

MULHER...

operária

Conserveira



CÂMARA MUNICIPAL DE LAGOS

Presidente | Júlio José Monteiro Barroso
Vereadora da Cultura | Maria Joaquina Matos

EXPOSIÇÃO

Programação | Alexandre Barata

Comissariado | Rui Manuel Loureiro

Concepção do Espaço | Filomena Machado,
José Gameiro e Jorge Rocha

Assessoria | José Gameiro

Produção | Jorge Rocha

Sonoplastia | Pedro Glória

Luminotecnia e Audiovisuais | Jorge Rocha,
Susana de Medeiros, Carlos Barradinha e
Tiago Boto

Montagem | Pedro Conceição

Secretariado | Ana Paula Santos e Ana Guerreiro

Apoio Logístico | DECI [Director: José António
Martins] e DASU [Director: Jorge Reis]

CATÁLOGO

Edição | Câmara Municipal de Lagos

Coordenação | Rui Manuel Loureiro

Textos | Rui Manuel Loureiro, Valdemar
Coutinho e José Gameiro

Design Gráfico | Filomena Machado

Cartografia | António Simões

Impressão | NC&G

Edição | 1000 exemplares

Depósito Legal | 224049/05

AGRADECIMENTOS

São devidos agradecimentos a: Museu
Municipal de Portimão; Câmara Municipal de
Portimão; Hugo Nazareth Fernandes;
Alexandra Pimenta; Silvestre Ferro; José
Carlos Vasques; Francisco Castelo; Ilídio
Assunção; Delmiro dos Santos; Edwin Voss.
E também a todas as antigas Operárias
Conserveiras que participaram neste projecto.

Índice



A oportunidade de uma homenagem	7
A lógica de uma exposição	8
Um pouco de história antiga	11
A revolução das conservas modernas	13
O século das fábricas em Lagos	14
O processo de fabrico das conservas	20
Um paradigma conserveiro	23
As mulheres, operárias conserveiras	31
O fim de uma época	37
Memórias de sal e vapor...	41
Testemunhos	45
Momentos	47
Um tributo às conserveiras	55
Agradecimentos	64
Créditos	65

Lagos - 26 - Barcos de pesca na ribeira



MULHER OPERÁRIA CONSERVEIRA

A oportunidade de uma homenagem

A indústria de conservas de peixe ocupou um lugar extraordinariamente importante na vida económica e social do Município de Lagos durante uma grande parte do século XX. E uma porção significativa da mão-de-obra fabril era fornecida por MULHERES lacobrigenses.

As fábricas conserveiras estão hoje desactivadas, nada restando da animação e do bulício que traziam à nossa Cidade. E esquecidas estão as OPERÁRIAS que nelas labutaram, muitas vezes em condições de grave exploração laboral.

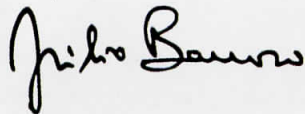
Entendeu a Câmara Municipal de Lagos que importava, hoje, relembrar o papel quase sempre ignorado das CONSERVEIRAS lacobrigenses que ligaram a sua vida a essa importante actividade industrial. E decidiu, por ocasião do DIA DA MULHER 2005, organizar uma HOMENAGEM que recuperasse uma fase e uma época importante da vida de Lagos e das suas gentes.

A HOMENAGEM à MULHER-OPERÁRIA-CONSERVEIRA centra-se numa grande EXPOSIÇÃO temática, que pretende apresentar, de forma didáctica, o mundo da indústria conserveira em Lagos, destacando o fundamental lugar nela ocupado pelas mulheres lacobrigenses.

Um CATÁLOGO DA EXPOSIÇÃO e uma MEDALHA COMEMORATIVA constituem outros tantos testemunhos materiais perduráveis, de uma HOMENAGEM que se entende oportuna e que se quer sentida. A breve prazo um MONUMENTO público virá perpetuar a memória, a importância e o sacrifício da MULHER-OPERÁRIA-CONSERVEIRA no concelho de LAGOS.

Câmara Municipal de Lagos, Março de 2005

O Presidente da Câmara,



Dr. Júlio José Monteiro Barroso

A lógica de uma exposição

A exposição MULHER OPERÁRIA CONSERVEIRA revisita o mundo da indústria conserveira em Lagos. E destaca o papel fundamental que as mulheres lacobrigenses desempenharam nessa relevante actividade económica.

Durante muitas décadas, as fábricas de conserva de peixe ocuparam um espaço fundamental na paisagem urbana de Lagos. Em épocas áureas, várias dezenas de estabelecimentos fabris espalhavam-se pelas artérias citadinas. A indústria conserveira criava emprego, transformava matéria-prima, gerava riqueza, impulsionava o desenvolvimento.

Os apitos e as sirenes das fábricas marcavam a vida das suas operárias. Sem horários certos, a labuta fabril dependia do ritmo das capturas de pescado. A qualquer hora do dia ou da noite, os estabelecimentos fabris podiam iniciar a laboração.

Tudo dependia da acostagem dos navios pesqueiros ao porto de Lagos ou até da chegada de carregamentos de pescado oriundos de outras paragens. Sardinha, cavala, anchova, choco, eram algumas das espécies enlatadas.

O horário de trabalho era longo, não se compadecendo com obrigações familiares. Os apoios sociais eram poucos. E as condições laborais eram duras. Pois em pano de fundo erguia-se um regime político pouco amigo de reivindicações laborais.

Muito do labor fabril era manual, pouco especializado. Mas também existia alguma maquinaria específica. No final da linha de produção surgiam as latas de conservas. Promovidas através de campanhas de publicidade, para consumo interno e para exportação.

Hoje, o tempo das fábricas acabou. A indústria conserveira já não marca o ritmo da vida lacobrigense. E esquecidas estão as operárias conserveiras que, de forma essencial, contribuíram para uma época de prosperidade na cidade de Lagos.





Um pouco de história antiga

A localização geográfica de Lagos explica a íntima ligação que as suas gentes mantiveram com o mar e com as actividades marítimas desde tempos muito antigos. A ampla baía constituía porto de abrigo natural para todo o tipo de embarcações. E a pesca, associada ao comércio marítimo, sempre dominou a economia da região lacobrigense.

É provável que o núcleo primitivo de Lagos se localizasse na zona do Paul. Mas desde cedo o centro histórico desta povoação algarvia se desenvolveu na margem direita da ribeira de Bensafrim, junto à foz, facilitando os contactos com o mar, a grande fonte de subsistência das populações locais.

O aproveitamento de excedentes da pesca através de diversas formas de conserva data de tempos imemoriais. No tempo dos romanos tornou-se célebre o garum, peixe moído com as vísceras e conservado com camadas de sal e ervas aromáticas, que era exportado da costa algarvia para todo o Mediterrâneo, em recipientes de cerâmica.

Ainda há pouco se descobriram no núcleo histórico de Lagos antigas cetárias romanas, restos de tanques que eram utilizados na salga de pescado. Comprova-se assim que a indústria conserveira é uma das mais antigas actividades económicas da região lacobrigense, impulsionada também pela abundância de sal nas praias da região.

Durante a dominação islâmica do Algarve, as lides marítimas continuaram a ser fonte de riqueza para os povos que aqui viviam. E a prosperidade de Lagos levou a que os seus habitantes procurassem proteger-se de ataques vindos do mar, construindo as primeiras muralhas defensivas.

Com a integração do território algarvio no reino de Portugal, os lacobrigenses mantiveram as tradicionais ligações ao mar. E Lagos ganharia amplo protagonismo a nível nacional ao tornar-se porto de armação das caravelas do Infante D. Henrique nas primeiras décadas do século XV. Foi Gil Eanes, um marítimo lacobrigense, que dobrou o Cabo Bojador em 1434, abrindo o Mar Oceano à navegação europeia.



Documentos quatrocentistas revelam que os pescadores lacobrigenses procuravam assiduamente novas áreas de pesca, nos mares do Algarve d'além-mar. E mencionam também que os navios de Lagos, nas viagens dos Descobrimentos, levavam a bordo conservas de peixe, embaladas em barricas de madeira. Sinal certo de que as actividades piscatórias e a consequente indústria conserveira se continuavam a desenvolver.

Com a morte do Infante D. Henrique, em 1460, Lagos perdeu alguma da sua importância a nível nacional. Mas manteve o dinamismo de sempre na preparação e na comercialização de pescado seco, fumado ou salgado. O atum era então a espécie mais capturada.

A pesca do atum fazia-se nas almadras, palavra de origem árabe que designa os locais da praia onde se equipavam as armações e onde se descarregava o pescado. Lagos, tradicionalmente, possuía duas grandes armações, conhecidas por "torre alta pequena" e "torre alta grande".

Um escritor lacobrigense referia no século XVI que as almadras de Lagos rendiam "ordinariamente cada ano 50 mil cruzados" a el-Rei, sem despesas de maior. E acrescentava ser "muito de louvar haver no Ocidente mar tão rico" como o do Algarve. Este dinamismo marítimo, com base em produtos conserveiros, terá pesado na decisão tomada por el-Rei D. Sebastião em 1573 de elevar Lagos a cidade.

O grande terramoto de 1755 causou danos irreversíveis em Lagos e foi causa do acentuado declínio da cidade. Grande parte dos edifícios citadinos ruíram e as actividades económicas sofreram acentuada desaceleração. A antiga capital algarvia dos Descobrimentos levaria muitas décadas a recuperar a prosperidade perdida.

