

LINHAS DE EVOLUÇÃO DA INDÚSTRIA CONSERVEIRA EM SETUBAL

Albérico Afonso*
Carlos Mouro

A indústria conserveira em Setúbal está profundamente ligada à história de Setúbal neste último século.

A economia, a população, os valores culturais e, mesmo, o traçado urbano, seriam outros se esta actividade não tivesse aqui florescido.

Gerações e gerações de setubalenses tiveram as suas vidas intimamente ligadas às conservas de peixe.

Mas a sua história - tecida de momentos de expansão e de outros de clara e dramática recessão, está em grande parte por contar...

O texto que se segue - longe de poder considerar-se definitivo - resulta do trabalho de investigação por nós iniciado em 1987 em torno da história da implantação desta indústria em Setúbal.

Como primeiro momento desse trabalho, foi realizado (de colaboração com a ESE-SET) um videograma: A Indústria Conserveira em Setúbal. Simultaneamente, iniciou-se de colaboração com o Museu do Trabalho de Setúbal, um projecto que inclui a edição de um caderno de estudos e a realização de uma exposição sobre o tema.

O presente trabalho que recupera textos de ambos os projectos, inicia-se com uma breve síntese daqueles que nos parecem

* Comissão Organizadora do 1º Encontro de Estudos Locais.

ser os momentos fundamentais da evolução desta indústria entre nós, para em seguida, analisarmos mais detalhadamente a evolução da indústria da Época Romana a 1930.

PRINCIPAIS MOMENTOS DE EVOLUÇÃO DA INDÚSTRIA CONSERVEIRA EM SETUBAL

São parcos e sobretudo dispersos os elementos que nos permitam traçar a história da evolução dos diferentes processos de fabrico utilizados em Portugal. No entanto, não será difícil compreender a existência de uma florescente actividade conserveira no nosso território.

Referimo-nos ao facto de Portugal possuir uma imensa costa marítima banhada por um Atlântico rico em pescado. Na sequência desta vantagem natural, a pesca desenvolveu-se, desde muito cedo, fazendo de alguns pequenos aglomerados verdadeiras cidades vivendo quase exclusivamente da faina pesqueira e afins (como a construção naval e o comércio marítimo).

Os testemunhos mais significativos da actividade conserveira em Portugal datam da época romana como o demonstram os inúmeros conjuntos fabris que um pouco por toda a orla marítima, têm sido postos a descoberto.

Após a época romana, a actividade conserveira terá decaído como indústria de grande dimensão, é só a partir do século XIV que as referências a esta actividade se vão pouco a pouco multiplicando.

Se nos lembrarmos que a partir dos inícios do século XV as conservas eram um produto indispensável no abastecimento das embarcações empenhadas na expansão, depressa compreenderemos o grande desenvolvimento que a actividade conserveira terá tido neste período. Fernão Lopes, Zurara, João de Barros, Garcia de Resende e, mesmo Luis de Camões, incluem em muitas das suas páginas inúmeros elementos que não só atestam a

importância desta actividade como apontam particularidades regionais dos métodos utilizados. De facto o período da expansão portuguesa é fértil em referências à actividade conserveira e os cronistas não se cansam de lhes fazer abundantes alusões nas suas vivas e coloridas reportagens.

Relativamente a Setúbal e a partir dos materiais neste momento disponíveis, pensamos poder falar de quatro períodos ou etapas de evolução desta indústria. Esta periodização funda-se em dois critérios operando em simultâneo: em primeiro lugar, consideramos a evolução das diferentes técnicas adoptadas; em segundo lugar, o ritmo de implantação da indústria entre nós - número de unidades e sua produção em relação ao todo nacional. No entanto a nossa comunicação abordará apenas os três primeiros períodos.

1º PERIODO: ATE 1855

Até 1855 são usados exclusivamente processos fisico-químicos de conservação de cariz arcaico, baseados na prensagem e salga (eventualmente na secagem e na fumagem) do peixe que de seguida era acondicionado em barricas. Trata-se de um processo remoto, cuja introdução em Portugal data do período romano e que foi utilizado intensamente no estuário do Sado. No entanto, não queremos, com isto, afirmar qualquer tipo de continuidade entre a exploração das conservas no século I e as do século XIX...

2º PERIODO: 1855 a 1880

O segundo momento que definimos apresenta como característica fundamental a introdução na actividade conserveira da então vila de Setúbal do método Appert, baseado na esterilização. Como adiante veremos com o necessário pormenor, neste período são instaladas duas ou três pequenas fábricas laborando com os novos métodos, verdadeiras precursoras da grande indústria que viria a marcar de forma tão profunda a vida de Setúbal. As unidades então instaladas laboravam com poucos meios téc-

nicos e humanos: o vapor, por exemplo, não era ainda aplicado (nem na cozedura do peixe, nem na esterilização da lata cheia), usando-se o sistema de fornos de muito menor rendimento. (1)

As produções de então eram, também, mais diversificadas. O peixe estava longe de deter o exclusivo na laboração destas unidades. Aliás, a designação de "fábrica de conservas alimentícias", então comum, espelha bem o que dizemos: todas as unidades de que tivemos conhecimento manuseavam - paralelamente ao peixe - a fruta e a hortaliça.

Estas experiências, se bem que conhecendo o sucesso e sendo nacional e internacionalmente reconhecido o seu valor, não ganharam a dinâmica suficiente para se multiplicarem, o que só virá a suceder depois de 1880 - ano em que se inicia o terceiro período por nós definido.

3º PERÍODO: 1880 A FINAIS DOS ANOS 1920

O terceiro período começa, justamente, em 1880 - ano da chegada dos industriais franceses a Setúbal - e termina nos finais dos anos 20 do presente século - quando o número de fábricas em laboração, após ter atingido o seu máximo, começa a decrescer de modo imparável.

O significativo aumento do número de unidades só se verificou possível à custa de uma pulverização das fábricas e fragmentação dos capitais e com prejuízo das condições técnicas e higiénicas de trabalho. Ainda assim, traduziu-se, necessariamente, num acréscimo notável da produção: em 1882, as conservas são, já, a principal fonte de riqueza de Setúbal, suplantando a tradicional produção salineira. (2)

O advento da I Grande Guerra Mundial veio perturbar o normal e harmonioso desenvolvimento das conservas setubalenses e, de um modo geral, portuguesas, (3) mergulhando este sector em sérios embaraços após a solução do conflito.

