

ID: 107156480

15-09-2023

**Aveiro** Terra de pescadores, lançou milhares de homens no Atlântico Norte. Hoje a pesca continua a ser dura, mas o salário compensa

# O bacalhau ainda é um mundo que move Ílhavo

Texto **MARINA ALMEIDA**  
Fotos **RUI DUARTE SILVA**

Jeremias Vilarinho Ferreira, 83 anos, "nascido, batizado, casado e natural da Gafanha da Nazaré", tem um amor à vida que celebra a cada frase. Está reformado de 50 anos na pesca, 19 na faina do bacalhau. "Primeiro fui moço, verde, que é o primeiro ano, depois maduro, pesquei quatro anos à linha, na Gronelândia e na Terra Nova", conta, sobre a ponte que liga ao "Santo André", arrastão transformado em museu vivo, no Jardim Oudinot, em na Gafanha da Nazaré, Ílhavo. Cumprimenta Manuel Louvado, também, ele, pescador dos tempos duros do bacalhau. Andavam nos dórís, pequenos botes de madeira que eram largados aos 60 do navio principal com um homem a bordo, que lançava a "linha de mão" com 900 anzóis. Enchiam o barquito de peixe e regressavam ao navio principal, dez horas depois, para a segunda parte do trabalho.

"Você não se acredita, mas ainda hoje sonho que ando no mar", diz Manuel. Tem 75 anos, nasceu na Murtoza, mas veio para Ílhavo "pequeno", para o bairro dos pescadores, já o pai era contramestre. Começou no "Allain Villiers", com 16 anos: "Andei à linha até 1968, depois é que fui para o arrastão no navio maior da frota bacalhoeira, o 'David Melgueiro'", conta, enquanto percorremos o navio que a autarquia de Ílhavo musealizou para mostrar a vida destes homens. Depois regressarem ao navio grande, ainda amanhavam, escalavam, tiravam caras e samos ao bacalhau. O descanso era pouco, não sem antes comer a chora, a sopa de cabeças de bacalhau que aconchegava o estômago dos velhos pescadores. "Ainda hoje gosto de uma boa chorrinha."

No enorme porão do "Santo André" preserva-se a memória da salga. Nesta enorme barriga, situada abaixo do nível do mar, reduzia-se o tamanho do enorme monte de sal que embarcava com a tripulação no início da viagem. Era aqui que terminava o ciclo do bacalhau, num ramerrame que podia durar meses, dependendo do estado do mar e do peixe que se conseguia apanhar. "Ir ao bacalhau agora é como quem vai dar um recado. Nós chegávamos a fazer viagens de nove meses. Eles agora vão com contratos de três meses", diz Jeremias. O frio e o isolamento, além do trabalho duro, eram o dia a dia de milhares de portugueses na Terra Nova. "Em 1960 o salário era 12 ou 13 contos em seis meses de mar. Depois chegávamos a terra e não havia trabalho a bordo. E era o inverno cá."

Manuel e Jeremias são dois dos milhares de homens que se fizeram ao mar, à procura de melhor vida. Tal como eles, muitos escaparam à tropa e à Guerra Colonial nos mares do norte. "Só no período do Estado Novo há 22 mil homens, de Vila Praia de Ancora até à Fuzeta, que foram ao bacalhau.

A nós interessa-nos recolher esses depoimentos", diz Nuno Costa, diretor do Museu Marítimo de Ílhavo (MMI). Com ele conhecemos as salas do museu, por onde já passaram este ano 65 mil visitantes. "Até ao fim do ano vamos atingir perto de 90 mil, é dos museus de gestão municipal mais visitados", aponta. Inaugurado em 1937, o MMI foi enriquecido há dez anos com o aquário dos bacalhaus, onde 30 peixes pairam perante os olhares dos visitantes. Aqui a luz ambiente é reduzida, e todos os olhares se concentram no aquário e nos peixes — uma paz. Nuno Costa sorri: "há muita gente que vem com os filhos aos domingos de manhã para relaxar".

## Ganhar €20 mil numa viagem

O aquário dos bacalhaus é um dos pontos altos da visita, mas o museu tem muito mais para mostrar — belíssimas coleções de conchas e algas, a construção de embarcações na Ria de Aveiro, as migrações dos naturais da região por todo o país. No aquário, todos os peixes são da espécie *Gadus morhua*, o bacalhau que é pescado e consumido pelos portugueses. Mostra a "espécie viva, mas também traz a atualidade e a sensibilização para a preservação dos oceanos", diz Nuno Costa quando passamos para a sala seguinte onde está a exposição "Plasticus Maritimus, uma Espécie Invasora", com o lixo que a bióloga Ana Pêgo apanhou nas praias. É uma das exposições temporárias atuais. Logo à entrada, recebe-nos "Mar Oceano: Legado de Mário Ruivo", dedicada ao legado do biólogo e oceanógrafo português, pioneiro na defesa dos oceanos.

O armador Aníbal Paião, administrador da Pascoal & Filhos, não lhe poupa elogios: "O professor Mário Rui era uma enciclopédia sobre os oceanos e prestígio muito Portugal." O empresário, economista, filho, neto e sobrinho de gente ligada à faina do bacalhau, cresceu a bordo dos navios. "Aqui há 30 ou 40 anos, ninguém falava de sustentabilidade. A partir dos anos 80 isto levou uma grande volta, não se tomam decisões sobre a gestão dos recursos sem ser com pareceres científicos, estabeleceram-se limites às capturas", diz, para defender que "no Atlântico Norte temos a pesca mais civilizada do mundo".

