a vapor o João Caetano Guerreiro. Para dirigir o pessoal feminino escolheu a “manageira” Lourença da Silva. Estas pessoas eram em Olhão, as mais qualificadas para estas funções.⁽⁸⁷⁾

Por volta de 1954, as vendas das conservas para consumo interno rondavam uma média de 10% das vendas totais. Os restantes 90% tinham que ser conseguidos na exportação. Havia que conseguir um mercado no estrangeiro. Jacinto Ferreira e Ivo Casaca o correspondente em línguas, seguiam todas as pistas. Consultavam a lista de importadores fornecidas pelas embaixadas e todos os endereços que revistas especializadas publicavam. Assim pouco a pouco e com enorme dispêndio de tempo e dinheiro, foram estendendo pela Europa, Filipinas, nas colónias inglesas e francesas em África e na Ásia uma rede de compradores.

(86) Explicações prestadas por José de Sousa Cabrita. O nosso Obrigado.

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



ESTE EDIFÍCIO, NO LARGO JOÃO DA CARMA, FUNCIONOU COMO ESTIVA DA FIRMA ANTÓNIO JACINTO FERREIRA, Ld.^a

Nos primeiros anos, estabeleceram agentes exclusivos, em Liverpool, na Grécia e nos Estados Unidos da América. Mas em breve verificaram, que tal tática, tinha os seus inconvenientes, devido à pouca actividade desses agentes, e foram voltando ao contacto directo com os clientes.⁽⁸⁸⁾

Mais tarde, o filho, Jacinto Ferreira Júnior, resolve sondar os mercados dos países do Leste e vai visitar com essa intenção, a Polónia a Checoslováquia, procurando novos clientes. Mas os mercados da Inglaterra, França e Alemanha eram os seus melhores importadores.

Vamos voltar um pouco atrás no tempo, sem a preocupação de datas exactas, para se poder ter uma ideia, da evolução e da instabilidade, que a indústria das conservas sofreu, antes e depois da primeira e segunda guerra europeia.

“Em 1912, há em Portugal 116 fábricas de conserva, com 9.453 operários. Este número cresce muito com a guerra, passando para 188 em 1917, e atinge as 400 fábricas em 1925, altura da máxima expansão.”⁽⁸⁹⁾ “O comércio das conservas de sardinha, por ser essencialmente, um comércio de exportação, influí na economia portuguesa, pela importante contribuição que para ela traz. No movimento comercial das exportações, as conservas de sardinha classificam-se pela sua importância, no segundo lugar, em seguida aos vinhos.”⁽⁹⁰⁾

De Olhão, 30% da exportação vai para a Alemanha, 22,05% para a França, 8% para a Inglaterra, 6% para a Itália, 6% para o Egipto 7,04%. Para o império britânico da Ásia e Oceânia, 5,6% e para outros países, 3,79%.⁽⁹¹⁾

Em 1918, Tomás Cabreira, escreve: “as estatísticas em parte inexistentes, ou sujeitas a erro, dão para o ano de 1908 o numero de sete fábricas para Olhão, com uma produção de 1.425 toneladas. Hoje o Algarve, está coberto de fábricas de conserva de sardinha, que empregam milhares de braços. A indústria da conservação de peixe, está muito bem montada no Algarve, onde a sua conservação se faz por três processos diferentes: pela secagem, pela salga e pela conserva. A salga usa-se para a sardinha que se exporta em barris, para a Espanha, Itália e Grécia”⁽⁹²⁾

(88) António Jacinto Ferreira Júnior - “Memorias do Meu Pai”

(89) António Pinto Barbosa - “Sobre a Indústria das Conservas em Portugal” - Lisboa 1941

(90) Organismos Económicos dos Ministérios do Comércio e Industria”
Boletim Nº 2 - Pág. 287 - Lisboa 1935

(91) Organismos Económicos dos Ministérios do Comércio e Industria”
Boletim Nº 2 - Pág. 302 - Lisboa 1935

(92) Tomás Cabreira - “O Algarve Económico” - Lisboa 1918 - Pág. 157



EDIFÍCIO DA FÁBRICA DE GELO, NO LARGO JOÃO DA CARMA,
ONDE FUNCIONOU A FIRMA
FERREIRA, BOM & MARTINS, Ld.^a

“As condições anormais, resultantes da guerra de 1914, vieram dar grande impulso à indústria portuguesa de conservas. A alta dos preços, e a proibição da exportação de França, que vigoraram durante este período excepcional, provocaram a instalação de grande número de fábricas em Portugal. Nos anos que se seguiram imediatamente ao fim da guerra, a produção aumenta ainda mais. Em 1922, contam-se em Portugal 289 fábricas em azeite.”⁽⁹³⁾

Olhão, vive sem sobressaltos económicos, este período de euforia durante os anos da guerra. O dinheiro corre com abundância. Os industriais mais endinheirados, podem sustentar mais uma amante e alguns experimentam o prazer de ir passar uns dias a Lisboa, onde se divertem frequentando os dancings da época, o Maxims, ou o Bristol, e outros têm o mau gosto de fumar um charuto, envolvido numa nota, cujo valor dava para sustentar uma família durante muitos dias.