Do ponto de vista tecnológico, este período é, ainda, marcado - como adiante veremos - pela introdução do vapor (como força motriz e aplicado à cozedura do peixe e à esterilização da lata) e pela mecanização do fecho da lata através do aparecimento da máquina cravadeira.

As conservas, servidas por milhares de braços - na sua maioria femininos -, vão, por muito tempo, ser a indústria exclusiva na cidade conferindo-lhe um carácter mono-industrial. (4) Só a partir de meados dos anos 20 a indústria conserveira setubalense revela os primeiros sintomas de crise.

PROCESSOS TRADICIONAIS DE CONSERVAÇÃO (Da época romana a 1855)

Em Setúbal a exploração dos recursos do mar e do rio datam de um passado remoto. De facto, as excepcionais condições geoclimáticas e a riqueza piscícola das águas ditaram desde muito cedo uma intensa actividade de pesca e recollecção de mariscos, como o atestam os "concheiros" do Vale do Sado - depósitos artificiais de detritos em que abundam espinhas, ossos de aves e, sobretudo, conchas de berbigão. (5)

No entanto os primeiros testemunhos da actividade conserveira datam do período da ocupação romana.

Entre esses vestígios, dispersos por ambas as margens do rio, incluindo o espaço em que se ergue o centro histórico de Setúbal, é legítimo destacar pela imponentia do já posto a descoberto, a estação arqueológica de Tróia, na margem esquerda do Sado defronte a Setúbal. Aqui terá florescido, entre o séc. I e o séc. IV, um dos mais importantes centros de conserva de peixe de todo o Mediterrâneo Ocidental - no dizer de alguns especialistas.

A abundância e a elevada capacidade dos tanques onde se procedia à maceração e salga do pescado - as cetárias - atestam bem o carácter predominantemente industrial do centro de Tróia. Em 1858 estas estruturas eram visíveis, ao longo da margem, numa extensão de perto de quatro quilómetros segundo o testemunho de Carlos Ribeiro que então estimou o seu número em mais de dois ou três mil!

A maior parte do peixe utilizado seria de pequenas dimensões como o demonstram as análises que Carlos Ribeiro fez a porções de restos de pasta de peixe encontrados no fundo de algumas cetárias, se bem que os grandes peixes de profundidade não estejam ausentes.

A técnica de conservação então usada baseava-se na maceração e salga do pescado, de onde resultava um molho ou pasta (garum) que era depois exportado por mar, para outros pontos do Império.(6)

A sorte deste centro conserveiro acompanhou a do vasto Império Romano do Ocidente que minado por contradições internas inerentes ao seu modo de produção, acabou por se desagregar.

Deste modo o imponente centro industrial de conservas de peixe existente no estuário do Sado no séc. I vai entrar progressivamente em decadência e a partir do séc. V muitos dos tanques de conservação passam a ser abandonados ou mesmo reutilizados como estruturas funerárias.

Após a época romana, a falta de elementos que nos permitem traçar a história de Setúbal é enorme. Assim sendo, não surpreende que só em 1255 voltemos a ter referências explícitas à existência de uma actividade conserveira em Setúbal. Reportamo-nos a um documento da Ordem de Santiago: "habeant vendam e comparam et aquam et ligna et oxidam proad salgandum et siccandum suum piscatum"(7), que como vemos testemunha a existência da actividade da salga e da pesca.

Mesmo com os poucos materiais disponíveis, sobre esta época, em relação a Setúbal, não será difícil compreender a existência desta indústria e admitir o seu progressivo desenvolvimento.

Referimo-nos, em primeiro lugar, à tradição histórica desta actividade na região de Setúbal que, como vimos, remonta à época romana. Em segundo lugar, Setúbal conquista neste período uma posição de destaque como produtor e exportador de sal ao nível de todo o país e as excelentes condições naturais da região favoreceriam, ainda, uma intensa actividade piscatória que aliada à produção de sal, só por si impõe o recurso à conservação.

O ressurgimento desta importante actividade económica não é certamente alheio ao progressivo desenvolvimento do burgo setubalense, atestado a partir de meados do século XIII, nomeadamente pela conquista de independência religiosa face a Palmela com a abertura ao culto, em 1248, da igreja de Santa Maria e pelo alcançar de autonomia politico-administrativa em 1249, (8) quando o Mestre da Ordem de Santiago lhe concedeu carta de foral.

E ainda este o tipo de actividade conserveira que de forma indirecta, aparece testemunhado por um documento de 1431 que autoriza os pescadores de Sesimbra a salgar o seu peixe e a vendê-lo fora da povoação excepto durante o período em que o comércio fosse exercido por Setúbal.(9)

A actividade conserveira em Setúbal não se limitava, porém, à utilização do sal ou ao recurso à secagem. As técnicas de fumagem aparecem também testemunhadas, por exemplo, no foral manuelino (1514)(10)que a propósito do imposto da sacada, determina: "E quanto a sardinha de fumo, declaramos e determinamos que os vizinhos de Setúbal paguem a dita dízima da sacada na mesma sardinha que fumarem".(11)

Para terminar esta série de referências dispersas que mais não pretendem que demonstrar a permanência, ao longo de séculos, da actividade conserveira em Setúbal, resta-nos aludir a José Joaquim Soares de Barros que no século XVIII, ao referir-se às pescarias do Sado, realça a boa qualidade do peixe seco aqui produzido.(12) Importante é também notar que o mesmo autor refere a existência, em tempos, de viveiros de peixe que alimentavam a actividade conserveira cuja produção era em parte consumida no reino e outra exportada para países estrangeiros.

O século XIX é um período de transição da indústria conserveira em que os processos tradicionais coexistem com as técnicas modernas baseadas na esterilização. Vale a pena fazer algumas referências com mais detalhe a unidades fabris existentes em Setúbal no princípio do século e que pré-figuram o grande desenvolvimento que esta indústria irá ter nesta cidade transformando-a no maior centro produtor de conservas do país.

Neste período podemos referir a existência de duas unidades utilizando um método de conservação que combinava a prensagem e a salga. A primeira é a fábrica de D. Fidel, espanhol de nacionalidade, residente na Catalunha, que se instala em Setúbal por volta de 1830, segundo Almeida Carvalho (13). A fábrica situava-se próximo do actual mercado do Livramento. Por escritura a Real Fazenda dá de aforamento a André António Fernandes & Comp^a um terreno para a montagem de uma "casa de salga do peixe d'imprensa". Em 28 de Janeiro de 1832 (14) o terreno aforado é dividido em duas metades. A D. Fidel ficava pertencendo a parte Norte e a André António Fernandes a parte Sul. D. Fidel já tinha montado a sua fábrica.

