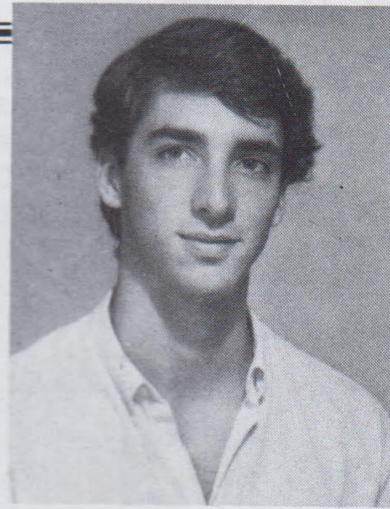


## O volfrâmio hidrófilo

*António Pedro Graça*



**H**oje falamos de bravos heróis, ilustres desconhecidos, homens da Fuzeta na sua maioria, que embarcaram numa das maiores fraudes alimentares deste século: a pesca do bacalhau nas águas geladas do Atlântico Norte.

O começo desta história perde-se na noite dos tempos. Para alguns, o algarvio quando nasce aponta logo a cara para o mar e começa a sonhar. Certo, certo é que já em 1578 havia mais de 50 velas portuguesas a pescar na Terra Nova. No reinado de D. Sebastião é publicado o «Regimento para as frotas da pesca do bacalhau». Depois vieram os Filipes que resolveram transformar os nossos pacatos bacalhoeiros em vasos de guerra e até lhe chamaram a «Frota Invencível». O resultado foi o que se viu. Provavelmente, foi o cheiro que nos traiu. E os Ingleses que já antes não podiam conosco, trataram por volta de 1583 de aprisionar os nossos barcos que pescavam na Terra Nova. Um tal senhor Drake que os algarvios bem conhecem, e que foi um dos primeiros promotores do intercâmbio turístico e patrimonial, tratou do assunto.

Com a nossa frota destruída, mas com enorme olho para o negócio e dente para o bacalhau resolvemos importar de... Inglaterra... bacalhau. E se em 1686 entravam pelo porto da Figueira da Foz, 1151 quintais de bacalhau importado de Inglaterra, já em 1730 entrariam 3148. O negócio florescia. E não era para menos, pois com a ajuda da Igreja Católica e da Santa Inquisição, quase metade do ano era passado em jejum e abstinências várias, sendo a carne proibida e o bacalhau o escolhido para a substituir. Quem lucrava? Os exportadores ingleses, zelosos da nossa fé, protestantes por sinal.

A partir de 1830 começa a desenvolver-se novamente a frota bacalhoeira e em Maio de 1848 largam de Portugal 19 barcos, 6 dos quais levam já tripulações algarvias: O Tristão, Espadarte, Nova Olinda, Boa Fortuna, Lontra e Moreia. Entre 1893 e Abril de 74

vão inscrever-se na Delegação Marítima da Fuzeta 3310 pescadores muitos dos quais partem para o Ártico. Proporcionalmente, a Fuzeta foi talvez a povoação portuguesa que mais pescadores deu para esta faina e também aquela que mais filhos lá perdeu.

Entre 1830 e 1970 decorre quase século e meio em que estes nobres homens vão repetir a sua rotina durante semanas a fio: no meio do nevoeiro, vaga e vento saem sozinhos nas suas pequenas embarcações - os dóris, para a pesca à linha. De pé, com uma linha em cada mão pesca-se entre as 6h da manhã e as 7h da tarde sem comer, por vezes atingindo-se o entorpecimento fatal, outras, regressando-se ao navio mãe. O frio e a água salgada corroem as mãos sem luvas, enquanto que no porão do barco, na penumbra, trabalham os salgadores. Aqui a atmosfera é irrespirável, o ar salgado queima e cega, as mãos e os olhos são quem mais sofre.

Os problemas de saúde são frequentes e a assistência médica é quase inexistente. Quando alguém adocece, permanece a bordo, e raramente é dada permissão para ir a terra. Os resultados são assustadores. Em 1973, dos 4100 tripulantes embarcados e assistidos pelo navio «Gil Eanes», 758 sofreram de doença, 510 tiveram acidentes e 19 ficaram incapacitados. A alimentação era diminuta e de má qualidade. Frequentemente, a comida era guardada para ser vendida em terra e os capitães não raramente desprezavam a saúde e as condições de trabalho dos pescadores. Alcinhas como «O Pancadaria» ou «Pinta Cassetes» são elucidativas.

Quando na Europa do séc. XX já quase ninguém consumia bacalhau seco e salgado, o que teria levado um país pequeno com uma superfície costeira enorme, a exportar o seu peixe e a ir procurar o alimento do povo a milhares de quilómetros de distância, com tantos custos humanos e materiais?

A rentabilidade económica para o país? Não, esta era diminuta, baseava-se na mão-de-obra barata e obrigava a uma saída enorme de divisas para a

compra de barcos e equipamentos. O grande valor nutricional do bacalhau salgado? Não, apesar do elevado valor proteico, o bacalhau seco perde vitaminas e minerais comparativamente com o peixe fresco. O facto do bacalhau poder chegar ao interior do país em boas condições? Não, porque no litoral, o bacalhau sempre foi muito mais consumido do que no interior. Pela sua qualidade? Não, o bacalhau era muitas vezes de má qualidade, devido às deficientes condições de higiene dos navios e posterior processamento. O rouge, a falta de sal e o empoamento originaram os mais variados casos de intoxicações alimentares, um pouco por todo o país. Pelo baixo preço? O bacalhau sempre foi relativamente caro. Senão, compare-se o preço da carne de vaca e do bacalhau ao longo deste século. Em 1921 um Kg de carne de vaca custava 3\$80 contra 2\$60 do mesmo peso de bacalhau. Em 1973 a diferença era de 48\$00 para 41\$00.

Há quem adiante que a nossa predilecção pelo bacalhau reside no facto do sabor intenso deste alimento permitir que, com pequeníssimas quantidades, se cozinhe de forma engenhosa para toda a família. Outros avisam para a propaganda exercida durante décadas pelo Estado Novo. Outros ainda, para as normas religiosas que moldaram os nossos paladares durante séculos. Contudo, estas conjecturas não são suficientes para explicar estes suicídios, de que o povo português é por vezes exemplar. Bem hajam bravos homens da Fuzeta.

*Até Breve*

*P.S. Muitos dos dados aqui apresentados provêm do excelente livro de Mário Moutinho, «História da pesca do bacalhau». Imprensa universitária. Lisboa, 1985.*