


abarca
 SOCIEDADE

MENSÁRIO • 01 DE JUNHO 2020 • ANO XXX • N.º 440



Vem aí a bela sardinha!

A FROTA PORTUGUESA DA PESCA DE CERCA DA SARDINHA SAI PARA O MAR A 1 DE JUNHO

“Hoje, segunda-feira, um de junho de 2020, é o dia em que a frota portuguesa da pesca de cerco de pequenos pelágios sai para o mar para trazer alguma alegria à mesa dos portugueses com a captura da nossa sardinha ibérica, a prata do mar por todos aguardada

• MANUEL FERNANDES VICENTE

São, a nível nacional, 120 traineiras que abalam para o oceano raso com os seus mestres e restante tripulação de pescadores divididos entre a esperança na safra e a apreensão em tempos de Covid-19.

“Vamos para o mar entre uma expectativa positiva e a ansiedade. No que diz respeito ao recurso, a sardinha, há uma boa notícia, os últimos cruzeiros científicos realizados no final de 2019 e o cruzeiro realizado já na primavera deste ano comprovam a recuperação da sardinha para níveis biológicos fortes, há sardinha com abundância na nossa costa para pescar este ano. E esta verdade põe fim às teses catastrofistas sobre a extinção da sardinha, ela está de regresso à normalidade”, refere Humberto Batista Jorge, presidente da Cooperativa de Pesca Geral do Centro (Opcentro), sediada em Peniche, e também da Associação Nacional das Organizações de Produtores da Pesca do Cerco (Anopcerco). Mas há também uma realidade adversa a relativizar essa abundância. “É inegável que os pescadores estão com uma certa ansiedade em relação ao outro lado da sardinha, causada pela realidade da pandemia, que é a procura habitual da sardinha no verão. É no verão que se retira o máximo rendimento deste recurso, e neste momento há muitas dúvidas do que possa ser. A procura de verão é importante, com as festas dos santos populares muito marcantes, pelo simbolismo e pela promoção que trazem ao consumo do pequeno pelágio. A sardinha faz parte da alma cultural do país. Por outro lado, a restauração não está em pleno e estamos sem turismo”, observa Humberto Jorge, apreensivo, “com muitas dúvidas e alguns receios”. Se a espécie pelágica tão popular, pelo menos nas festas de verão do país, e cujo habitat e áreas de reprodução vão das zonas costeiras do sul de Inglaterra às do sul de Marrocos, voltou à normalidade, a sua comercialização e distribuição está longe de ser antevista como normal. Até 31 de julho, a frota portuguesa de pesca da sardinha está autorizada pela União

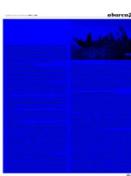
Europeia (UE) a pescar até 6500 toneladas do pequeno pelágio, refletindo já a melhoria do recurso no mar, mas os representantes dos pescadores nacionais estão já neste momento a discutir com a UE as quantidades a pescar para agosto e para o resto do ano, admitindo que possam refletir a maior disponibilidade existente.

Nos últimos anos o consumo de sardinha decresceu bastante em Portugal, não porque os portugueses deixassem de apreciar as suas qualidades nutricionais e mesmo o paladar, mas porque foram impostas severas restrições à sua captura (devido a uma suposta baixa dos stocks do pelágio nas costas ibéricas) e ao natural aumento do seu preço junto dos consumidores. Para as associações de pescadores, a proibição da pesca foi excessiva, havia “biomassa de sardinha” em quantidade suficiente para pescar muito mais. Valorizavam-se os seus rendimentos e a oferta da sardinha, e não se comprometeria o futuro da sua captura, já que se estima que entre 2018 e 2019 a “biomassa da sardinha” passou de 180 para 223,5 mil toneladas.

Peniche a toque de sirenes

Por uns meses, a campanha da sardinha transfigura o rosto marítimo, terrestre e sobretudo do interface de Peniche, que acolhe o porto de pesca com 13 traineiras, duas empresas conserveiras (incluindo uma que é a maior a nível nacional), e que são sempre uma almofada que acolhe o excedente de peixe que não se vende (embora com preços tradicionalmente abaixo dos praticados na lota), a lota e os restaurantes com as suas esplanadas. A vida dos pescadores que partem em traineiras para a pesca de cerco à sardinha, e este ano já fizeram nas últimas semanas pescarias ao carapau e à cavala, é uma vida árdua, mas autêntica, empenham-se todos os dias até ao limite para terem o que pôr em cima da toalha da mesa. Têm uma compreensão legítima do mar. São proletários do mar no seu sentido mais cru, e na era da globalização o seu pequeno mundo circunscreve-se à traineira e ao pedaço de mar que a rede cerca e onde esperam que um volumoso cardume premeie a labuta de todos os que agora na embarcação empregam os músculos para puxar pela rede. Irá depois descarregar a sardinha em dezenas de cabazes que irão até ao cais e transportados para a lota e para o jogo clássico entre a oferta e a procura, disputas de interesses que aí farão passar o dinheiro entre muitas mãos.