Em 11 de Março de 1838, António Ferreira Rego e José Maria Ferro assinam uma escritura de sinal da compra da fábrica aos herdeiros de D. Fidel, representados, em Setúbal, por Félix Maria Galha.(15)

A segunda unidade que conhecemos em Setúbal foi montada entre 1836 e 1838 num terreno baldio, na praia do Cadoz (16) ao poente do cais novo. Este terreno fora aforado, em 13 de Janeiro de 1836 (17) pela Câmara Municipal de Setúbal à firma Torlades & Companhia por 6\$400 rs/ano, para aí, por conta da mesma sociedade estabelecer-se uma (...) fábrica de emprensar sardinha e mais pescarias. Em contrapartida, a Torlades obrigava-se a construir uma doca de abrigo para todas as embarcações, uma vez que pagassem, estas, o estipulado na tabela que a mesma sociedade iria divulgar. A fábrica já deveria estar montada em 1838, pois que a 8 de Novembro desse ano, a Torlades assina com Pedro Morano, José Morano e Brás Ortiga, estivadores espanhóis, um contrato de trabalho "na qualidade de proprietários que eram de uma fábrica de emprensar sardinha e outros pescados, formada nesta vila na praia do Cadoz" (18).

De como se desenrolava o trabalho no interior destas unidades pouco sabemos. A.Raczyski (19) testemunha que o peixe era prensado, extraíndo-se-lhe o óleo e, posteriormente salgado e acondicionado em barricas e expedido para Itália, onde encontrava consumo entre os pobres. Por outro lado, no contrato de trabalho, acima citado, entre a sociedade Torlades e os estivadores espanhóis, indicam-se como funções destes "estivar, salgar e trabalhar com o peixe" ou outro trabalho de que fossem incumbidos pelo feitor.

Almeida Carvalho que cita e segue de muito perto as informações de Raczyski, nada adianta a este respeito. Diz-nos, no entanto, que "a princípio, alguns lucros auferiram, principalmente quando por esse tempo a costa de Setúbal era visitada por bancos de sardinha espessos e numerosos".(20) Com este facto se prende, aliás, o estabelecimento desta unidade, como se depreende das palavras de Raczyski, acima citado. Ao que parece, a fábrica ainda funcionava em 1843, altura em que o mesmo escreveu a sua carta, datada de Lisboa, 6 de Dezembro desse ano.

Estas unidades fabris, características do século XIX recorriam à salmoura como método exclusivo de conservação.

Vão apesar de tudo, subsistir até muito recentemente (em 1986 a produção de salmoura em Setúbal, foi ainda de 2.072Kg). Porém, após meados do século XIX este método perde progressivamente importância em benefício da nova técnica baseada na esterilização (método Appert) então introduzida, pela mão dos industriais setubalenses Feliciano António da Rocha e Manuel José Neto, na indústria conserveira setubalense, em 1855. Esta data marca o ponto de viragem na história da indústria conserveira e de um modo geral, na história da industrialização de Setúbal.

OS PIONEIROS (1855 - 1880)

Deveu-se a Feliciano António da Rocha e a Manuel José Neto a introdução do método Appert em Setúbal. De facto, associados primeiro e, depois, individualmente, estes industriais possuíram duas "fábricas de conservas alimentícias".

Criou-se, desde muito cedo, a ideia de que o fabrico das conservas de sardinha se teria iniciado aqui em 1880 - com a vinda para a cidade de capitais franceses. Guilherme Faria - o autor do trabalho sem dúvida mais divulgado sobre a indústria conserveira setubalense - chegou mesmo a escrever: "É frequente ouvir citar vagamente ter sido na nossa cidade, Manuel José Neto o precursor do fabrico de sardinhas enlatadas em azeite. Julgo ter tirado o caso a limpo e poder afirmar que a primazia desse fabrico cabe, de facto, ao industrial Delory" (21)

Hoje, porém, estamos em condições de afirmar tratar-se de um engano! Feliciano António da Rocha e Manuel José Neto, em sociedade, montaram em 1855 a sua "fábrica de géneros alimentícios que consistiam em diferentes qualidades de peixe e, principalmente, sardinha em conserva de azeite, dentro de caixas de lata hermeticamente fechadas" (22), sita no Largo

da Anunciada. Não sabemos quando, exactamente, se separaram os dois sócios. Porém, estamos em crer que essa separação se terá operado no mesmo ano de 1855, pois que no Catálogo dos produtos apresentados na Exposição Universal de Paris de 1855, o nome de Feliciano António da Rocha, que a ela concorreu, aparece isolado. (23) Nesta exposição obteria o industrial setubalense - que concorria a par com outros fabricantes de conservas, por métodos artesanais - uma menção honrosa (24).

Em 1861 Feliciano António da Rocha recebe, na Exposição Industrial Portuense, novo prémio pelos produtos apresentados (25).

Em 1862 realiza-se a Exposição Universal de Londres. Como não podia deixar de ser, o nosso industrial participa nela. Mais uma vez, a qualidade dos produtos expostos viria a merecer reconhecimento. Desta vez, recebendo uma medalha (na classe 3ª, secção B) (26).

Como já afirmámos, não conhecemos a data exacta em que Manuel José Neto se separou de Feliciano António da Rocha. Almeida Carvalho indica, como data de instalação da sua fábrica, o ano de 1855, que assim, coincidiria com o da separação dos sócios, situando-se "próximo à ponte do Livramento ou do Carmo". (27) E bem provável que assim tenha acontecido, tanto mais que o seu sócio - Feliciano António da Rocha - concorre isolado à Exposição Universal de Paris, em 1855 - como vimos.

Outro elemento significativo é a tabela de preços de Manuel José Neto, impressa em Setúbal, na tipografia do Curioso, em 1858.