A revolução das conservas modernas

Os antigos processos de conserva recorriam sobretudo à salga, ao fumeiro e à secagem natural, sendo o pescado acondicionado em recipientes de cerâmica ou de madeira, utilizando técnicas milenares. O século XIX, como em muitas outras áreas, trouxe alterações revolucionárias à indústria conserveira.

Em 1810, Nicolas Appert publicava um trabalho sobre «L'art de conserver pendant plusieurs années les substances animales et vegetales» [A arte de conservar durante vários anos todas as substâncias animais e vegetais]. Ao preconizar o desenvolvimento de processos de esterilização, o cozinheiro francês abria caminho a uma verdadeira revolução nos processos conserveiros. Um pouco por toda a Europa, e também em Portugal, começam então a despontar pequenas empresas de conservas alimentares, utilizando boiões de vidro estanques.

O passo seguinte seria dado em Inglaterra, onde, também no mesmo ano de 1810, Peter Durand registou a patente de um processo de conservação de alimentos em embalagens de lata. Rapidamente se difundiram as conservas em lata, muito semelhantes às que ainda hoje conhecemos.

As primeiras unidades fabris de conserva de peixe aparecem em Portugal depois de meados do século XIX. Em 1864 há já notícia de uma fábrica em Peniche que produzia sardinha em latas. E no ano seguinte começava a funcionar em Vila Real de Santo António uma fábrica de conservas de atum.

A revolução industrial chegava ao mundo das conservas de peixe. Em muitas regiões do litoral português surgem estabelecimentos fabris especializados na produção de pescado enlatado. Os industriais, muito naturalmente, procuravam fixar-se nas proximidades dos mais importantes portos de pesca, como a Figueira da Foz, o Porto, Setúbal ou Olhão.

O século das fábricas em Lagos

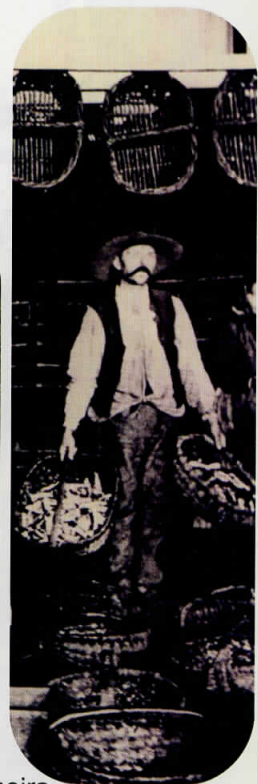
E chegará também a vez de Lagos, onde por volta de 1880 há já notícias sobre a fundação das primeiras fábricas de conservas de peixe. Julga-se que a primeira empresa a instalar-se no porto lacobrigense terá sido a francesa F. Delory, originária da Bretanha, que aqui abriu as suas portas em 1882.

A região lacobrigense apresentava condições excepcionais para o desenvolvimento da indústria conserveira, desde a excelente localização geográfica, junto a uma imponente baía, até à abundância de matérias-primas essenciais, como o pescado e o sal, passando pela disponibilidade de uma ampla frota pesqueira e pela existência local de uma mão-de-obra importante.

As fábricas de conservas de pescado multiplicam-se rapidamente e em breve Lagos era o maior e o mais importante centro industrial conserveiro do Algarve. Os dados referentes a 1908 são bem explícitos:

Localidade	Número de Fábricas
Lagos	10
Portimão	3
Albufeira	1
Faro	2
Olhão	7
Vila Real de S. António	6

Partindo do princípio que as fábricas de conservas empregavam em média cerca de 80 trabalhadores, e acrescentando todo o pessoal envolvido na faina da pesca, no transporte e na comercialização, e em outras actividades subsidiárias, pode constatar-se que a indústria



conserveira ocupava uma parte considerável da população lacobrigense. Nesta primeira fase da industrialização das conservas, Lagos era, sem qualquer dúvida, o grande centro conserveiro do Algarve.

O desenvolvimento da indústria conserveira implicou a construção de instalações apropriadas. Fábricas de variadas dimensões, espalhadas sobretudo em torno do perímetro citadino, marcam a paisagem urbana de Lagos na abertura do século XX. A cidade vive então o “tempo das fábricas”, pois as instalações fabris dominavam as actividades económicas e marcavam os ritmos de vida da população lacobrigense.

A indústria de conservas de peixe relacionava-se com outros ramos de actividade, que também se desenvolveram exponencialmente em Lagos. Em primeiro lugar, as armações de pesca, responsáveis pela captura do pescado, que implicavam tarefas como a construção naval e como o fabrico de redes e de outros apetrechos necessários à faina pesqueira. E depois, as empresas responsáveis pela produção de materiais indispensáveis às conservas: os cestos de vime onde eram transportadas as espécies capturadas; as grelhas metálicas utilizadas nas fábricas; o azeite e os molhos que eram misturados com o pescado; as folhas de metal que serviam para o fabrico dos recipientes; as chaves usadas na abertura das latas de conserva; os caixotes de madeira necessários à embalagem do produto final.

Alguns dados referentes ao ano de 1920, em Lagos, dão conta de todo este mundo artesanal e industrial que se movimentava em torno das conservas em lata:

Fábricas de conservas de peixe em Lagos, 1920



A Industrial São Roque, Lda.
 António Afonso Canelas Marreiros
 António Maria Parreira Cruz
 Alpapito Murtinheira, Arez & Cia.
 Balança, Taquelim & Cia.
 Cristiano & Pagaretos
 Companhia de Fabricação de Conservas, Lda.
 Companhia Industrial de Conservas, Lda.
 Cooperativa Aliança Lacobrigense
 Empresa de Conservas Falfeira, Lda.
 Empresa de Conservas Lidadora, Lda.
 Empresa de Conservas do Molião
 Empresa Fabril de Conservas, Lda.
 Empresa Industrial da Luz
 Empresa Limitada
 Fábrica de Conservas Baía de Lagos, Lda.
 Figueira & Taquelim, Lda.
 João António Júdice Fialho
 Jorge & Cia.
 José B. Azevedo & Costa
 José Batalim, Tempera, Silva & Cia.
 Manuel Cassio Tovar & Cia.
 Mário Gonçalves, Taquelim, Dias & Cia.
 Olivas & Januário, Lda.
 Oliveira & Cia.
 Pereira, Taquelim & Cia.
 Sanches Coelho & Galvão, Lda.
 Silva, Oliveira & Cia.
 Sociedade Mercantil de São João
 Teodósio dos Reis Canelas
 União Fabril de Conservas, Lda.
 Viúva de Frederico Delory

COMPANHIA INDUSTRIAL DE CONSERVAS, L.^{DA}

Siège social

LAGOS
(PORTUGAL)

CONSERVES ALIMENTAIRES

Sardines, Maquereaux et Filets
de Maquereaux à l'huile

Sardines sans arêtes

Fabrication spéciale aux achards

Adresse télégraphique : CONCOL-LAGOS

Marcas registadas

Boulain & Tanniou
e Penfret Brand



Vista exterior da fabrica

Fábrica Mecanica de Conservas de peixe

DE

Antonio

Affonso C.

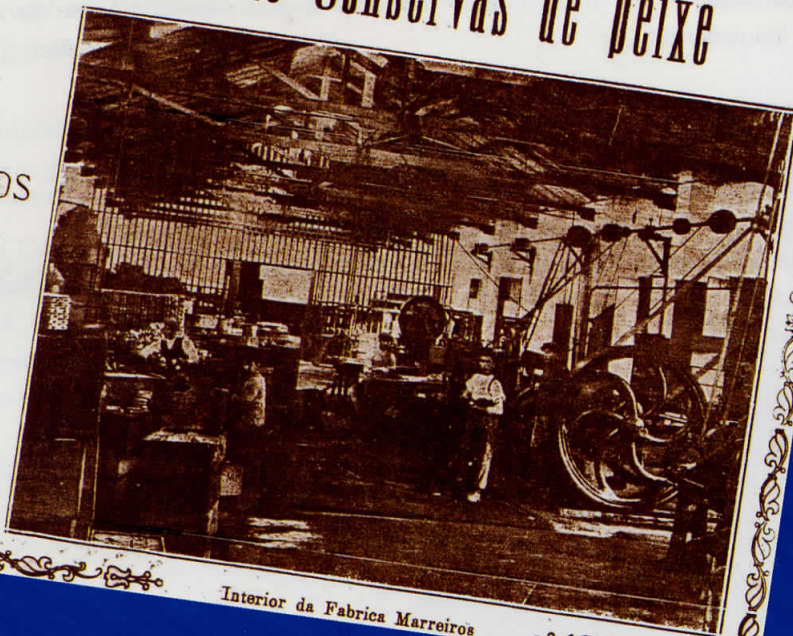
Marreiros

Sardines à l'huile d'olive

TELEGOS-ANAFONAR

LAGOS

PORTUGAL



Interior da Fabrica Marreiros

Actividades subsidiárias em Lagos, 1920

Armações de pesca de sardinha:

Algarve	Maria Josefina
Atalaia I.	Mata Porcas
Barranco da Figueira	Ponta de Almádena
Boca do Rio	Ponta de Piedade
Cama da Vaca	Salema
Cucos	Santinhas
Ferrarias	Sociedade de Pesca Ferrarias, Lda.
Ingrina	Torre Alta
Leixão do Lobo	Zavial

Fábricas de chaves para latas de conservas

A Industrial São Roque, Lda.