**"IR AO BACALHAU AGORA É COMO QUEM VAI DAR UM RECADO. NÓS CHEGÁVAMOS A FAZER VIAGENS DE 9 MESES. ELES AGORA VÃO COM CONTRATOS DE TRÊS", DIZ JEREMIAS**

É lá que estão atualmente os seus navios, o "Cidade de Amarante" e o "Pascoal Atlântico", dois dos nove navios-fábrica para a pesca do bacalhau por arrastão que Portugal tem. Os nove navios portugueses estão todos sediados no Porto de Aveiro e "produzem anualmente entre 20 a 25 mil toneladas de pescado, de forma sustentável", diz Aníbal Paião. Pescam na Noruega, Svalbard, onde se localizam os melhores pesqueiros de bacalhau do mundo, e no Canadá. A bordo, seguem sempre observadores, monitorizando todo o processo. "O stock está em ótimo estado de conservação", assegura o empresário, que é também dirigente associativo e presidente dos amigos do Museu Marítimo de Ílhavo.

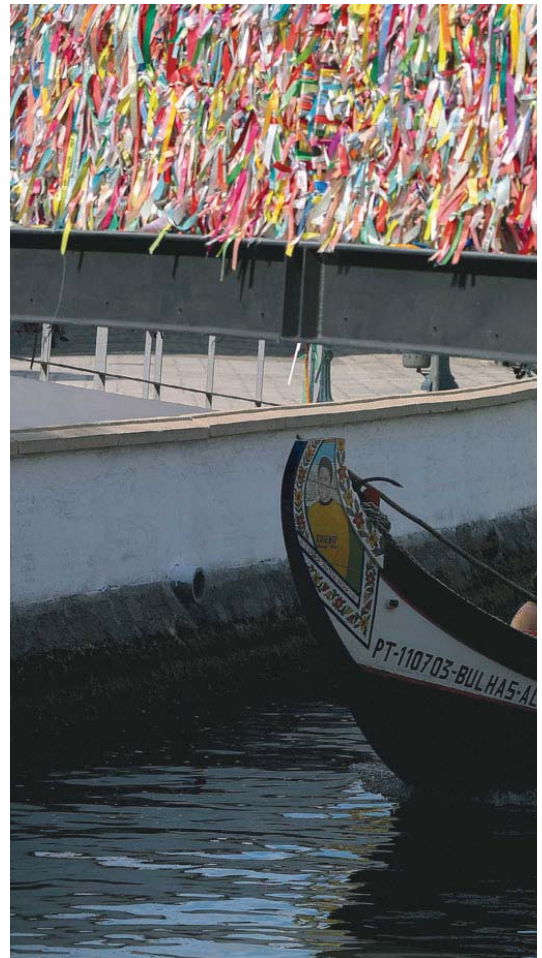
A frota portuguesa abastece cerca de 2% do consumo nacional. "Nunca fomos autossuficientes." Importamos bacalhau de Noruega, Islândia e Canadá. Esta é uma das questões do setor, a braços com falta de mão de obra. No Cais dos Bacalhoeiros, onde estão sediadas grande parte das empresas, sucedem-se os anúncios de trabalho. O empresário garante que "o rendimento médio desta pesca é compensador". O pessoal de mar recebe uma percentagem da receita bruta do navio. "Pode ir por viagem de milhão e meio a dois milhões e meio de euros. A mestrança, contramestre e cozinheiro, estão a ganhar um por cento sobre estes valores. Eles recebem só de receita bruta 20 mil euros, mais o salário, subsídios", explica. Há quem prefira receber de uma só vez, outros recebem por adiantamento, faseado, para assegurar um rendimento mensal estável. Os navios saem duas a três vezes por ano. Aníbal Paião conta que, há uns anos, muitos chegavam a terra e compravam um carro com o que tinham ganhado. "É muito importante que esta malta nova venha para os navios".

Em frente à Pascoal & Filhos, está fundeado o "Argus", o lugre bacalhoeiro que integrou a Frota Branca de pesca portuguesa, a única em atividade durante a II Guerra Mundial. "O navio foi abandonado em Aruba. Saiu de Portugal em 1974 e andava no Caribe a fazer de *love boat*. Foi posto em hasta pública para ir para a sucata, mas aquilo era como quem me matava, o meu avô reformou-se lá, o meu pai foi lá piloto. Era o navio-almirante da Frota Branca, temos o livro do Allain Villiers... Tínhamos acabado de fazer o 'Santa Maria Manuela'... montámos uma operação em oito dias", conta Aníbal Paião.

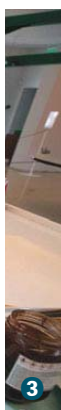
Gémeo do "Creoula" e do "Santa Maria Manuela", que foi recuperado pela Pascoal & Filhos em 2010 e vendido à Jerónimo Martins seis anos depois, o "Argus" está à espera de uma nova vida. Deverá ser entregue à autarquia para ampliar o museu marítimo com um novo polo dedicado aos veleiros, juntando-se ao "Santo André" e ao Centro de Religiosidade Marítima.

Em Ílhavo vai-se guardando a memória: "Você não se acredita, mas ainda hoje sonho que ando no mar."

malmeyda@expresso.imprensa.pt







1 Região com forte tradição marítima, Aveiro tem nos barcos moliceiros a sua imagem de marca  
2 Manuel Louvado e Jeremias Ferreira pescaram bacalhau à linha a partir dos pequenos dóri  
3 Na oficina de pintura manual da Vista Alegre a porcelana ganha cor em delicadas pinceladas