Data de 1867 uma outra referência em que Manuel José Neto nos surge claramente ligado à indústria conserveira, enquanto nome individual. Curiosamente trata-se de uma escritura em que se confessa devedor de 2.800\$000 rs. a um tal José Inácio Gomes, negociante de vinhos em Setúbal (28). A quantia refe-

rida pedira-a Manuel José Neto "para o custeio e maior desenvolvimento da sua fábrica de conservas alimenticias estabelecida na Rua da Praia desta cidade" (29). Reunindo estes elementos, uma coisa parece certa: em 1855 já Manuel José Neto se estabelecera na sua fábrica da Rua da Praia e nela produzia, já então, conserva de sardinha em azeite (segundo o método Appert); de tal modo evoluiu a sua unidade que, em 1867, se justificava já o risco de um empréstimo particular de 2.800\$000 rs. para o seu custeio e aumento. Porém, em 1879 Manuel José Neto arrenda todas as construções onde tinha a sua fábrica a um tal Joseph Dallot - francês, morador em Setúbal, empresário de teatros ambulantes -, ficando este autorizado a fazer as obras necessárias "para o teatro que ali vai estabelecer bem como também nas lojas para os camarins, guarda roupa, e mais acomodações inerentes ao mesmo teatro". Ao senhorio era dado o camarote da frente, para si e sua família, "podendo abrir uma porta no primeiro andar da sua propriedade que dá comunicação para o mesmo camarote". (30) Parece, pois, que a fábrica da Rua da Praia/Travessa das Lobas deixara assim de funcionar. No entanto, em 1881, mais propriamente a 2 de Junho, é lavrada uma "escritura de contrato de fornecimento de sardinha de conserva, azeite, folha de flandres, estanho, chumbo e pregos, celebrado entre António José Baptista e Manuel José Neto." (31) Neste contrato se estabelecia que António José Baptista "receberá todo o peixe e sardinha que o segundo outorgante (M. J. Neto) preparar na fábrica de conservas que possui nesta cidade de Setúbal". Curiosamente, este contrato é ratificado pelos elementos da comissão encarregue de fiscalizar a administração da casa do industrial, o que deixa claramente transparecer que este se encontrava, já, em sérias dificuldades de ordem financeira. Não é localizada a sua fábrica; teria voltado à Rua da Praia/Trav. das Lobas ou ter-se-ia, entretanto, estabelecido, "já empobrecido, numa fabriqueta na ladeira de S. Sebastião, à esquerda de quem vai de Palhais, com trazeiras para a Rua da Parreira", como quer Guilherme Faria? (32) Seja como fôr, a sua fábrica ainda funcionava em 1894. (33)

Em 14 de Junho de 1896 um periódico de Setúbal noticiava a morte deste pioneiro da indústria conserveira, antigo proprietário rural, vítima de lesão cardíaca, aos 76 anos de idade: "Faleceu o sr. Manuel José Neto, esse homem que foi um dos que, há seguramente 40 anos, iniciou, em Setúbal, a indústria das conservas de sardinha, à semelhança da sardinha de Nantes". Desaparecia, assim, um "empreendedor leal, franco e generoso, (que) teve de decair, fácil e desgraçadamente, aos golpes da adversidade, vendo passar a mãos alheias a propriedade que fora onerando a juros, fianças e hipotecas" (34).

Ainda dentro deste período cronológico temos referência a uma terceira fábrica. Pertenceu a Gustavo Carlos Herlitz e situava-se na Ladeira de S. Sebastião, à esquina da Praça de S. Bernardo. (35) Montou-a associado com seu tio António Maria Jales, proprietário e negociante, residente em Setúbal. A confiar nas informações de Almeida Carvalho, a fábrica teria sido estabelecida em 1860. (36) Em 1863, porém, associava-se com dois outros setubalenses, João Seginando de Freitas Junior e José Maria Lapido, (37) pois que seu tio lhe havia "manifestado o desejo de desfazer a mesma sociedade, (e) ele de bom grado anuira àquele desejo". O fundo social era, então, de 4.500\$000 rs. "em pertences e conserva fabricada". (38) Em 13 de Março de 1865, já João Seginando de Freitas Júnior havia "arrematado em hasta pública a terça parte dos utensílios, conservas e mais pertences da fábrica de conservas alimentícias (...) pertencente à massa falida de seu filho", terça parte que, então, vende a Herlitz e Lapido (39) que na sequência se constituem em sociedade em 29 do mesmo mês e ano (40).

São, portanto, três as fábricas que em 1861 laboravam em Setúbal: a de Feliciano António da Rocha, a de Manuel José Neto e a de Gustavo Carlos Herlitz & C^a. De resto, o Correio de Setúbal refere-se detalhadamente a estas duas unidades. (41) Temos referência à existência de uma quarta fábrica, da sociedade J. A. Andorinha & F. A. dos Reis, de que não conhe-

emos a localização, montada em 1861. (42) Porém, não mais a encontramos referida, pelo que nos inclinamos a pensar que não terá passado de intenção. Nem o Correio de Setúbal antes citado, nem a Associação Comercial de Setúbal na sua resposta à Portaria de 29 de Novembro de 1865 se lhe referem. De facto, em resposta ao quesito 4º da citada Portaria ("Quais são as matérias-primas ou produtos manufacturados cuja exportação pode ser promovida para os países estrangeiros?") a Associação Comercial de Setúbal inclui "a sardinha e outros peixes de conserva que também se exportam em pequenas quantidades", tendo declarado, em resposta ao quesito 2º ("Sobre que classes de produtos se podem reduzir os direitos das alfândegas, sem comprometer os legítimos interesses das indústrias nacionais ou do tesouro?"), existirem em Setúbal três fábricas de conserva de peixe e de fruta (43).

Gostaríamos, agora, de tecer algumas considerações sobre o modo como se trabalhava nestas fábricas e sobre a sua produção.

No entanto, são muito ténues os elementos que dispomos para tal tarefa. Se não restam dúvidas de que se trata de unidades laborando com métodos modernos, que manuseavam, já, a sardinha - se bem que não exclusivamente e talvez não preferencialmente -, muito pouco sabemos da maquinaria empregue, energia motora utilizada, etc.

Pensamos tratar-se de unidades laborando fundamentalmente à custa da força muscular dos seus operários. O Correio de Setúbal refere-se à fábrica de Feliciano António da Rocha como sendo "ainda pequena e acanhada em todo o sentido"(44). O vapor, quer como força motriz, quer aplicado à cozedura do peixe e esterilização da lata cheia, ainda não seria conhecido entre nós. A sua introdução ter-se-á verificado após 1880 - com a chegada a Setúbal de industriais franceses. Até então utilizava-se, naturalmente, a cozedura em banho-maria ou, mesmo, dentro de fornos de cozer pão! Referindo-se a M. J. Neto, escreve Guilherme Faria: "Anda ligado ao nome de

Manuel José Neto o aspecto um tanto pitoresco do cozimento (digamos assim) do peixe em forno de padaria. Assinale-se, porém, que muitos industriais portugueses e durante anos usaram este processo cozendo, ou antes, estufando as sardinhas em pequenos fornos que tinham nas suas fábricas. Designava-se então esta operação por fornear o peixe" (45).