Armadores de pesca

Beatriz Rosa Nunes	Eugénio Boulain & Cia.
Compagnie Neptune	Febronia Amália d'Abreu Saraiva
Empresa Industrial da Luz	João António Júdice Fialho

Fornecedores de folha-de-flandres para latas de conservas

Associação Comercial, Lda.	José B. de Azevedo & Costa
Centro Comercial de Conservas, Lda.	Francisco Bento Bravo
José d'Abreu Pimenta	Francisco de Paula Lobo da Veiga
Pereira, Lda.	Ribeiro & Velhinho, Lda.
União Industrial Lacobrigense	

JORNAL DA EUROPA

As conservas fabricadas em Lagos são magnificas

JORNAL DA EUROPA

As conservas fabricadas em Lagos são magnificas

JORNAL DA EUROPA

As conservas fabricadas em Lagos são magnificas

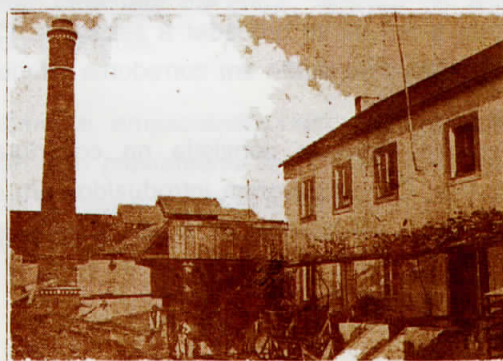
Ao longo de toda a primeira metade do século XX a indústria conserveira domina a vida económica de Lagos. Com ciclos de crescimento e de recessão, naturalmente, motivados sobretudo pela conjuntura internacional. Assim, verifica-se ao longo dos anos um movimento constante de abertura e de encerramento de unidades fabris.

A imprensa da época permite identificar algumas das mais importantes fábricas de conservas de pescado que se estabeleceram em Lagos ao longo dos anos. Com efeito, muitos industriais tinham estratégias de promoção, que implicavam a publicação regular de anúncios nos jornais de maior circulação.

Alguns desses anúncios, curiosamente, incluíam fotografias das fachadas das fábricas. Como os que foram publicados numa edição de 1923 do Jornal da Europa:

- António Afonso Canelas Marreiros
Companhia Industrial de Conservas, Lda.
- Demosthenes A. Pappaleonardos
Empresa de Conservas do Molião
Fábrica de Conservas Baía de Lagos, Lda
- Jorge & Cia.
- Manuel António Cristiano
Sociedade Mercantil de São João

COMPANHIA INDUSTRIAL DE CONSERVAS, L. DA



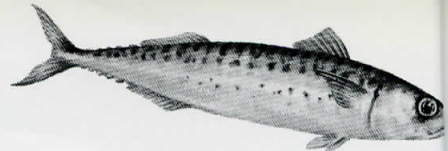
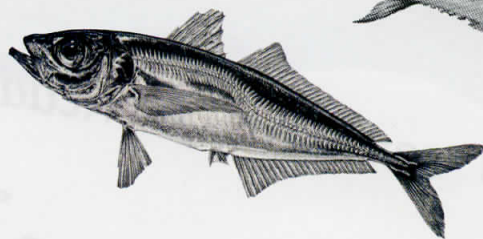
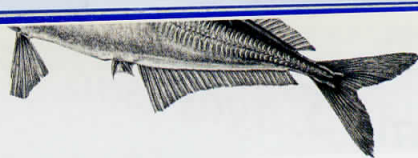
SIEGE SOCIAL
LAGOS - (PORTUGAL)

Conserves alimentaires
Sardines, Maquereaux et filets
de Maquereaux à L'huile
Sardines sans oses
Fabrication spéciale aux
sardines

Adresse telegraphique:
TANNIOU L GOS

Noms principaux:
Boulain & Tanniou

Penfret Brand



O processo de fabrico das conservas

O ciclo da produção conserveira iniciava-se com a faina pesqueira, que permitia a obtenção da matéria-prima. As embarcações do porto de Lagos capturavam uma grande variedade de espécies, como a sardinha, a cavala, a anchova, o carapau e o chicharro.

O peixe era normalmente adquirido quando ainda se encontrava a bordo, pelos compradores, homens que estavam ao serviço dos patrões das fábricas conserveiras. Os preços praticados variavam com a quantidade e a qualidade das pescarias.

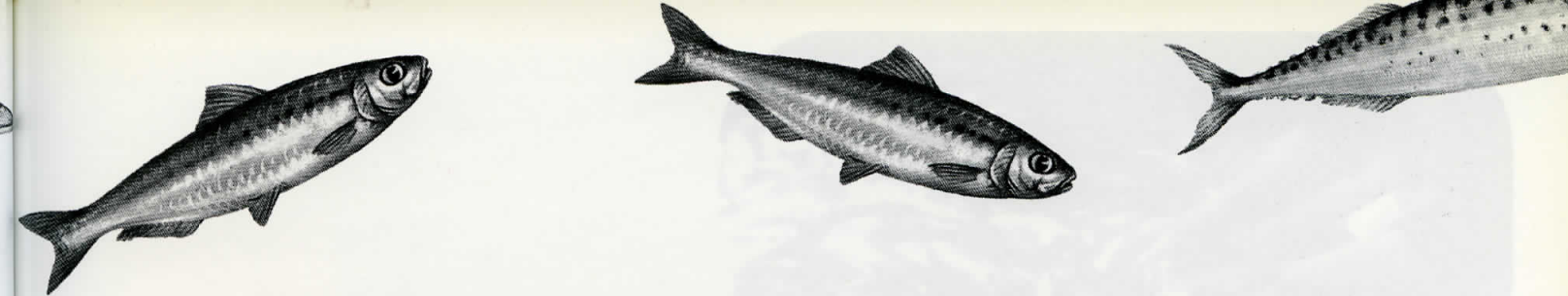
O patrão da embarcação estimava o preço mais alto que o seu carregamento de peixe podia valer, seguindo-se depois a licitação, que era feita de forma decrescente. O preço ia baixando, até um dos compradores anunciar que arrematava o pescado. Depois da arrematação, o peixe era descarregado em cabazes, para ser transportado para as fábricas.

Quando o pescado chegava às fábricas, era colocado nas mesas de descabeço, onde as mulheres o escolhiam e o lavavam em alguidares. Depois, com uma faca apropriada, procediam à extracção das cabeças e das vísceras. Novamente colocado em cabazes, o peixe seguia para a fase seguinte, a lavagem, sendo depois colocado nos pios, tanques quadrangulares, onde era salmourado.

Daqui, o pescado prosseguia, novamente em cabazes, para as mesas de engrelhamento: o peixe era colocado em grelhas de arame estanhado, para que pudesse escorrer. Cada grelha comportava entre 60 e 120 peixes, conforme as espécies, que eram cuidadosamente arrumados pelas operárias.

Após nova lavagem, as grelhas eram então colocadas em carros, que podiam circular em carris, a fim de se proceder à secagem. O peixe podia ser seco ao ar livre, quando estava bom tempo, ou então em corredores interiores, com o auxílio de ventoinhas.

O passo seguinte consistia na cozedura do peixe, operação que era executada por homens. Os carros eram introduzidos em estufas ou cofres, durante alguns minutos, sendo a cozedura efectuada com o auxílio de caldeiras de vapor.



Passava-se então à fase de enlatamento, que competia novamente às mulheres. Sentadas em longas mesas e em bancos baixos, as operárias tiravam o peixe das grelhas e cortavam-lhe a cauda e as barbatanas. Podiam também extrair a espinha do peixe, com uma pinça especial, e retirar-lhe a pele.

Depois, introduziam o peixe nas latas vazias que tinham à mão. As latas de folhas-de-flandres, e mais tarde de alumínio, tinham sido fabricadas previamente pelos soldadores, na secção de vazio.

As latas de metal com peixe dentro eram mergulhadas num pio, para serem enchidas de azeite. O azeiteamento das latas também se podia fazer por rega manual. Algumas conservas podiam nesta fase levar condimentos variados, como tomate em calda, pickles, cravinho ou folha de louro.

As latas de conserva passavam novamente para os soldadores, que cravavam o fundo das latas com o ferro de soldar com grande cuidado, para garantir a estanquicidade e a boa apresentação. Havia diferentes métodos de soldagem, conforme o tipo de latas, pois umas podiam ser abertas por meio do arrancamento da tampa com uma chave, enquanto outras eram abertas através do arrancamento de uma tira lateral.

As latas já fechadas eram dispostas em grades metálicas, para serem esterilizadas numa caldeira de água a ferver. Voltavam depois às mãos das mulheres, que as esfregavam com serradura e lavavam, para remover restos de gordura.

Tinha então lugar uma operação delicada, realizada pelas operárias verificadeiras ou bateadeiras: separar as latas rotas das que estavam em boas condições. O método mais vulgar de efectuar a verificação consistia em bater uma lata na outra. Através do som produzido, as mulheres conseguiam avaliar o estado das latas.

As conservas que passavam o teste eram finalmente empacotadas em caixotes com capacidade variável. Os caixotes de madeira tinham sido previamente fabricados. Antes de serem encaixotadas, as latas podiam levar etiquetas ou ser embrulhadas em papel próprio, sendo a chave para abertura da lata colocada na embalagem.



