

Pesca do bacalhau, o menor de dois males

Heróis do mar (V)*

FILIPA DO CARMO
filipadocarmo@aurinegra.com

Aperino Marques Gil nasceu nas Alhadas, Figueira da Foz, a 8 de Agosto de 1938. Com apenas três anos foi viver para a Praia de Mira, onde reside ainda hoje. Como tantos outros, viu na pesca do bacalhau uma fuga ao serviço militar e ao destino quase certo dos jovens naquele tempo: a mobilização para a Guerra do Ultramar. Seis anos de “Faina Maior”, sem nunca chegar a fazer uma refeição que fosse de batata com bacalhau fresco cozido, o “pão nosso de cada dia” a bordo dos navios bacalhoeiros.

A vida no mar é dura e inclemente, mas foram muitos os que não hesitaram em escolhê-la quando a alternativa era ir à tropa e, muito provavelmente, embarcar para África, para a linha da frente da Guerra do Ultramar. Aperino Gil foi um desses homens: “Tinha chegado a hora de ir à inspeção para o serviço militar, onde fiquei apurado para ir para Angola, para a guerra. Pedi a um amigo, que já andava na pesca do bacalhau, para me arranjar uma vaga e ele conseguiu em oito dias”.

Arranjada que estava a vaga, começa a azáfama da mãe de Aperino, que numa semana teve que tratar das fardas e bagagem do filho. Já tinha a encomenda seguido para Lisboa, quando o jovem aspirante a “lobo-domar” descobre, através do armador, que tinha mesmo que ir assentar praça. “Foi como se uma bala me tivesse trespassado. Foi um choque tremendo receber aquela notícia. Lá tive eu que me apresentar em Tancos, na Escola Prática de Engenharia”. Um atraso motivado por burocracia, mas que não impediu que acabasse mesmo por embarcar, alguns dias mais tarde, rumo às águas gélidas do Norte.

A passagem por Tancos acabou por compensar, já que fez com que embarcasse não no navio que inicialmente lhe estava destinado, mas num que tinha apenas três anos, maior e com mais homens de Mira na companhia. Sem nunca antes ter ido ao mar, Aperino havia de se estrear nos “grandes palcos” da pesca do bacalhau à linha, os mares ao largo do Canadá, Terra Nova e Gronelândia. Filho de construtor civil, aos 11 já carregava cochos de cal na cabeça, mas as redes de pesca,



essas, eram objectos quase desconhecidos.

AMADURECER A BORDO

Além da vantagem de livrar à tropa e aos calores de um continente em guerra, a pesca do bacalhau dava algum dinheiro: “Andávamos seis meses no mar, davam-nos seis contos à matrícula. Não era muito dinheiro mas sempre deixávamos para trás aquele trauma de ir à guerra. É verdade que vamos para lá com os olhos tapados, ninguém imagina o que aquela vida é, mas se os outros aguentam, eu também havia de aguentar. Tive a sorte de ter um ‘maduro’ que me ajudou na primeira campanha, era eu um ‘verde’. Na verdade fazemos tudo aquilo que fazem os ‘maduros’, apenas não temos prática”.

“Tudo” implica, entre outras coisas, passar horas a fio no dóri, sozinho na imensidão do mar, à mercê dos elementos e dos caprichos da “Mãe Natureza”: “Dentro dos dórís parecemos bailarinas. São embarcações muito altas e muito falsas e nós ‘verdes’, com aquela ondulação e as botas de cabedal com sola alta de pau, parece mesmo que estamos a bailar”. Aprender a iscar os anzóis, a remar, a puxar o “trol”, a içar a vela, a não perder de vista o navio principal e a não entrar em pânico quando vinham as traiçoeiras neblinas. Lições que ainda antes de estarem estudadas já tinham que ser postas em prática.

“Aquilo eram autênticas competições de pesca. São oi-

tenta pescadores e ninguém quer ficar para trás, portanto tive que me desenrascar. Éramos dezasseis ‘verdes’ nesse ano e eu fui a segunda linha, apanhei 117 quintais de bacalhau [mais de sete mil quilogramas]”. Os quinze graus negativos faziam com que ninguém quisesse estar parado, até porque quanto mais depressa o dóri estivesse carregado, mais depressa se regressava ao navio.