Relativamente à fábrica de Herlitz, Almeida Carvalho afirma que nela "se trabalhava com boas máquinas na manipulação de pescados, frutos, etc." (46) O Correio de Setúbal, por seu turno, refere que: "inumeras máquinas, mandadas vir de propósito, ornaram o atelier dos artistas que fazem as caixas, ou melhor dito, que rematam as caixas que as máquinas preparam, pois que filetes, firma, fundos, tampas, etc. é tudo feito por elas, bastando só meter a folha para num instante sair pronta.

A cozinha, larga, espaçosa e au réz de chaussée, é sita um pouco arredada do corpo do edificio, para evitar qualquer sinistro, que, partindo dela, pudesse devorar toda a fábrica.

A casa para enxugar o peixe é também de um gosto novo e adequado, com magníficos tabuleiros e perfeitamente ventilada.

Tudo ali tem sua casa ou armazém particular, tendo ao todo a fábrica sete casas e três armazéns.

A fábrica tem, além disso, uma pequena horta e poço com água para serviço na fábrica e para não custar tanto o esgotamento, o sr. Herlitz fez vir de Inglaterra uma bomba que se presta a este trabalho." (47).

Operando nestas condições, com pouca maquinaria e essa pouca impulsionada pela força muscular dos seus operários, o volume de produção não seria elevado. Em qualquer dos casos, exportavam os seus produtos para França (as conservas de Feliciano António da Rocha teriam chegado a ser preferidas às de Nantes), Inglaterra e, também, para as colónias portuguesas,

nomeadamente para Africa e, ainda, para o Brasil, como sucedia com o mesmo F. A. da Rocha. (48) Conhecemos o volume de vendas deste industrial para o periodo compreendido entre 1855 e 1858. Os números que apresentamos no quadro I, pouco nos permitem concluir quanto à produção, uma vez que desconhecemos os preços praticados; em todo o caso, permitem-nos detectar um claro incremento no volume das vendas que corresponde, muito provavelmente, a um aumento de produção.

QUADRO I

1855	280\$000 rs.
1856	2.220\$000 rs.
1857	3.100\$000 rs.
1858	4.000\$000 rs.

(49)

3º PERIODO: 1880 A FINAIS DE 1920

Esta terceira etapa da implantação da indústria conserveira é inicialmente marcada por factores exteriores ao normal processo de desenvolvimento e afirmação desta actividade industrial em Setúbal.

E a primeira grande crise da indústria conserveira em França (1880), provocada por uma conjuntura de enorme escassez de peixe nas suas águas que vai atrair inúmeros industriais franceses a fixarem-se em Portugal.

De facto em 1877 os bancos de pesca começaram a afastar-se das costas da Bretanha, um dos centros de concentração da indústria conserveira francesa. A falta de matéria prima no local onde haviam instalado as suas unidades fabris leva estes investidores a procurarem no litoral português e espanhol o peixe que faltava nas suas águas.

Não é de estranhar que Setúbal com as suas tradições já firmadas nesta actividade tenha sido um dos centros de atracção para estes industriais.

Assim, a 19 de Novembro de 1880 celebra-se entre D. Maria Leonor de Jesus Meneses Barreto "proprietária da velha doca e terrenos adjacentes, representada por seu filho o médico Dr. Francisco de Paula Barreto, o contrato de arrendamento com o Sr. F. Delory, industrial de Lorient, aqui representado pelo Sr. Armand Houé", do terreno e edificações onde seria instalada a sua fábrica. (50)

Se é verdade que a introdução da indústria conserveira, segundo os métodos modernos, não se deveu aos industriais franceses, temos porém que reconhecer terem sido eles os responsáveis entre nós, pela organização da indústria, no decurso da crise sardineira francesa (1877 - 1881). (51)

A vinda destes empreendedores franceses marca, assim, uma nova etapa na implantação e no desenvolvimento da indústria conserveira em Setúbal e assegura-lhes uma permanência entre nós que se prolonga por mais de um século. Desde a chegada do senhor Delory em 1880 até à despedida do grupo Saupiquet em 1987 é uma presença activa e constante que é necessário conhecer melhor e sobretudo estudar o papel que desempenhou nos diversos momentos da industrialização em Setúbal.

Este terceiro período iniciado em 1880 com a fixação dos capitais franceses e que se prolonga até finais dos anos vinte, distingue-se dos outros por três ordens de razões fundamentais: A primeira diz respeito ao crescimento progressivo e espectacular do número de fábricas que não pára de aumentar desde 1880 (salvo períodos de crise pontual) e que atinge os números impressionantes de mais de cento e quarenta unidades fabris nos anos vinte deste século.(ver gráfico)

De salientar principalmente o crescimento que ocorre entre 1914 e 1920; Durante este período instalam-se mais de cem novas fábricas.

Este desmesurado crescimento do número de fábricas prende-se à necessidade dos produtores setubalenses darem resposta à enorme procura provocada pela guerra de 1914-18 .

Como se sabe, desde o século XIX, a maneira mais prática e eficaz de alimentar os exércitos beligerantes era o recurso às conservas, não só pelo seu valor alimentício como também pela facilidade de transporte que estes produtos permitiam.

Para concluir será necessário observarmos de novo o gráfico sobre a implantação das fábricas e tentarmos perceber algumas das crises mais significativas

A indústria conserveira será sempre uma actividade dependente. Dependente em primeiro lugar e fundamentalmente, da pesca que lhe fornece a matéria prima. Não é de estranhar, assim, que os longos Invernos e as dificuldades na obtenção de peixe motivassem frequentes crises pontuais que ao ocorrerem lançavam em sérias dificuldades a esmagadora maioria das classes trabalhadoras setubalenses, como a imprensa local documenta abundantemente.