Fases do processo de conserva

- Recepção do peixe
- Descabeço / Evisceração
- Lavagem do peixe
- Salmouração
- Engrelhamento
- Secagem
- Cozimento
- Enlatamento
- Azeitamento
- Cravação
- Lavagem das latas
- Verificação
- Embalagem
- Armazenamento





Um paradigma conserveiro

Uma das mais conhecidas fábricas lacobrigenses era a Algarve Exportador, localizada num terreno com mais de 10 hectares, no lugar de São João. Fruto de uma dinâmica empresarial assinalável, liderada por Agostinho Fernandes, a unidade original estabelecida em Lagos em 1920 viria depois a ser complementada por fábricas de conservas de peixe construídas ao longo de todo o litoral português.

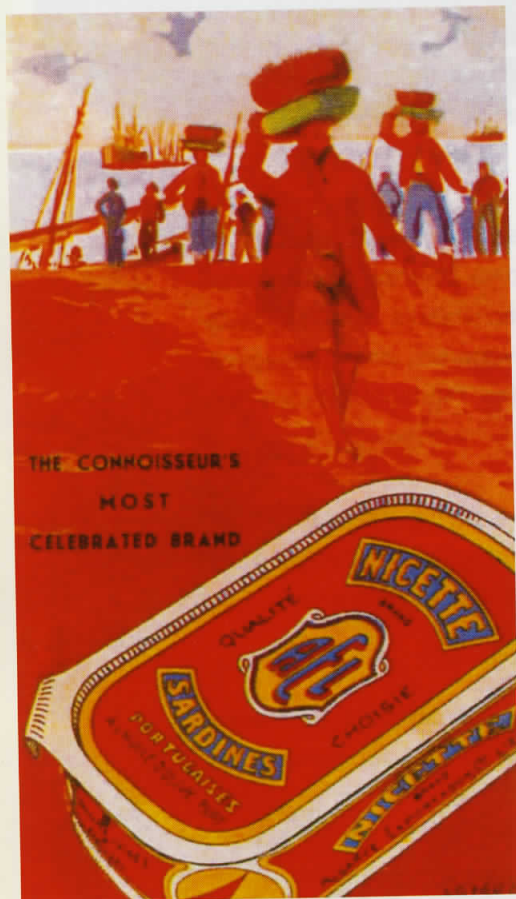
Nas décadas de 1930 e 1940, a Algarve Exportador tornou-se no maior produtor e exportador nacional de conservas de peixe, conhecido sobretudo pela célebre marca Nice. A firma controlava praticamente todo o processo de produção, pois possuía uma alargada frota pesqueira, para além de deter empresas de azeite, de óleos vegetais, de embalagens e de estanho. O pescado capturado era processado em unidades fabris instaladas em Lagos, Matosinhos, Nazaré, Peniche, Lisboa e Setúbal.

A Algarve Exportador foi uma das primeiras empresas conserveiras portuguesas a revelar preocupações de ordem social. Com efeito, as suas fábricas dispunham de instalações de apoio aos trabalhadores, nomeadamente vestiários, balneários, refeitórios e creches. Em alguns casos, existiam mesmo bairros residenciais para os trabalhadores.

O exemplo viria depois a ser seguido por outros industriais. Mas todas estas benesses chegavam tarde, pela década de 1950, quando a indústria conserveira já funcionava há mais de meio século, às vezes em condições muito básicas.

A estratégia promocional da empresa, também pode servir de exemplo, pois a Algarve Exportador desde cedo atribuiu enorme importância à sua imagem de marca. A firma era publicitada através de uma cuidada campanha de marketing, que incluía não só um logotipo moderno e bem definido, como também um alargado conjunto de materiais gráficos (anúncios, rótulos, etc.).

As latas de conservas de diferentes empresas e o material promocional por elas produzido constituem hoje um espólio material extremamente interessante, documentando de forma admirável os primórdios do design gráfico em Portugal.



Pinturas artísticas que constituíam material promocional dos produtos da Algarve Exportador

NICE
BRAND
FABRIQUÉ AU PORTUGAL
CONTENTS SOUNCES
PORTUGUESE
SARDINES
IN PURE OLIVE OIL

LES MEILLEURES SARDINES
NICE · NICETTE · CINE · FLORA



Rótulos de latas de conservas de várias fábricas portuguesas, demonstrando a ampla variedade de produtos disponíveis



A produção conserveira nacional era exportada para numerosos países em todos os continentes, da Europa à Oceania.

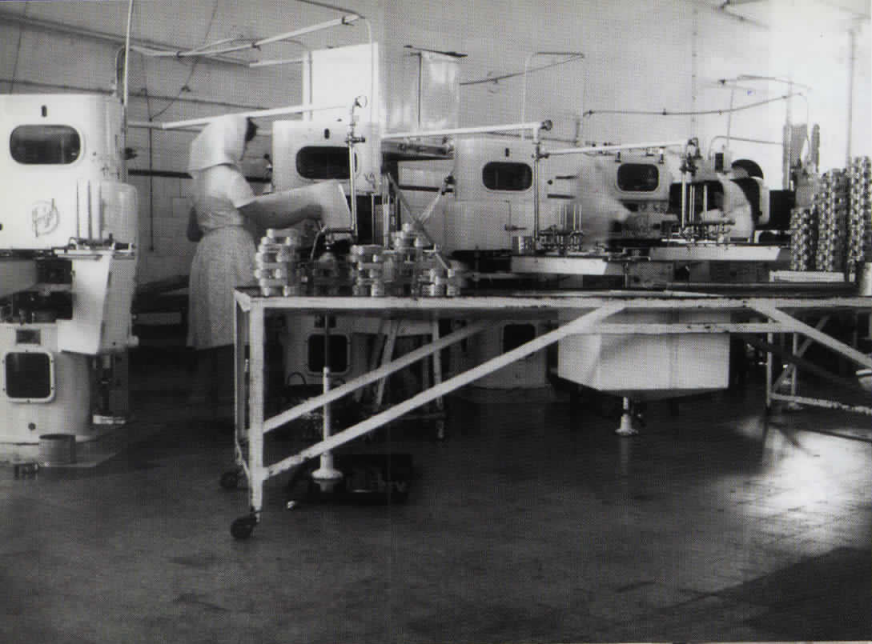


lagos

A marca Sogal, produzida numa fábrica lacobrigense, era uma simples inversão da palavra Lagos



A rotulagem das latas de conserva era adaptada ao país de destino das exportações



As mulheres, operárias-conserveiras

A fase inicial da indústria conserveira, desde finais do século XIX até meados do século XX, assentava em grande parte em trabalho manual mais ou menos especializado. Mais tarde seriam introduzidas no processo de produção máquinas que efectuavam determinadas tarefas de forma mecânica, como a azeitadeira, que enchia as latas de azeite, ou a cravadeira, que selava automaticamente as latas de conserva.

As unidades fabris empregavam normalmente quatro categorias de trabalhadores: Os soldadores encarregavam-se do fabrico das latas, ou soldagem em vazio, utilizando folha-de-flandres, e efectuavam também a selagem final, ou soldagem em cheio.

Os trabalhadores ou moços carregavam a folha-de-flandres, auxiliavam os soldadores, ocupavam-se da cozedura do pescado, e faziam a esterilização das latas. Competia-lhes igualmente a colocação de etiquetas, de rótulos e de chaves nas latas de conserva.

Os rapazes dedicavam-se a funções auxiliares variadas, como preparar a folha-de-flandres para a soldagem em vazio, limpar as latas depois de prontas, e apoiar todos os trabalhos de soldadura. Por vezes cuidavam também das ventoinhas.

Todos os restantes trabalhos cabiam às mulheres conserveiras. Um regulamento oficial de 1911 dizia que as mulheres conserveiras deviam “cortar, engrelhar e enlatar o peixe; [empurrar] os carros; levar as latas com peixe para os pios; tirar peixe para os soldadores da máquina; [ajudar] no armazém na escolha da lata; encaixar; pôr etiquetas, empapelar latas, pôr chaves, lavar grelhas, dar peixe em volta das mesas, fritar peixe; e, finalmente, todo o trabalho que o uso e o costume tinham estabelecido”.

Através desta lista de tarefas, que ainda podia ser alargada, constata-se que as mulheres operárias constituíam o maior e o mais importante grupo de trabalhadores em qualquer fábrica conserveira. Curiosamente, à medida que iam sendo introduzidas novas máquinas no processo de produção, como as azeitadeiras ou as cravadeiras, eram as mulheres que passavam a ocupar-se delas.

As mulheres começavam normalmente a trabalhar nas fábricas de conserva de peixe aos 14 anos. Algumas eram tão pequenas que para chegarem às bancas de trabalho tinham de se colocar em cima de caixotes.

Os horários de trabalho das mulheres, nos primeiros tempos da indústria, não estavam regulamentados. Quando o empresário comprava peixe na lota ou o adquiria em outros locais, o apito ou a sirene da sua fábrica soava, chamando as operárias ao trabalho, a qualquer hora do dia ou da noite. Tudo dependia da disponibilidade de pescado.

Algumas fábricas tocavam o apito três vezes: uma primeira vez anunciando que se estava a comprar peixe, uma segunda vez a avisar que o peixe já estava a chegar à fábrica, e uma terceira vez para marcar o início da laboração. Algumas fábricas dispunham também de chamadores, homens ou mulheres que andavam pelas ruas da cidade avisando as operárias para se apresentarem ao trabalho.