Mas os anos passam, e esta quimera de vida fácil vai-se alterando. Acabada a guerra, instala-se a crise. Falta o trabalho, escasseiam os géneros alimentícios, assaltam-se os estabelecimentos e agravam-se os problemas entre os operários e os industriais. Podemos fixar o ano de 1924, como o do início da queda das conservas em Olhão. Com o abalo financeiro das bolsas internacionais em 1929, a Inglaterra, a França e a Alemanha, reduzem drasticamente as suas compras no exterior. Muitos bancos no estrangeiro tiveram que fechar, reduzindo à miséria milhares de famílias.

Os reflexos desta derrocada, fizeram-se sentir em Olhão. Esta terra que vive apenas da pesca e da exportação das conservas, vê a necessidade de baixar ao mínimo a produção e despedir pessoal. Chegam os anos da fome.

Porém, a partir de 1933, com a subida ao poder de Nacional Socialismo na Alemanha e a feroz política de expansão que Hitler ia desenvolvendo, com a tomada da Áustria e a queda da Checoslováquia, depois de ter tomado conta de Dantzing, por intermédio de umas fraudulentas eleições, era de prever que estava próxima uma nova guerra, o que foi confirmado pela invasão da Polónia em 1939.

Nesta data, das 37 fábricas de sardinha em azeite, autorizadas oficialmente para Olhão, ainda trabalhavam 28. Tinham entretanto desaparecido nove e a maioria das restantes, viviam uma vida difícil, sem conseguirem manter uma actividade contínua.⁽⁹⁴⁾

(93) Organismos Económicos dos Ministérios do Comércio e Indústria
Boletim Nº 2 Pág. 221

(94) Joaquim N. Frota - “Olhão e a sua Perdida Grandeza.” - In Sport. Olh. 1994 Nº 644



EDIFÍCIO DA FIRMA, ANTÓNIO JACINTO FERREIRA, Ld.^a NA AVENIDA 5 DE OUTUBRO, 166 ONDE SE INSTALOU DEPOIS DE SAIR DA CONGELAÇÃO, PARA FABRICAR BIQUEIRÃO, SARDINHA E CAVALAS SALGADAS E FILETES DE ANCHOVAS.

Os ventos desta segunda guerra, trouxeram um novo alento aos negócios da sardinha. Aparece novamente o dinheiro fácil. Mas normalizada a situação internacional, com a aproximação dos anos 1960/1970, não era preciso ser bruxo para prever a chegada dos dias penosos. Com uma exportação reduzida, sem uma actualização da maquinaria, que tornava a produção das fábricas de Olhão, cara e obsoleta e sem a ajuda de uma campanha publicitária agressiva no estrangeiro, esquecendo o crescer da concorrência de outros países, em particular de Marrocos, era o caminho para a derrocada.

Os problemas sociais e económicos multiplicam-se em Olhão. Era o tempo do salve-se quem puder. Já não é apenas a falta da compradores. Surgem em público a notícia de algumas falcatruas, de fabrico, feitas por alguns conserveiros menos honestos. Damos aqui apenas uma notícia, entre tantas, publicadas pelo jornal da terra.

“É voz corrente, que a fabricação do chicharro, é feita em Olhão sem o menor escrúpulo, e o mesmo se deve passar com outras espécies de peixe para conserva. Fala-se por aí, na aplicação de óleos não comestíveis e no aproveitamento de peixe adulterado. Diz-se que nas latas se coloca peixe de “Cabeça à Moura”, ou seja chicharro com parte da cabeça e tripa, levando na barriga a bodega venenosa que serve de isco aos pescadores.

Assegura-se que a praça de Olhão está desacreditada, e que a causa do descrédito é, exactissimamente a falta de escrúpulo de certos fabricantes, que exportaram intragável potreira em vez de boa conserva. Estes conserveiros não tiveram duvidas, em aceder aos rogos dos intermediários, sem nome e sem responsabilidades comerciais, interessados apenas em vender o mau pelo bom.”⁽⁹⁵⁾

Para se poder compreender o que se vai passar nos anos seguintes, vamos desenvolver alguns pontos e escutar a opinião de pessoas conhecedoras do ambiente, e dos assuntos que preocupavam os olhanenses. “A nossa indústria, a das conservas de peixe está em crise; todos o sabemos e todos adivinhávamos que mais tarde ou mais cedo, o actual estado de coisas viria ao de cima. Tal já aconteceu e a confirma-lo eis que fecham por todo o País e em Olhão, unidades industriais daquele ramo.”⁽⁹⁶⁾ Esta, era a opinião de quem conhecia, bem o mercado.

