



José Gabriel Ávila\*

## O Pico do presente

Há qualquer coisa por estas paragens muito difícil de descrever, que sensibiliza, profundamente, as gentes que por aqui passam.

Uns chamam-lhe magia das pedras negras da Montanha, outros não sabem descrever as sensações que sentem e os mais eruditos, como Raúl Brandão, limitam-se, simplesmente a constatar o óbvio: “a terra do Pico cheira”. Mas cheira, diferentemente, em dias de sol e de chuva, como a que caiu, abundantemente, esta semana, lavou o leito das ribeiras, regou pastagens sequiosas e abundantes milheirais.

Em volta desta ilha grande, pode observar-se as quatro estações em simultâneo. Mesmo assim, essa condicionante meteorológica não impede o visitante estrangeiro de pedalar pelas estradas, observando a paisagem que se desfruta dos miradouros do Arrife, a sul, e da Terra Alta e São Miguel Arcanjo, a norte, com São Jorge acompanhando a viagem.

A proximidade do mar e a amena temperatura da água apela a um banho em poças naturais rodeadas de rochas de basalto negro que as invernias, silenciosamente, vão degradando. São piscinas tão acolhedoras, enquadradas na paisagem natural, que só o supremo arquiteto soube desenhar.

Os estrangeiros vêm de todo o lado: da Espanha e de Itália, da Suíça, da Escandinávia e da Alemanha admirar esta ilha negra e rude, bela e admirável.

Os barcos do Canal cirandam de uma ilha para a outra, repletos de passageiros. E não vão só ao Hospital da Horta. Do Faial visita-se o Pico, em qualquer dia de agosto ou setembro, porque o ar cheira a uvas e vinho mosto e há que apanhar as uvas, e os figos para aguardente.

Na paisagem vinhateira, desde que desponta o dia, há uma enorme azáfama na apanha da uva.

É preciso aproveitar os dias soalheiros para que a uva não se perca nos currais, pois, daqui para lá, as mudanças do outono podem fazer perigar as labutas e canseiras de um ano. São cestos e cestos cheios de uva sobre as paredes dos currais, aguardando transporte para a adega.

Quando o sol está a pique e o calor desalenta as forças, toca a rebate e todos se juntam em volta da mesa para o jantar (almoço) melhorado, com sabor a festa: pratos típicos de carne e peixe com fartura, massa sovada e queijo, bolos doces e pudins para sobremesa, tudo bem regado com o melhor vinho das colheitas passadas.

A vindima é uma festa, pois reúne familiares e convidados num convívio que se arrasta pela tarde fora, enquanto na adega se mói a uva cujo mosto fermenta durante alguns dias nos balseiros até atingir a graduação conveniente.

Neste processo produtivo que tradicionalmente parava a atividade da ilha, estão todos envolvidos. Também os homens que partiram em maio para a safra do atum e que, pelas festas do Espírito Santo, interrompem a faina, e regressam aos portos de partida para festejar, em família e com a sua gente, as celebrações mais representativas da religiosidade popular açoriana.

O porto de pescas da Madalena, assume, presentemente, uma tonalidade e movimentação diferentes, com as traineiras encostadas, sejam elas da frota azul, construídas em madeira nos estaleiros de Santo Amaro pelos Mestres José Costa e João Alberto, seja elas de fibra, em vermelho arregalado, sinalizando a sua presença no mar das ilhas.

Quantas histórias guardam esses atuneiros, desde que a safra do atum se iniciou em meados do século passado, abastecendo fábricas, dando trabalho e dignificando milhares de operárias que passaram a assumir a sua condição de mulher num mundo novo que as libertou de conceitos conservadores que elas há muito contestavam!...

As traineiras açorianas são a imagem do empreendedorismo de pequenos empresários que associaram pequenas poupanças e arriscaram-nas nessa atividade sazonal, dependente de fatores que não dominavam, com altos e baixos, anos bons e anos maus, riqueza e falências.

Na rota da pesca do atum, o comércio das conservas ganhou fama e mercados de grande consumo.

Durante anos a fio, o atum exportado foi o produto açoriano de maior valia económica. À sombra dele os Açores tornaram-se conhecidos em Itália e nos Estados Unidos, mercados que acreditaram na

qualidade das nossas conservas de peixe.

Passado esse período áureo em finais do século passado, algumas fábricas faliram por razões que a história económica destas ilhas tem de aprofundar e explicar para se tirar lições que nos ajudem a identificar os males que arruinaram tantas empresas e prejudicaram tantos trabalhadores.

Numa ilha grande, com pouca gente, a primeira fábrica de conservas – Empresa de Conservas do Pico foi construída nas Lajes nos anos 60. E sem se perceber bem porquê, a ECP foi à falência, deixando um rasto de desemprego se paralelo. Surgiu depois a Tunapesca, no Cais do Pico, que também não teve bom sucesso.

Na Madalena, entretanto, com a experiência do algarvio Francisco Pessanha, instalou-se a COFACO. A fábrica expandiu-se muito, empregou durante mais de meio século milhares de operárias, formou técnicos, desempenhou uma importante função social. Passados uns anos, criou a sua própria frota de atuneiros para garantir a produção de atum o ano inteiro.

O seu encerramento aconteceu, após a mudança de proprietários, os quais, com promessas não cumpridas de novas instalações, em prazo curto de tempo, falharam. Estranhos interesses, nunca explicados!

O tecido social e económico da ilha foi profundamente afetado, como acontecera antes com as fábricas das Lajes e Cais do Pico, com a agravante de as estruturas públicas de apoio à conservação do pescado, se encontrarem distantes e, como tal, dificultarem a descarga dos atuneiros e o abastecimento da própria indústria, localizada em São Jorge e em São Miguel.

E tudo se passou na ilha onde se construíram dezenas de traineiras esbeltas e modernas que povoaram os nossos mares, utilizando um processo de pesca ímpar (salto e vara).

Ficam as memórias dessas embarcações, sustento de muitas famílias em anos de grandes adversidades.

Ignorar nestes tempos de turismo crescente este passado recente, não é bom conselho.

Importa entender os ensinamentos da história para que se possa prevenir males maiores nos investimentos deste setor.