As mulheres identificavam o toque de chamada da fábrica a que estavam ligadas, já que todos os toques eram diferentes. E logo acorriam à respectiva unidade fabril, por vezes caminhando longas distâncias. Algumas vinham da cidade de Lagos, mas outras vinham dos arredores, em grupos apressados, de lugares como Espiche, a Praia da Luz, Chinicato e Odiáxere. As caminhadas eram por vezes esgotantes, pois o mais pequeno atraso podia ser punido com meia hora de penalização.

Para trás as mulheres deixavam a família, a casa e as tarefas domésticas, qualquer que fosse a hora de chamada. Por vezes, à noite, as mulheres já estavam deitadas quando tocava o apito ou a sirene; tinham de se levantar, para acorrer às fábricas.

Muitas operárias tinham de levar consigo os filhos pequenos, alguns ainda bebés, para não os deixarem sós. Certas mulheres levavam um filho ao colo e outro pela mão. Enquanto as mães se dedicavam ao trabalho, as crianças juntavam-se num canto da fábrica ou numa divisão especial, onde eram vigiadas por uma ou duas mulheres.

Nas fábricas, nos primeiros tempos, as condições eram muito precárias, pois às vezes as crianças pequenas eram colocadas em caixotes, envolvidas numa manta. Só relativamente tarde as fábricas passaram a dispor de creches bem apetrechadas. As mulheres podiam dispor de um curto período de tempo para cuidarem das crianças mais pequenas, mas frequentemente esse intervalo de 10 ou 15 minutos era insuficiente para amamentar os bebés.



Frequentemente havia que trabalhar dias inteiros ou noites inteiras. Em épocas de abundância de pescado, não era raro um horário diário de trabalho de 14 horas, com um intervalo de uma hora para almoçar e outro intervalo de uma hora para jantar.

Muitas vezes, as mulheres aproveitavam estas interrupções do trabalho para correrem para casa e adiantarem as normais tarefas domésticas ou cuidarem dos filhos mais pequenos. E como nem havia tempo para uma refeição decente, era preciso comer uma bucha à pressa e à socapa, se necessário durante o trajecto entre a casa e a fábrica.

Para enganarem o frio, nos meses de Inverno, as mulheres por vezes faziam uma vaquinha e compravam meio litro de aguardente e uns quantos bolos. Depois, durante o trabalho, às escondidas da mestra ou do encarregado, partilhavam a comida e a bebida. Chegavam a utilizar latas de conserva vazias como copos. E também comiam um pouco do peixe que estavam a enlatar.

As mulheres de Lagos ainda hoje se recordam da jornada de trabalho que começava às 8 horas da manhã e durava até à meia-noite, sete dias por semana, incluindo sábados e domingos. Mas nem todas estas horas eram pagas.

Um regulamento de 1911 dizia que as mulheres “começam a vencer desde a ordem dada pelo industrial ou encarregado para começar o trabalho, terminando quando os mesmos derem ordem para largar. Não será contado o tempo de espera [...] de dia ou de noite”.

Os pagamentos eram feitos normalmente aos sábados. O salário variava com a quantidade de peixe disponível e com as horas de trabalho efectivo. Na década de 1960, uma operária podia ganhar 500 escudos por semana, ordenado bastante razoável na época. Era um dia de festa para as mulheres. A Primavera e o Verão eram normalmente épocas de trabalho muito intenso. Mas os meses de Inverno quase sempre significavam desemprego para as mulheres, pois frequentemente não havia pescado para enlatar.

Nos primeiros tempos, os patrões nem sempre contabilizavam devidamente as horas de trabalho. Algumas fábricas nem sequer tinham relógio, e por isso as próprias operárias não conseguiam calcular a duração total da jornada. E os relógios individuais eram ainda um produto de luxo e poucas pessoas os usavam.



As operárias entravam e saíam a horas irregulares, muitas vezes completamente esgotadas correndo para casa para as tarefas domésticas. E como muitas delas não sabiam ler nem escrever, tinham dificuldade em estabelecer um cálculo exacto das horas que tinham trabalhado ao longo dos sete dias da semana.

A introdução do relógio de ponto e do cartão de trabalhador que devia ser picado à entrada e à saída da fábrica foi uma importante conquista laboral, pois assim já era possível controlar com rigor as horas efectivas de trabalho. Um regulamento de 1911 estabelecia que “em todas as fábricas haveria um relógio em lugar bem visível”. Mas esta disposição tardou até ser cumprida por todos os industriais.

O trabalho na fábrica era muito duro, pois, para além das tarefas exigirem força, paciência e destreza, as condições de laboração nem sempre eram as melhores. As mulheres tinham de suportar demasiado frio no Inverno e excesso de calor no Verão. Os edifícios das fábricas eram enormes, despojados e mal iluminados.

Algumas tarefas tinham de ser executadas de pé, junto a enormes bancadas, durante longas horas. E os trabalhos eram feitos com as mãos nuas, sem qualquer protecção. Muitas vezes, a manipulação do peixe e do sal provocava ferimentos nas mãos.

Para além da roupa normal e das tamancas, as mulheres apenas dispunham de um avental e de um lenço na cabeça, além de alguns instrumentos essenciais, como as facas, as tesouras e as pinças. As instalações sanitárias e de apoio eram deficientes. As trabalhadoras estavam rodeadas constantemente por restos de peixe, de modo que os cheiros eram muito intensos.

Com o tempo, porém, as condições de trabalho em muitas fábricas foram melhorando e já nada tinham a ver com os primórdios da indústria conserveira. Fruto dos desenvolvimentos tecnológicos e das crescentes exigências internacionais, as unidades fabris foram-se modernizando, adoptando elevados padrões de qualidade.

Nem todos os trabalhos eram iguais. As mulheres mais jovens começavam por se ocupar das tarefas menos especializadas, transportando latas, tabuleiros, grelhas e caixotes, lavando o pescado ou efectuando o descabeçamento. Todos estes trabalhos eram executados de pé, junto dos tanques ou ao longo das bancadas. As aprendizas seguiam o exemplo das colegas mais experientes.

As mulheres mais antigas ocupavam-se com o enlatamento do peixe, operação que já exigia mais perícia, pois era importante não danificar o pescado. Este trabalho era essencial para a qualidade e o prestígio das conservas. Determinadas operárias eram encarregadas da verificação das latas, tarefa especialmente delicada, que exigia um bom ouvido. Batendo com uma lata na outra, uma verificadeira experiente podia determinar pelo respectivo som se a lata estava em condições de ser embalada ou não.

Durante o processo de produção, as mulheres não se podiam distrair, pois as mestras estavam atentas. Mesmo assim, havia oportunidade para conversar e até mesmo para cantarolar. A fábrica podia impor multas às trabalhadoras: por chegarem tarde; por se distraírem; por não manterem o ritmo de trabalho exigido.

Os contratos de trabalho frequentemente eram precários. E para muitas mulheres não existia segurança de emprego. As conserveiras, à semelhança de outros grupos profissionais, ensaiaram formas associativas. Em 1917 já existia em Lagos uma Associação das Mulheres das Fábricas de Conservas de Peixe.

Mais tarde, surgiram diversas outras organizações de natureza sindical, que procuravam proteger os interesses das suas associadas. Contudo, o Estado Novo não era grande amigo das reivindicações laborais. Só depois de Abril de 1974 as conserveiras, e os



operários em geral, conseguiram melhores condições de trabalho.

As mulheres conserveiras, apesar da sua extraordinária importância para a economia regional e nacional, nunca conquistaram um estatuto social relevante. Tanto mais que os salários pagos pelos industriais sempre foram baixos, pela falta de poder reivindicativo das operárias, pelo fraco nível de especialização que lhes era exigido, e pela enorme disponibilidade de mão-de-obra.

O tempo das fábricas foi uma época muito especial para as conserveiras lacobrigenses. Um tempo de trabalho e um tempo de exploração. Mas também um tempo de actividade e um tempo de camaradagem. Que ainda hoje é recordado com nostalgia pelas antigas operárias. Se algumas mulheres dizem que nunca mais conseguiram comer uma lata de conservas, outras referem que foi a melhor época das suas vidas.

O fim de uma época

As unidades fabris de Lagos, na época mais intensa da sua laboração, chegaram a produzir entre 4 e 5 milhões de latas de conserva por ano. Contudo, já na segunda metade do século XX, a indústria conserveira entrou em declínio acentuado em todo o território nacional. Também em Lagos muitas fábricas de conservas de peixe foram encerrando as suas portas, semeando o desemprego sobretudo entre a população feminina que durante anos garantira o seu funcionamento continuado.

Vários motivos podem ser apontados para a crise do sector conserveiro lacobrigense:

- * a diminuição de capturas provocada por movimentos sazonais de longa duração de certas espécies de pescado;
- * o crescente assoreamento do porto de Lagos, que afastou as embarcações de maior porte para outros ancoradouros algarvios;
- * a falta de investimentos em novas tecnologias por parte da maioria dos empresários;
- * o aparecimento de produtos mais competitivos nos mercados nacionais e internacionais, sobretudo os congelados.

A partir da década de 1960, as actividades ligadas ao desenvolvimento do turismo de massas vieram contribuir para a falência generalizada da indústria fabril lacobrigense. Longe vão os tempos em que Lagos era o principal centro produtor e exportador de conservas de peixe do Algarve, com o maior número de fábricas conserveiras, que chegou a atingir as três dezenas..