No entanto, a significativa baixa no número de unidades conserveiras que se verifica entre 1888 e 1890 espelha a primeira grande crise de crescimento atravessada por esta indústria. Curiosamente são também, factores externos que a determinam. A crise sardinheira francesa que motivara a vinda para Setúbal de capitais estrangeiros com as consequências que se conhecem, dissipa-se por volta de 1888 levando, logicamente, os industriais a reinvestirem no seu país, tanto mais que mesmo operando em Setúbal nunca haviam abandonado as suas marcas de fabrico, nem os industriais portugueses haviam afirmado no estrangeiro marcas nacionais com as quais pudes-

sem competir. Aliás, esta concorrência ter-se-à feito sentir a nível nacional (52)

Outros momentos de crise adivinham-se pela análise do gráfico. Torna-se difícil, porém, avançar explicações para cada um deles. No entanto, por ser frequentemente citado pela imprensa setubalense, parece-nos importante realçar um factor que terá contribuído, em algumas conjunturas para acentuar outras causas das crises. Referimo-nos à pouca qualidade da conserva produzida por alguns industriais. Em artigo do Distrito de Setúbal de 1899, pode ler-se a propósito dos "fabricantes que com espirito de ganância, que cega o homem, e com a sede fazerem fortuna em poucos anos, começaram a fabricar mal e por forma que lá fora o consumidor que uma vez comprasse as conservas não tornava a aceitá-las quando tinham a marca Setúbal" (53). Talvez no sentido de obviar a este factor de crise, são frequentes os alertas deste tipo lançados pela imprensa local dirigindo-se quer aos industriais quer aos próprios operários que eram os primeiros atingidos quando sobrevinha a crise e a falta de trabalho.

O segundo aspecto que particulariza este periodo é a introdução do vapor na industria conserveira setubalense. Esta inovação que ocorre em simultâneo com a chegada à cidade de capitais franceses vai permitir, naturalmente, uma melhoria significativa da qualidade da conserva e um aumento considerável na capacidade produtiva.

Por último o surgimento de uma outra inovação: as máquinas cravadeiras (54) que vão modificar as condições de produção e alterar as relações sociais das empresas conserveiras, merecendo aqui um destaque especial.

A cravadeira é certamente um dos principais símbolos da moderna indústria conserveira. A sua introdução revolucionou completamente o fecho da lata de conserva que tradicionalmente era feito à mão pelos soldadores. Este progresso técnico é pela primeira vez referido pela imprensa setubalense quando

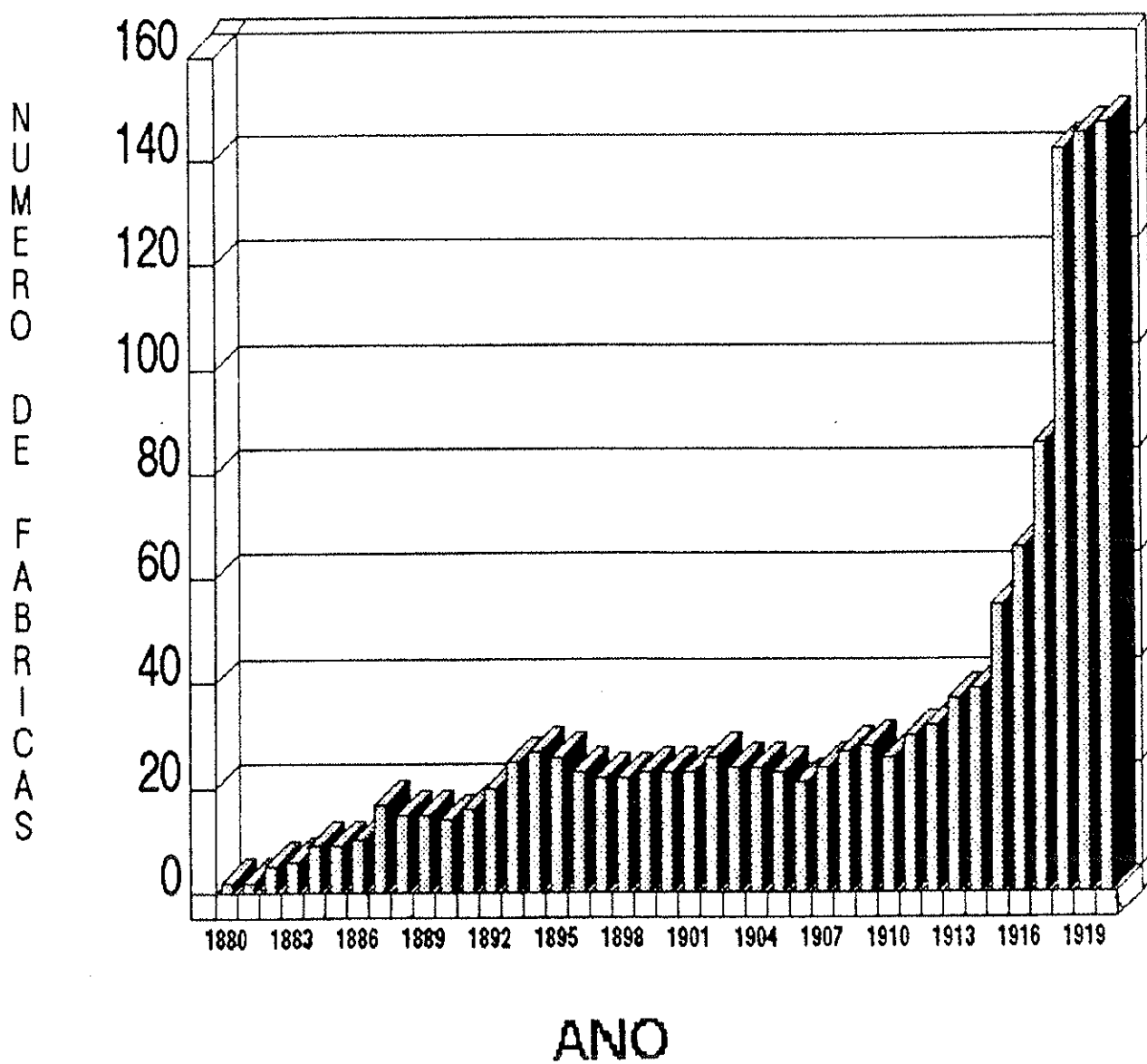
os fabricantes de Vigo (Galiza) convidam os de Setúbal a apreciarem as vantagens e as virtualidades do seu funcionamento. Estas notícias quando eram veiculadas pela imprensa operária eram naturalmente menos entusiastas: o jornal "O Trabalho" em Abril de 1901 fala das "temíveis máquinas" reportando-se às cravadeiras e perante a perspectiva de introdução em Setúbal (e em Sesimbra) motivou enérgica e imediata ida de "Representação dos soldados de Setúbal ao Rei". A ameaça aos postos de trabalho da mais bem paga classe dos trabalhadores das fábricas de conserva não era para menos (56).

Apesar da apreensão e dos protestos, os soldados estavam longe de perceber a dimensão e o alcance que representaria a introdução das cravadeiras na indústria de conservas. Não obstante as múltiplas lutas encetadas e as várias greves realizadas, (57) a tendência para a mecanização acentuou-se, lançando centenas de famílias na miséria e extinguido os soldados como classe profissional (58).