A comunidade de Peniche sempre se entregou ao mar, que dela foi amo e senhor. E não foi só no porto ou nas traineiras, mas também nos próprios preços na lota ou até na forma como dantes se chamavam as mulheres das fábricas das conservas às horas mais impensáveis. Tocavam as sirenes, e elas levantavam-se do sono e corriam para as fábricas, tinham chegado umas centenas de cabazes ao porto de pesca e era necessário amanho o peixe e prepará-lo para que a qualidade dos enlatados se mantivesse imaculada. E durante o Estado Novo os direitos deste proletariado sempre disponível e mal pago das operárias conserveiras poucos eram: tinham o direito de laborar a matéria-prima quando ela existisse, o labor era



muito intermitente e passavam semanas inteiras sem trabalho e sem rendimentos quando a sardinha estivesse fraca. Hoje, Peniche tem uma perspetiva mais integrada do que fazer da sua intimidade profunda com o mar, e que inclui a riqueza de integrar no seu município as Ilhas Berlengas. Possui uma excelente Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e o centro de investigação e conhecimento marítimo Cetemares, ambos ligados ao Instituto Politécnico de Leiria, e a sua fileira da pesca alia-se às fileiras do mar, da onda, do surf e do turismo, com este pormenor esclarecedor: um emprego no mar gera quatro em terra.

Uma madrugada na pesca do cerco

Há poucos anos, por afabilidade especial do experiente mestre de uma traineira atracada em Peniche, passei parte da noite e as primeiras horas da madrugada de um dia de agosto no mar com a companha, para in loco, não muito longe das Ilhas Berlengas, testemunhar a faina de todos os tripulantes focados e mobilizados em torno de um objetivo comum e óbvio – trazer para a traineira o número máximo e legal de cabazes de sardinha para os descarregar no porto de pesca. No mar há ciclos invisíveis, e só os capta e intui quem nele e dele vive há muito tempo.

Não é a qualquer hora do dia que se pesca a sardinha. Fruto da ciência e de muita experiência, os pescadores aprenderam quando é que os cardumes são vulneráveis e se deixam cercar pelas suas redes. “As horas para a pesca do cerco são as do nascer do sol e quando o sol se põe, é nessas alturas que fruto das correntes e da temperatura das águas, os cardumes vêm à superfície, o que favorece as capturas nas redes de cerco”, nota Humberto Jorge.

Todas as viagens ficam dentro de nós, mas esta, que nem foi para muito longe, marcou-me pela experiência de ver o que é uma equipa unida pela sobrevivência de todos, uma equipa que estava dependente dos resultados da pescaria. E todos sentiam que nenhum deles podia falhar em nada do muito que estavam a fazer. E seria assim sempre, e todos os dias... Tenho-me lembrado muito disso agora, que estamos todos na mesma nau contra a Covid-19.

O lançamento da rede não foi um gesto aleatório. Antes disso, a sirene tocara, o sonar e a ecossonda tinham dado sinais de que devíamos estar sobre algum cardume de sardinha. As águas haviam arrefecido e deviam ter os nutrientes que atraíam a sardinha como um ímã, daí o cardume ter-se concentrado nesse local. Era a hora dos homens, que descansavam, se fazeres à faina.

Dentro do meu mundo, o que vi naquela viagem dentro do universo confinado de uma traineira, da chalandra, um pequeno bote auxiliar e essencial, levado na traineira mas que depois é baixado para o mar, e de uma vastíssima rede para cercar e aprisionar o cardume de sardinha, foi bastante intenso. Uma ponta da rede na chalandra, ou chata, a outra na traineira, e o cerco faz-se desenhando uma superfície cilíndrica à volta do local onde se supõe que o cardume pasta o plâncton (pequenos organismos que a sardinha filtra e de que se nutre). O sol está a nascer lá longe sobre o farol do Cabo Carvoeiro, o mar ondula e enche-se de uma luz que é também uma anunciação. E como era admirável a sincronia espontânea desenhada na coreografia de braços e dos corpos dos cerca de vinte homens, calçando galochas, à volta de uma rede interminável que se lançara ao mar e agora se puxava com força, muita fé e uma dose de angústia, que é sentimento que já ganhou calo entre os pescadores. Lá longe, a algumas milhas náuticas de distância, outras embarcações deviam comungar não só do alvo como dos sentimentos.