Pouco resta desses edifícios fabris que em dada época marcaram a paisagem urbana lacobrigense. Quase todos foram destruídos ou estão em vias de o ser, para dar lugar a novas urbanizações. Mais grave ainda, os equipamentos fabris que existiam em Lagos, e que constituíam um riquíssimo património de arqueologia industrial, foram sistematicamente destruídos ou levados para outras paragens, por incúria dos homens e por desleixo das autoridades.

Nada resta em Lagos desse tempo industrial, a não ser a memória das gentes que labutaram nas fábricas de conservas. Mas a história da indústria conserveira passa obrigatoriamente pelo município lacobrigense. Daí a oportunidade desta exposição temática, que pretende sobretudo relembrar a extraordinária importância da MULHER OPERÁRIA CONSERVEIRA no passado recente de Lagos.

Rui Manuel Loureiro
Câmara Municipal de Lagos

Valdemar Coutinho
Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes





PORTUGUESE
BONELESS SARDINES

IN PURE
OLIVE OIL

SALT
ADDED



SUZERAINNE

BRAND

PACKED IN PORTUGAL

Memórias de sal e vapor...

“Havia ocasiões em que jogava-se um bocadinho de sal, que era para o homem não escorregar em cima das mesas. Antigamente andava-se descalço.”

Eram outros os tempos, de um Algarve onde as gentes dos campos e dos areais de Vila Real de Santo António a Lagos se lançavam ao mar, cruzando-se nas falésias e nas ondas com outros homens de desiguais “falares”, de diferentes roupagens, de estranhas maneiras, manhas e “fazeres”, que das mediterrâneas paragens, da vizinha frente africana ou de outros lugares extremos, desembarcavam nesta derradeira região da Europa.

Entre eles e com eles construíram o rigoroso cerco e domínio das águas, transformando a transparência calma das marés algarvias em cristais brancos de luz e sal, com os quais partilhavam a mestria do ponto da “moura” e o lento “estivar” de sardinha, biqueirão e cavala, confundindo-se esta operação, não raras vezes, com o “estivar” desesperado da própria vida.

Por dentro das ânforas de barro, das barricas de madeira, das latas de folha-de-Flandres, se apertava, prensava, prolongava e multiplicava, o resultado final de um saber continuado dos gestos da pesca, da “arte da xávega”, das almadras de atum de “direito” e “revés”, dos cercos “americanos” da sardinha, que galeões, buques, enviadas e traineiras, em lances certos, retiravam do Atlântico, pela mão atenta de “xalavares” ou pela mecânica rigorosa das redes dos “aladores”.

No Algarve eram tempos em que deste hábil e pioneiro exercício de conservar, desta capacidade artesanal e industrial em suspender o ciclo terminal dos cardumes e desta metamorfose nutritiva em conserva de peixe, dependiam os grandes contingentes azuis-ganga dos operários e os imensos exércitos brancos dos lenços e aventais de mulheres, afinal de contas, realizando também aqui eles uma continuada forma de conservação sustentada, de si mesmos e das suas gentes.

“O descabeçar tem preceito. A gente tínhamos que serrar a sardinha, punhamos o dedo aqui para serrarmos a sardinha. Era mesmo para serrar a cabeça, para ficar certinho, direitinho. Isto era a faca, pegava-se aqui, cortava-se direitinho para ficar com o jeito que a gente queria. O engrelhar tinha preceito, o enlatar tinha preceito, tudo tinha preceito.”

Novos preceitos, outros processos, máquinas implacáveis, materiais e novos “emigrantes”, haveriam de chegar da França, da Itália, da Espanha, da Inglaterra, da Alemanha, da Grécia, moldando os hábitos das fábricas, alterando rotinas e sistemas de fabrico, impondo velocidades impossíveis que iam substituindo as mãos, corroendo mecanicamente a existência e as almas humildes, convocando e reunindo gritos de dor e revolta, da mais assumida aristocracia operária até aos elos mais fracos da cadeia, onde o sujeito era feminino.

“Ele deu trabalho a mim e a umas poucas nesse ano e então, quando a minha mãe soube, teve um grande desgosto! Eu disse à minha mãe: ‘Mãe eu quero ter uns sapatos, um vestido como as outras meninas têm e eu não tenho, porque a mãe não pode dar, porque somos muitas’. E eu comecei a trabalhar com catorze anos.”

Os ritmos de trabalho revelavam uma face negra e dura, como a das noites sem sono ou dos dias sem sonhos, regulados pelos uivos penetrantes das sirenes, que irrompendo por entre ruas e casarios, todos impiedosamente recrutava para jornadas sem horários. Uma estranha ansiedade acompanhava os passos rápidos desta corrida para as fábricas, aos lugares incertos ou, pior ainda, inexistentes.

“Nós éramos chamadas pela sirene a avisar que tinha chegado peixe à fábrica. Depois trabalhávamos até às dez horas da noite, onze ou meia noite. Enquanto houvesse peixe tínhamos de trabalhar sempre, cheguei a trabalhar a noite inteira. Se fosse de noite e estivessemos deitados, tínhamos de levantar e irmos trabalhar. Se assim não fosse havia um castigo, não se podia trabalhar no dia seguinte.”

Muitas eram as latas ilustradas, litografadas e revestidas, por uma panóplia de motivos visuais, os quais ora repetiam exaustivamente, nessa face de contacto com o mundo, as referências de uma acentuada estética marítima e industrial, ora se afastavam dessas realidades, propondo-nos um universo de imagens bem mais distinto e imprevisível. Algumas delas por vezes evocavam nos seus desenhos divindades, guerreiros, actores e

atrizes, crianças, sereias, príncipes e princesas em poses estranhas, desviando a nossa atenção das reais origens e finalidades do produto, tentando desse modo colorir o preto e branco dos processos de trabalho e das suas reais condições.

Um fumo negro a perder de vista anunciava-se nas chaminés, enquanto cá em baixo, o nevoeiro translúcido do vapor das caldeiras, cozedores e autoclaves, acompanhava de perto o espesso odor que se insinuava invisível e silencioso, entranhando-se traiçoeiramente nas roupas, nos corpos e nas almas dos habitantes daqueles espaços, do “cheio” ao “vazio”, como se de uma marca indestrutível e persistente se tratasse, influenciada pela presença visceral de peixes imóveis, mergulhados no fundo de latas brilhantes.

“Cheirava-se sempre tão mal!

A gente lavava-se e tudo e o cheiro não passava. A gente passava e os homens punham-se assim: Ai que cheiro a “pexum”!!! Havia umas que respondiam muito mal.”

Mas a condição feminina das conserveiras não transportava consigo apenas o cheiro ou a passagem frequente de um sabão sempre insuficiente; a ela se juntava um insuportável salário menor, que as diminuía no confronto com os homens, e ainda uma constante actividade de vigilância exclusiva nesta desequilibrada responsabilidade maternal.

“Os filhos iam lá para a creche. Quem tinha família, ficava com a família, quem não tinha, ficava na creche. Muitas vezes, deixava a minha filha na creche e ela ficava logo doente. Levantava-se logo uma febre nas mãos, e o próprio patrão chamava-me logo. ‘Fátima, vai-te embora que a tua filha não se pode ouvir!’”

José Gameiro
Museu Municipal de Portimão



Operárias almoçando



Testemunhos



Numa tarde de Fevereiro de 2005, um grupo de antigas operárias reuniu-se, para, em conversa amena, relembrar tempos antigos em que todas trabalhavam nas fábricas de Lagos. Eis alguns depoimentos dispersos das mulheres conserveiras, recolhidos à medida que a conversa se desenrolava, mantendo a oralidade dos discursos.

Eu levava dois filhos para a fábrica, um ao colo outro agarrado à saia.

Eu tive de esperar pelos 14 para entrar para a fábrica. Tinha de me pôr em cima dum as caixas para chegar às mesas.

A vida era muito dura.

Levava os dois filhos comigo. Depois ia dar maminha, só tinha 10 minutos ou um quarto de hora. A cheirar a peixe, tirava a mama para fora. Muitas vezes iam-me chamar e ainda a criança não tinha acabado de mamar, e tinha de ir trabalhar. A criança ficava com fome e eu ficava com as maminhas cheias.

Quando fui para a fábrica com 14 anos ganhava 12 tostões à hora.

Na semana em que casei, ganhei 500 escudos. Para ganhar esses 500 escudos, isto em 1965, tive de trabalhar das 8 da manhã à meia-noite, sábado e domingo também.

Éramos pagas à semana. Quando a gente recebia o envelope com a notinha de 500 escudos era tão bom!

Muitas vezes íamos trabalhar às 8 da manhã e saíamos às 5 da tarde. Depois, chegava peixe, e não podíamos sair. Íamos comprar um quarto de pão e azeitonas, para comermos com sardinhas.

Se fossemos apanhadas a comer sardinhas era meia hora de castigo.



Tínhamos de vir a fugir, debaixo de chuva, todas molhadas. As vezes o peixe acabava e voltávamos para casa. Mas mal chegávamos, não havia tempo para comer nem nada, a fábrica voltava a apitar e tínhamos de voltar para o trabalho.

Se a fábrica apitasse à tarde, à noite ou de manhã, lá tínhamos de ir.

Às vezes apitava à meia-noite, quando já estávamos na caminha, e tínhamos de nos levantar para irmos trabalhar. Depois vínhamos às 2 ou 3 horas da manhã para casa. E às 7 da manhã tínhamos de voltar para a fábrica.