Os conflitos originados pela introdução das cravadeiras provocou certamente um dos maiores conflitos na história da indústria conserveira e deixou durante muito tempo marcas profundas e bem vivas no tecido social setubalense

INDUSTRIA CONSERVEIRA

LINHAS DE EVOLUÇÃO



NOTAS

(1) Alguns industriais terão mesmo chegado a utilizar fornos de padaria para cozerem o seu peixe! Ver: Guilherme Faria, Setúbal e a Indústria de Conservas, Setúbal, 1950, p.p. 18-19.

(2) O Distrito, nº 654, 17 de Junho de 1894.

(3) Ver, entre outros, A. M. Pinto Barbosa, Sobre a Indústria de Conservas em Portugal, Lisboa, Editorial Império, 1941, p. 20; Francisco José Guerra, A Indústria das Conservas nos Contratos Colectivos e no Após-Guerra, Matosinhos, 1945, p. 18; Guilherme Faria, Op. Cit., p. 25 e Carlos da Fonseca, História do Movimento Operário e das Ideias Socialistas em Portugal, Vol. IV, 1ª Parte, s/l, Pub. Europa América, s/d, p. 33.

(4) Sobre a "periodização do processo de industrialização de Setúbal até 1960", ver: Carlos Vieira de Faria, Novo Fenómeno Urbano. Aglomeração de Setúbal, Lisboa, Assirio & Alvim, 1981, p.p. 45 - 54 e, do mesmo autor, o texto "Setúbal nos anos 20/30. Algumas características da Cidade Industrial", publicado aquando da Exposição: Setúbal, anos 20, Museu de Setúbal/Convento de Jesus (C.M.S.) e Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal, 1986.

(5) L.A. BARRADAS, Concheiros do Vale do Sado, Anais da Faculdade de Ciências do Porto, Vol XXI, 1936.

(6) A bibliografia sobre a ocupação romana do estuário do Sado é em particular sobre o centro industrial de conservas de Tróia é imensa se bem que a maior parte dela se reporte a aspectos muito particulares e técnicos, partindo de trabalhos de levantamento arqueológico.

Podem-se consultar, no entanto, dois trabalhos de síntese: D. Fernando de Almeida e T.A. Cavaleiro Paixão, Notas sobre a estação arqueológica da Tróia de Setúbal, Museu de A.E.D.S.,

Setúbal, 1979 e Joaquina Soares, Estação Romana de Tróia, Setúbal, C.M. Grândola e Museu de A.E.da A.D.S., 1980 e bibliografia neste último citada.

(7) Citado por A. Aresta Branco, Contribuição para a História da Indústria das Salgas em Portugal, Lisboa, 1969, Pág. 4.

(8) Portugaliae Monumenta Histórica, Leges et Consuetudines, Lisboa 1863, pág. 634.

(9) A. Aresta Branco, op.cit. pág. 5.

(10) Virginia Rau, A exploração do comércio do Sal em Setúbal, edição do Instituto para a Alta Cultura, Lisboa, 1951. Sobre a exploração do sal de Setúbal ver ainda os restantes trabalhos da autora recentemente reeditados sobre o título Estudos sobre a História do sal português, Lisboa, Ed. Presença, 1984.

(11) Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, s.v. "sardinha", Vol. XXVI

(12) A. Aresta Branco, op.cit. pág. 4-5.

(13) Arquivo Distrital de Setúbal, Fundo Almeida Carvalho, pasta 18 documento 1. Por comodidade passaremos a citar A.D.S., F.A.C., (nº de pasta/nº do doc.)

(14) Arquivo Distrital de Setúbal, Fundo Notarial pasta 71, livro 315 f. 123v a 126. Também por comodidade passaremos a citar: A.D.S., F.N., (nº de pasta/nº de livro), folha.

(15) A.D.S., F.N. 74/332, f. 74-76.

(16) A praia de Cadoz compreendia o espaço entre o ribeiro do Livramento e o Largo da Anunciada (Roteiro da Cidade de Setúbal, Tipografia Nova Havaneza, 1891)

(17) A.D.S., F.N., 74/329, f. 34-39. Esta escritura aparece já citada por Alberto Pimentel, Memória sobre a História e Administração do Município de Setúbal, Lisboa, 1877, p. 350.

(18) A.D.S., F.N., 74/332, f. 98v-99.

(19) A.Raczyski, Les Arts en Portugal, Paris, Jules renouard et C.ie Libraires-éditeurs, 1846, p. 479.

(20) A.D.S., F.A.C., 18/1.

(21) Guilherme Faria, Op. Cit., p. 18. V. Floridi faz também alusão a estas experiências sem lhes precisar o significado, Op. Cit., p. 212.

(22) A.D.S., F.N., 18/1

(23) E o nº 1181 do Catálogo dos Produtos da agricultura e indústria portuguesa mandados à exposição universal de Paris em 1855, Lisboa, Imprensa Nacional, 1855, p.23. Sobre esta exposição e, em particular, sobre a participação portuguesa na mesma, ver: José de Torres, "Portugal na Exposição Universal de Paris", Revista Peninsular, Vol I, nº 9, Maio/1856, p.p. 400 - 403; nº 10, Junho/1856, p.p. 454 - 457; nº 12, Agosto/1856, p.p. 560 - 567 e o Relatório do Comissário Régio Junto à Comissão Imperial da Exposição Universal de Paris, 2 Vols., Lisboa, Imprensa Nacional, 1857.

(24) O Setubalense, nº 23, 2 de Dezembro de 1855, p. 3. Espanta-nos que a este elemento não tenha sido dada a necessária atenção - nomeadamente porque esclarece qualquer dúvida quanto à data de introdução dos novos métodos de conservação em Setúbal. Por outro lado, já em artigo da Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira (s.v. "Setúbal") se afirma a dado passo: "Neste ano de 1855 são recompensadas com menção honrosa na Exposição Universal de Paris, as conservas de peixe em azeite, de Feliciano António da Rocha, baseadas no método Appert, e que, pela primeira vez se applicava em Portugal.