(95) Correio Olhanense - 1929 N° 305

(96) José Manuel Coelho - “A Crise da Industria de Conservas” - In Sport Olh. 1971 N° 130

António Jacinto Ferreira, numa entrevista para o jornal, Sporting Olhanense, responde: “ A causa desta crise, em parte deve-se à falta de actualização técnica das fábricas. Há anos que se fala na reorganização da indústria conserveira, mas nunca se falou no mesmo para a pesca. Isto é um absurdo, pois é o mesmo que estar a colocar o carro à frente dos bois.”⁽⁹⁷⁾

Por sua vez Lourenço Mendonça, Presidente do Grémio dos Industriais de Conserva, dá a sua opinião: “A crise deve-se à falta de sardinha. Esta tem escasseado, e será esse o principal causador dos momentos críticos que Olhão atravessa.

É preciso também, que a indústria conserveira seja autorizada a usar óleos mais baratos, como sucede com as suas congéneres estrangeiras. Pois devido aos elevados preços das nossas conservas, apesar de continuarem superiores as demais, têm perdido alguns mercados externos. Assim os nossos preços, não tem possibilidades de concorrência.

A nossa conserva a manter o actual preço, fica automaticamente dirigida a uma elite consumidora, aquela de maior poder de compra, mas também a que menos consome. Passará a ser um luxo consumir as conservas portuguesas, o que de modo nenhum nos pode interessar.”⁽⁹⁸⁾

Sobre o desemprego, que esta crise tem provocado, perguntamos ao senhor António Jacinto Ferreira Júnior, que tem sido um lutador pela elevação do nível social e bom nome da nossa terra, qual a sua opinião : “Em parte é atenuado com o ingresso de grande número de operarias, nas unidades que ficam a laborar, já que estas se encontram a funcionar com muito pouco pessoal.

Mas também se irá criar um problema com o preenchimento das vagas, pois este vai originar um aumento, que a actual falta de sardinha não permitirá, possivelmente cobrir.”

Quanto as causas da crise, explica:

“A actual crise da indústria das conservas, em Olhão, também está intimamente ligada a uma crise directiva. Como se sabe, nem todos têm condições naturais de chefia.

(97) Entrevista conduzida por José Manuel Coelho - “A Crise da Industria de Conservas”
In Sport. Olh. 1971 N° 130

(98) Lourenço Mendonça na mesma entrevista.

Os dirigentes das fábricas, na grande maioria, não tem qualquer preparação prévia para as funções que desempenham e isso terá que se reflectir na sua actuação directiva.”⁽⁹⁹⁾

Deixamos ainda aqui, uma recordação de saudade do jornalista, Raimundo Henrique, que viveu esses tempos de esplendor e de crise:

“Foi uma época áurea e também triste, que terá atravessado, uma imensa geração. O número de fábricas, teria atingido umas trinta e tal aproximadamente. E porque vivemos essa já remota quadra, recordamos aqui, com certa saudade, a imensa azáfama, verificada nas velhas fábricas de conserva. Ali se trabalhava de dia e de noite, numa espantosa actividade. As velhinhas carroças da época, prestavam uma muito valiosa colaboração, ao transportar dos barcos para as fábricas a sardinha.

Mais tarde, por volta dos anos 40/50, surge a grande crise da pesca, que acabaria com algumas unidades conserveiras. Creio que hoje, só restam duas, uma das quais do grande lutador e filho adoptivo de Olhão, o António Jacinto Ferreira.”⁽¹⁰⁰⁾

Também o historiador Antero Nobre, recorda: “Quando se escutavam os apitos das fábricas, ouviam-se as conversas: é o apito do Fialho, da Francesa, do Parodi, do Chouriça, dos Montanheiros, do Zé Brás, e etc.

As fábricas quando metiam peixe, arvoravam uma bandeira. Às vezes duas, quando precisavam de operárias emprestadas.”⁽¹⁰¹⁾ Em Olhão, havia ligeireza, rumor, movimento e sempre uma ponta de bom humor.

(99) António Jacinto Ferreira Júnior - “ A Crise da Indústria de Conservas”
In Sport. Olh. 1971 N° 130

(100) Raimundo Henrique - “Crónicas ao Sabor do Tempo” - Sport. Olh. 1990

(101) Antero Nobre - “Eu Vi... e Lembrei-me” - Sport. Olh. 1984 N° 401