Hoje não sou capaz de comer uma lata de conserva.

Como não tínhamos luvas, ao descabeçarmos o peixe, as mãos chegavam a ficar em sangue, todas gretadas, tínhamos de enrolar panos nas mãos, naquele tempo ainda não havia pensos.

O ambiente de trabalho era bom. Ainda hoje temos saudades. Naquele tempo, as moças já estavam à espera de fazerem os 14 anos para irem para a fábrica.

A vida era muito dura. Mas às vezes gozávamos muito, ríamos, brincávamos.

Mas também sofremos muito. As mãos! As noites sem dormir!

Naquele tempo não havia contratos. Havia muitos castigos.

Eu e a minha irmã saíamos do trabalho à meia-noite. Mas quando chegávamos a casa, tomávamos banho, arranjávamo-nos e íamos para o baile. No outro dia tínhamos de ir trabalhar às 8 da manhã. Era a juventude, a mocidade.

Um dia fomos à feira e chegámos 10 minutos atrasadas. O encarregado não nos deixou entrar e disse: 'Hoje já não entram, para aprenderem a não ir para a feira'.

Eu digo do fundo do coração: se hoje abrisse uma fábrica, só não ia para lá se não pudesse!

Isto está tudo a ser gravado? Ai valha-me Deus!



momentos





Festa oferecida pelo patrão
às operárias e suas famílias





Operárias distribuindo o peixe pelas grelhas





Através destas fotografias e de todas as outras, ao longo do catálogo, podemos constatar a evolução das condições de trabalho nas fábricas, desde a mecanização às medidas de higiene e à organização laboral.

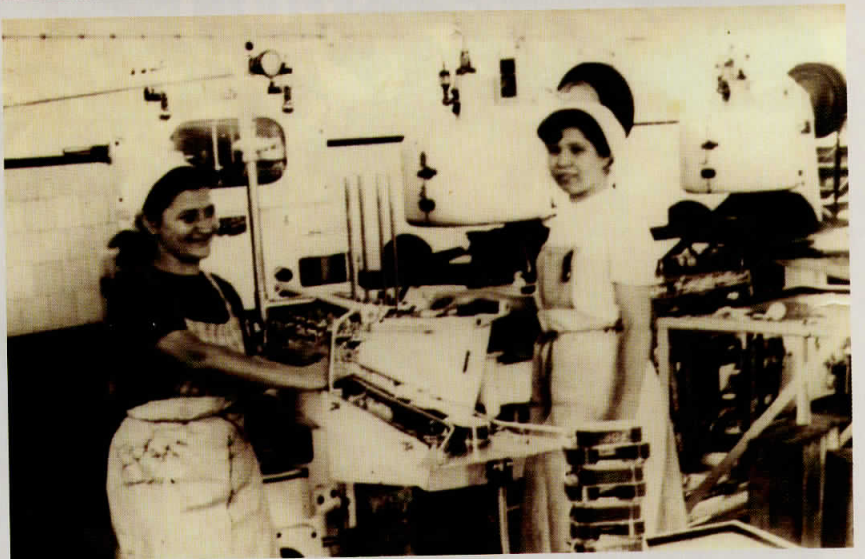
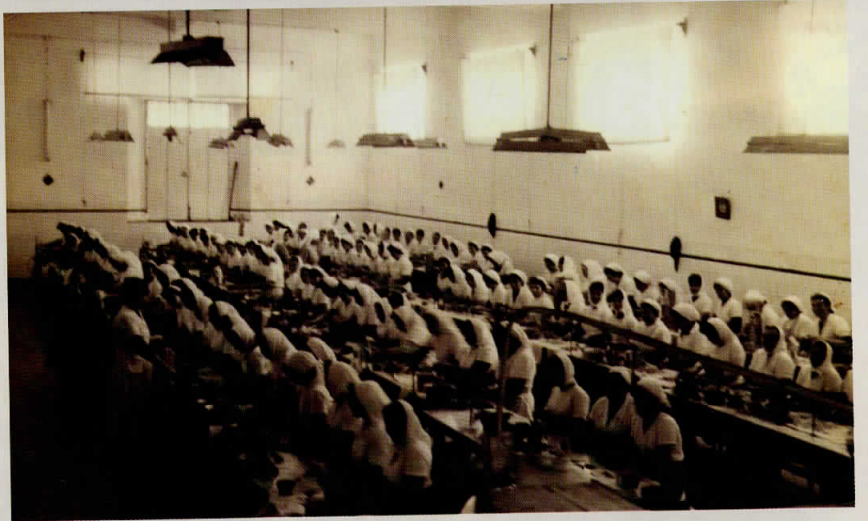


Um cesto e uma pausa para um almoço a dois











Um tributo às conserveiras

A Câmara Municipal de Lagos, ao programar a exposição MULHER OPERÁRIA CONSERVEIRA, dirigiu um apelo público às antigas operárias lacobrigenses, para que registassem o seu nome nos serviços camarários. Muitas Mulheres responderam generosamente a este apelo, com grande entusiasmo, na expectativa de verem enfim reconhecido o papel importante que desempenharam na vida do Município.

A encerrar este público tributo, materializado numa Exposição, numa Sessão de Homenagem, numa Medalha e num Catálogo, aqui se transcrevem os nomes das antigas operárias que, pessoalmente ou por intermédio de familiares, efectuaram registo da sua antiga ligação à indústria conserveira.

Para além do nome de cada Mulher conserveira, indica-se também o ano de nascimento [n.] e o número de anos exactos ou aproximados [c.] que trabalhou na indústria. Se operárias houve que apenas labutaram 2 anos, outras dedicaram mais de meio século das suas vidas à actividade fabril. Os dados desconhecidos são registados com ponto de interrogação [?]. Entretanto, assinala-se com um símbolo especial [†] o nome das antigas conserveiras já falecidas.


A todas as Mulheres, BEM HAJAM!

Adélia Gaspar Candeias Campôa, n.1948, c.5 anos
Adélia Regina de Jesus, n.1931, c.18 anos
Adelina de Jesus Domingos, n.1940, c.20 anos
Adriana Marreiros Duarte, n.1933, c.16 anos
Agostinha Duarte Pacheco, n.1925, c.20 anos
Albertina da Conceição Martins, n.1935, 46 anos
Alda da Glória Canelas, n.1927, 25 anos
Alda da Glória Teresa, n.1944, c.20 anos
Alda Rosa dos Santos, n.1935, c.24 anos
Alzira Custódia de Novais, n.1931, 33 anos
Alzira de Jesus, n.1935, c.33 anos
Amália Rosado, n.1927, c.13 anos
Amélia dos Santos, n.1931, c.41 anos
Ana Correia Dias, n.1926, c.38 anos
Ana da Costa Fernandes, n.1907, c.46 anos, †
Ana de Oliveira Próspero Teixeira, n.1936, 22 anos
Ana Maria dos Santos, n.1939, 22 anos
Ana Maria Duarte Silva Reis, n.1953, 17 anos
Ana Paula Castela Marreiros Barreto, n.1966, 2 anos
Ana Rosa Varela, n.1931, 38 anos
Anália Gonçalves dos Santos, n.1937, 38 anos
Andreza de Jesus Santos Pereira Beles, n.1941, 11 anos
Angelina Maria de Abreu Pimenta, n.1933, c.12 anos
Angelina Martins, n.1929, c.16 anos
Arminda da Conceição Gonçalves Marreiros, n.1937, c.18 anos
Beatriz da Silva Varginha Correia, n.1937, c.27 anos
Benilde Maria, n.1939, 24 anos
Benvinda Maria Costa da Glória, n.1938, c.32 anos
Carolina da Luz, n.1933, 26 anos
Carolina Martins Marreiros Marques, n.1938, c.15 anos
Catarina Duarte Labareda, n.1923, 31 anos
Catarina Maria dos Reis Costa, n.1934, 31 anos
Catarina Pereira, n.1901, 53 anos, †
Celeste da Encarnação Maximino Espanha, n.1931, 17 anos




Celina Maria da Silva Campôa Fonseca, n.1945, 5 anos
Cesaltina da Conceição Silva Correia, n.1937, 29 anos
Cesaltina dos Santos Flôr, n.1926, 27 anos
Cremilde de Jesus, n.1910, c.40 anos
Custódia dos Reis Furtado, n.1927, c.13 anos
Dandalina da Silva Correia Jesus, n.1949, 17 anos
Delmira da Silva Gonçalves, n.1946, 5 anos
Delmira de Almeida Mateus Costa, n.1934, c.8 anos
Delmira de Jesus Correia, n.1928, 32 anos
Delmira Maria Marques, n.1926, c.28 anos
Deolinda Alice de Jesus, n.1932, c.10 anos
Deolinda Rosa Garcias, n.1935, c.25 anos
Deolinda Santos, n.1909, ? anos, †
Dilara do Nascimento Rodrigues, n. ?, ? anos
Dolores de Jesus, n.1921, 14 anos
Domingas Faustino, n.1888, c.55 anos †
Donatila da Glória Duarte, n.1958, 6 anos
Eduarda Rosado de Oliveira, n.1937, 10 anos
Elvira Duarte Rio Tomé Pacheco, n.1957, c.10 anos
Elvira Maria Rio, n.1930, 7 anos
Emília Baptista, n.1934, c.40 anos
Ermelinda Francisca, n.1930, 14 anos
Estefânia da Conceição Patão Barreira, n.1928, c.20 anos
Fátima da Glória dos Santos Silva Reis, n.1942, 7 anos
Fielpina Rosa Rato Pião, n.1937, 30 anos
Florinda Maria da Glória, n.1934, 40 anos
Fortunata de Jesus Gonçalves Guerreiro Domingos, n.1952, 19 anos
Francisca da Glória Pacheco, n.1935, c.12 anos
Francisca de São Pedro Duarte, n.1927, c.12 anos
Francisca Domingas Viegas, n.1927, 6 anos
Francisca dos Reis Furtado Lopes, n.1934, 39 anos
Francisca Inês, n.1927, 36 anos
Francisca Maria Castela, n.1934, 30 anos
Francisca Maria Catarino, n.1924, c.35 anos