Refira-se, ainda, que o papel pioneiro destes industriais foi largamente reconhecido, nomeadamente pela imprensa local. Veja-se, a título de exemplo: O Distrito, nº 70, 12 de Junho de 1887, p.2 e O Elmano, nº 913, 23 de Maio de 1903, p. 1. Gostaríamos, ainda, de registar o facto de de entre toda a bibliografia por nós consultada - para além da G.E.P.B. - só António Manuel Pinto Barbosa, (Sobre a Indústria de Conservas em Portugal, Lisboa, 1941, p.p. 18 - 19) referir claramente as conservas enviadas pelo industrial setubalense à Exposição de 1855 e citar um trabalho da autoria de Correia Lopes, editado pelo I.P.C.P., sobre o assunto. Apesar das diligências feitas, não foi possível localizar este estudo.

(25) O Correio de Setúbal, nº 63, 13 de Abril de 1862, p. 3; O Distrito, nº 70, 12 de Junho de 1887, p. 2.

(26) "Relação dos prémios conferidos aos expositores portugueses pelo júri internacional na Exposição Universal de 1862", Diário de Lisboa, Folha Oficial do Governo Português, nº 167, 28 de Julho de 1862, p.p. 1983 - 85.

(27) A.D.S., F.A.C., 18/1.

(28) A.D.S., Fundo Notarial.

(29) A Rua da Praia passou, em 1895, a designar-se Av. Luisa Todi. A fábrica de M. J. Neto situava-se na esquina dessa rua com a Travessa das Lobas e com trazeiras para o beco do mesmo nome, ainda hoje assim designados, junto ao edificio do Governo Civil.

(30) A.D.S., F.N., 97/520, f. 5-6.

(31) Idem, 98/533, f. 35v.-37.

(32) Guilherme Faria, Op. Cit., p. 18.

(33) O Distrito, nº 654, 17 de Junho de 1894, p. 1.

- (34) Idem, nº 760, 14 de Junho de 1896, p. 1.
- (35) A.D.S., F.A.C., 18/1. A Praça de S. Bernardo é a actual Praça do Quebedo.
- (36) Idem, 18/1.
- (37) José Maria Lapido era o dono do Café Esperança, aberto ao público em 29 de Agosto de 1859. A propósito deste café e do seu proprietário, ver as notas de Arronches Junqueiro em Setúbal na segunda metade do século XIX (Através das minhas recordações), Quinta da Lage, Setúbal, 1936, Vol. manuscrito na Biblioteca Municipal de Setúbal, sob o número 15156).
- (38) A.D.S., F.N., 84/392, f. 74-75v. .
- (39) Idem, 86/404, f. 19v. - 20v. .
- (40) Idem, 86/404, f. 32 - 33v. .
- (41) O Correio de Setúbal, n.os 41 e 42 de 10 e 17 de Novembro de 1861. Estes dois artigos foram já citados e, no fundamental, transcritos por F. Castelo dos Santos e L. Castelo dos Santos, "Setúbal nos primórdios da sua elevação a cidade", Património, nº 2, SALPA, Julho/Dezembro de 1984, p.p. 10 - 14 e também no livro editado, sob o mesmo título, pela SALPA, p.p. 27 - 29.
- (42) "Escritura de sociedade numa fábrica de conservas alimentícias que fazem João Augusto Andorinha - marítimo de barra fora - e Francisco António dos Reis - funileiro e conserveiro" em 15 de Março de 1861. (A.D.S., F.N., 83/381, f. 32v. - 33).
- (43) Portaria de 29 de Novembro de 1865, publicada no Diário de Lisboa, nº 273, 1 de Dezembro de 1865, p. 2705. A resposta da Associação Comercial de Setúbal foi publicada no Diário de

Lisboa, nº 88, de 20 de Abril de 1866, p. 1230 e transcrita na Gazeta de Portugal, nº 1021, de 21 de Abril de 1866, p.1.

(44) O Correio de Setúbal, nº 41, 10 de Novembro de 1861.

(45) Guilherme Faria, Op. Cit., p.p. 18 - 19.

(46) A.D.S., F.A.C., 18/1.

(47) O Correio de Setúbal, nº 42, 17 de Novembro de 1861

(48) Idem, nº 41, de 10 de Novembro de 1861; O Distrito, nº 70, 12 de Junho de 1887, p. 2; A.D.S., F.A.C., 18/1.

(49) A.D.S., F.A.C., 18/1.

(50) A.D.S., F.N., 97/524, f. 33v. - 35. Este documento tem aparecido citado em praticamente todos os trabalhos dedicados à indústria conserveira de Setúbal. Para se avaliar o contexto em que normalmente é inserido, vejam-se as observações de Guilherme Faria, Op. Cit., p.p. 17-18.

(51) Armando Gonçalves Pereira, L'Economie Maritime du Portugal, Univ. Técnica de Lisboa, 1935, p. 22.

(52) A. M. Pinto Barbosa, Sobre a Indústria de Conservas em Portugal, Lisboa, 1941, p. 19.

(53) O Distrito, nº 926, 13 de Agosto de 1899, 1.

(54) As cravadeiras são apenas uma das mais conhecidas máquinas então introduzidas na indústria das conservas. Para lá delas, podemos destacar igualmente: "a máquina de armar que suprime a primeira soldadura, dobrando e enrolando a folha e armando o corpo da caixa (...) a máquina de engastar, que ficha a caixa dobrando as bordas da tampa sobre as do corpo com interposição de um fio de cautchu". Ver: L. Poincard,

Portugal Ignorado. Estudo Social, Económico e Político seguido de um apêndice relativo aos últimos acontecimentos, Porto, Magalhães e Moniz Editores, 1912, p.p. 235 - 236.

(55) O Elmano, nº 707, de 10 de Abril de 1901, p. 1. Ver, ainda, os nºs 763, 765, 769 e 771 do mesmo periódico, datados de 6, 13, 27 de Novembro e de 4 de Dezembro de 1901, respectivamente.

(56) Carlos da Fonseca, História do Movimento Operário e das Ideias Socialistas em Portugal, Vol. IV, 1ª Parte, s/l, Pub. Europa-América, s/d, p. 211.

(57) Basta um passar de olhos pela imprensa da época (setubalense e de expansão nacional) para termos uma percepção da violência e extensão destas lutas.

(58) Vejam-se as observações de Manuel Vilaverde Cabral (O Operariado nas Vésperas da República, Lisboa, Ed. Presença/GIS, 1977, p.p. 39 - 41) que situa esta "nova política patronal" como resposta "às reivindicações dos operários mais qualificados, que detêm no processo de trabalho um controlo tanto maior quanto a composição orgânica do capital é baixa". A introdução de máquinas como resposta à aguerrida classe dos soldados que "facilmente se declaram em greve" havia já sido notada por Poincard. (Op. Cit., p. 235).