Todas as viagens ficam em nós, mas esta foi também uma lição que ficou dentro de mim. Entre os pescadores, naquele microcosmos, naquela pequena sociedade de homens a bordo de uma traineira, havia um código de ética e emanava o vigor do compromisso e de uma atividade febril que os unia uns aos outros, todos sabiam que o sucesso da pescaria seria de todos, e o infausto de cada um. Tiveram sorte. O cardume detetado pelo sonar era mesmo de sardinha, e os cabazes possíveis por lei e pelas quotas ficaram todos cheios com 22 Kg de “prata fresca” a retorcer-se e a saltar. Algumas gaiivotas que esvoaçavam à volta da traineira fazem repasto dos



TEMOS O MELHOR PEIXE DO MUNDO

pelágios caídos para fora dos cabazes. Podiam pescar mais e encher mais as arcas, que havia sardinha para isso, mas a quota para essa pescaria estava fechada – encher mais cabazes podia significar uma multa pesada quando chegassem ao porto. Agora, obrigatoriamente, a sardinha, como todo o peixe vai para a lota fresca de Peniche. E era preciso que na lota a cotação dos cabazes também fosse aceitável para que o trabalho dessa madrugada compensasse... Lembro-me ainda de o mestre ter chegado mais tarde ao pé de mim. “Desespero, desespero é quando apanhamos toneladas de peixe e temos de o devolver todo ao mar, havendo tanta gente a passar fome em terra”, comentava, entre dois improperios do mais puro vernáculo e que nenhum governante gostaria de ouvir. Nesta jornada cada pescador receberia 65 euros do seu quinhão. Que estavam contentes, viu-se nos seus rostos magros, engelhados e morenos de tanto sal e sol.

Temos muita variedade e o melhor peixe do mundo

Chegados ao porto, vejo mulheres ainda jovens que aprendem com velhos pescadores reformados os segredos do consertar as redes de pesca, doem-lhes os braços da função, mais difícil porque é também preciso tirar muitos caranguejos da rede. Cada pescador vai agora para casa, tem direito ao seu balde com as sardinhas pescadas. “É o ‘peixe da alimentação’. É algo que se inscreve nos usos e costumes contratados entre o pescador e o patrão. Além deste valor, que o pescador pode dar, mas não pode vender, o seu lucro vai depender de uma certa percentagem sobre o volume da pescaria (pesca bruta ou pesca líquida), e do preço que os cabazes atingirem na lota”, refere Humberto Jorge. “As lotas são locais licenciados totalmente informatizados, muito diferentes do que eram há umas décadas. Para comprar a sardinha, tal como o carapau, a cavala, o polvo, o safo ou o cherne, apresentam-se como compradores grossistas, comerciantes e responsáveis de supermercados e restaurantes, mas hoje, mesmo em casa, é possível, via *Internet*, participar nos leilões online das 20 lotas portuguesas, tuteladas pela Docapesca, a maior empresa da Europa no setor das pescas”, refere Humberto Jorge. Aliás, foi a lota de Peniche que, em 2009, iniciou a negociação *online* do pescado em Portugal.

Em relação ao impacto que a entrada de Portugal na União Europeia (UE), em janeiro de 1986 (era então a Comunidade Económica Europeia), Humberto Jorge diz que a visão da UE para as pescas “foi feita à imagem da realidade do Mar do Norte, e não das pescas nos países do sul, onde temos características mais mediterrânicas, apesar do de Portugal ter o seu mar no Atlântico”. O responsável da Anopcerco esclarece que “no Norte da Europa há um grande volume de pescas, mas pouca variedade, enquanto em Portugal temos grande variedade de espécies e pouco volume”. Isto faz a sua diferença, e a menor não é esta: “Em algumas variedades temos o melhor peixe do mundo”, nota Humberto Jorge. Também somos um dos povos de todo o planeta com maior consumo de peixe, fresco, congelado ou em conserva, *per capita*. O presidente da Anopcerco salienta também o impacto que houve nas pescarias portuguesas em 1993, pela “circulação livre dos barcos” e destaca a “política autoritária e demasiado ambientalista, até mesmo fundamentalista” da UE para as pescas. Nas suas costas, “Portugal e Espanha gerem em conjunto a sardinha ibérica, mas têm de seguir a política de pescas da UE”, refere Humberto Jorge. A captura de sardinhas representa, em peso, mais de 50 por cento das capturas nacionais (em valor económico é bastante menor) e dá muita ocupação sobretudo aos portos de Matosinhos, Figueira da Foz, Peniche, Nazaré, Sesimbra, Portimão e Olhão, mas tem diminuído nos últimos anos.