SEM TEMPO PARA DORMIR

A bordo do navio o dia começava cedo. Às 4h00 eram dados louvados, a que se seguia o pequeno-almoço e a recolha dos blocos de isco congelado, normalmente lula ou cavala, que era cortado ainda a bordo. O capitão proferia as palavras “vamos arrear com Deus” e os pescadores lá iam, dentro do dóri, rumo ao Oceano. “Às quatro da tarde o navio içava a bandeira preta, era hora de regressar. Vamos ao ‘trol’ e são vinte linhas e mil anzóis que temos que alar, mais fazer a distância ao navio. Nunca ficávamos menos de doze horas fora do navio”.

Nessas intermináveis horas, Aperino tinha por companhia, além dos bacalhaus que se iam empilhando a bordo do dóri, um termo com café e um punhado de azeitonas. “Os cozinheiros do navio por sinal eram bons cozinheiros, mas não era para nós, era para os oficiais. Coziavam pão e fritavam bacalhau hoje, mas só dali a quatro dias é que os distribuíam. Comido no dia era muito bom, mas assim, cheio de bolor,

nem pensar. Ao jantar era a mesma história. Durante seis meses era bacalhau cozido, sem ponta de sal, com batatas que vinham ensacadas do Canadá, com barro e tudo à mistura, e que iam directamente do saco para o lume. A água ficava logo vermelha”.

Essa era a ementa diária a bordo, excepto à quinta-feira e ao domingo, em que o bacalhau com batatas dava lugar à carne em conserva oriunda da Argentina, mas não para o pescador natural de Alhadas, que sempre que vinha a Portugal aproveitava para se abastecer de bacalhau seco e conservas de peixe, reforçadas com as encomendas enviadas pela sua esposa para o “Gil Eanes”, o navio-hospital, que com frequência se acercava dos pesqueiros.

De regresso ao navio, os pescadores tinham ainda que amanhar o peixe capturado, escalar-lo, tirar-lhe tripas e fígado, arrancar-lhe a cabeça: “A média de um bom escalador é de vinte e dois bacalhaus por minuto. Às vezes estávamos na mesa de escalar bacalhau até às duas da manhã. Às quatro tínhamos que estar outra vez a pé. Houve um ano em que andámos assim 32 dias seguidos, ao ponto de alguns pegarem em pedaços de fósforos e meterem nas vistas para os olhos não fecharem”.

Cumpridos os seis anos obrigatórios de “Faina Maior”, o pescador regressou a terra firme. Ariscou no negócio da construção civil, juntamente com o irmão, e tentou ir “a salto” para França, em 1966. Acabou por emigrar

para o Canadá, onde depois de se familiarizar com a língua foi encarregado de obras durante outros seis anos. Regressa então à Praia de Mira, onde fez casa, e decide voltar ao convívio diário com o peixe, desta vez abrindo uma peixaria. Foram vinte anos “a ir à lota todos os dias, a amanhar peixe e a distribuí-lo pelos restaurantes”.

Sucederam-se as experiências e os ofícios, mas há uma paixão antiga que se mantém até hoje. São já dezenas de miniaturas de palheiros, casas típicas da Praia de Mira, a que se juntam modelos dos pequenos dórís com lugar para todos os detalhes, construídos pelas mãos hábeis e pacientes de Aperino Marques Gil. As igrejas e capelas do concelho de Mira e de outros limítrofes, bem como as casas florestais, da autoria do colega e amigo João Facão, são autênticas obras de arte, que encerram em si um pouco da história e dos costumes da Gândara. “Quando deito mãos à obra, o tempo parece que passa a correr, parece que me esqueço de tudo e que estou noutra parte”. O mundo que pretende ver recriado em madeira e cartolina, a curto prazo, é a Praia de Mira dos anos cinquenta, que para já tem na avenida principal e nas casas construídas por Aperino um interessante registo da memória colectiva local.

*Este texto integra uma série que o AuriNegra está a dedicar aos pescadores de bacalhau