Francisca Maria Duarte Rodrigues, n.1936, 17 anos
Francisca Xavier da Silva, n.1929, 18 anos
Frisalina da Silva Santos, n.1922, c.51 anos
Gertrudes de Jesus Gonçalves, n.1925, ? anos
Gertrudes Rosa de Jesus, n.1928, 18 anos
Glória Altura Campôa Reis, n.1945, c.14 anos
Glória Maria de Jesus Silvestre, n.1929, c.38 anos
Graciete Pacheco, n.1938, c.15 anos
Helena da Conceição Barros Heitor, n.1938, c.10 anos
Idália de Jesus Casquinho, n.1930, c.41 anos †
Idalina da Glória Dias, n.1955, 17 anos
Ilda Angélica, n.1913, ? anos
Ilda Graça da Glória, n.1929, c.40 anos
Inês Correia Dias Galego, n.1930, c.28 anos
Irene da Silva Casinhas Marreiros, n.1952, 5 anos
Isabel Custódia, n.1933, 17 anos
Isabel dos Santos, n. ?, c.50 anos, †
Isabel Duarte Lourenço Silva, n.1940, c.37 anos
Isabel Filipe da Silva, n.1922, c.20 anos
Isabel Guerreiro, n.1936, 14 anos
Isabel Luciana, n.1937, 16 anos
Isabel Maria, n.1927, 24 anos
Isaura da Conceição Justino Correia, n.1938, 28 anos
Isaura de Jesus da Conceição, n.1946, 11 anos
Italina Maria da Conceição, n.1930, 27 anos
Joana Maria Dias, n.1929, ? anos
Josélia da Glória Marreiros Canelas Cipriano, n.1948, 19 anos
Josezinha Fernandes, n.1933, 10 anos
Júlia Mestre Segurado, n.1927, 11 anos
Julieta da Conceição Lopes Martins Estevam, n.1951, c.4 anos
Julieta dos Santos, n.1937, 15 anos
Laurinda Maria Pereira, n.1921, ? anos
Lídia da Sílvia Gonçalves, n.1939, c.33 anos
Lucília do Carmo António, n.1938, c.40 anos



Lucília do Nascimento Gorgulho, n.1940, 22 anos
Luísa da Glória Cintra, n.1938, c.37 anos
Luísa Maria Guerreiro, n.1931, c.6anos
Manuela dos Santos Gouveia Costa, n.1945, c.20 anos
Marcolina da Silva Nascimento, n.1927, 27 anos
Maria Adelaide de Almeida Barreta, n.1936, 15 anos
Maria Adelina dos Santos, n.1932, c.38 anos
Maria Alice Abrantes da Costa, n.1934, c.32 anos
Maria Amália Landeiro Alves, n.1941, 18 anos
Maria Ana dos Reis, n.1916, 49 anos
Maria Augusta Alves, n.1941, 17 anos
Maria Aura Martins da Rosa Albino, n.1955, 17 anos
Maria Candeias Encarnação Gonçalves, n.1939, 13 anos
Maria Carolina Madeira, n.1919, 27 anos
Maria da Assunção Vieira Ferreira Pacheco, n.1943, 10 anos
Maria da Conceição Correia, n.1946, 25 anos
Maria da Conceição Correia, n.1941, 32 anos
Maria da Conceição Gonçalves, n.1902, ? anos, †
Maria da Conceição Sousa Ribeiro, n.1923, c.46 anos, †
Maria da Cruz Batista, n.1935, c.36 anos
Maria da Cruz dos Santos Amores, n.1939, c.25 anos
Maria da Encarnação Correia, n.1937, 18 anos
Maria da Encarnação Marreiros, n.1930, 27 anos
Maria da Glória Furtado Marreiros da Conceição, n.1944, 16 anos
Maria da Glória Guerreiro, n.1914, 42 anos
Maria da Glória Silva Gonçalves, n.1937, 5 anos
Maria da Graça Castela Marreiros Ramos, n.1957, c.15 anos
Maria da Graça Trindade N. Silva, n.1955, 12 anos
Maria da Piedade dos Santos Quermatar, n.1921, ? anos †
Maria da Piedade Vidal Ramos, n.1950, c.24 anos
Maria da Silva Duarte, n.1925, 16 anos
Maria de Fátima de Jesus Morgado, n.1960, 8 anos
Maria de Fátima Dias Louzeiro, n.1953, 11 anos
Maria de Fátima Fernandes, n.1935, 31 anos

Maria de Jesus Batista, n.1935, 15 anos
Maria de Lourdes Leonor Rochato, n.1944, 12 anos
Maria do Amparo Correia, n.1939, c.32 anos
Maria do Amparo Santos Carreiro, n.1941, 18 anos
Maria do Carmo Correia, n.1937, 10 anos
Maria do Carmo Correia Gonçalves, n.1951, 5 anos
Maria do Carmo José Martiniano, n.1957, c.11 anos
Maria do Carmo Viegas Guerreiro, n.1950, 18 anos
Maria do Céu Casquinho, n.1911, 15 anos
Maria do Céu da Trindade, n.1934, 33 anos
Maria do Nascimento Torres, n.1932, 22 anos
Maria Eliete Viana Pique, n.1941, c.25 anos
Maria Elisa de Jesus, n.1936, c.12 anos
Maria Elvira da Conceição, n.1930, c.11 anos
Maria Emília da Glória Rodrigues Marreiros, n.1950, c.22 anos
Maria Emília Rosado, n.1929, c.20 anos
Maria Eva Paulo dos Reis, n.1938, c.5 anos
Maria Fernanda Dias Louzeiro Furtado, n.1946, 16 anos
Maria Fernanda Moreira Fernandes, n.1936, 35 anos
Maria Firmina, n.1907, 34 anos
Maria Francisca, n.1932, 22 anos
Maria Francisca, n.1927, c.10 anos
Maria Francisca Amores Costa, n.1934, c.32 anos
Maria Francisca dos Anjos Santana, n.1942, 25 anos
Maria Francisca dos Reis, n.1934, c.32 anos
Maria Francisca Firmino Alberto, n.1935, 21 anos
Maria Francisca Graça Ferreira, n.1947, 11 anos
Maria Gonçalves dos Santos, n.1933, c.36 anos
Maria Helena da Piedade, n.1959, c.14 anos
Maria Inácia, n.1925, c.10 anos
Maria Inácia Vieira, n.1934, 30 anos
Maria Irene dos Santos Viegas, n.1947, ? anos
Maria Isabel Florindo, n.1936, 12 anos
Maria Isabel Gonçalves, n.1932, c.26 anos



Maria Ivone Castela, n.1935, 33 anos
Maria Joana Rio, n.1937, 18 anos
Maria Joana Duarte Tiago Vieira, n.1947, c.7 anos
Maria Joaquina Pacheco Vieira Casinha, n.1943, c.3 anos
Maria José, n.1930, ? anos
Maria José Duarte da Silva, n.1939, c.17 anos
Maria José Fernandes dos Santos, n.1938, 20 anos
Maria José da Silva Ferreira, n.1935, 15 anos
Maria José dos Santos Patão Moreira, n.1944, 28 anos
Maria José Marreiros Arêz, n.1941, 6 anos
Maria Josefa, n.1930, 4 anos
Maria Josezinha Silvestre de Oliveira Vieira, n.1952, c.21 anos
Maria Júlia da Piedade, n.1933, c.34 anos
Maria Júlia Figueiras, n.1931, c.38 anos
Maria Lisete da Trindade, n.1948, 24 anos
Maria Lisete Pires de Sousa, n.1947, 2 anos
Maria Laura dos Santos Torres, n.1936, 17 anos
Maria Luísa da Conceição, n.1944, 8 anos
Maria Luísa Duarte Dias da Encarnação, n.1954, 13 anos
Maria Margarida do Carmo Correia, n.1940, c.14 anos
Maria Martins Nobre Viana dos Santos, n.1944, 28 anos
Maria Natália da Piedade Rodrigues, n.1955, 18 anos
Maria Odete da Silva, n.1950, c.20 anos
Maria Odete Fernandes dos Santos, n.1953, 20 anos
Maria Pacheco Rodrigues Santos, n.1960, 10 anos
Maria Reis Pinheiro Maximino, n.1938, 5 anos
Maria Rita da Silva Gouveia, n.1920, ? anos
Maria Rita Viegas Guerreiro, n.1930, 20 anos
Maria Rosa Rodrigues Duarte Silva, n.1954, 16 anos
Maria Rosado Furtado, n.1934, c.15 anos
Maria Viana Marreiros, n.1933, 20 anos
Marília da Glória Santos, n.1935, c.14 anos
Marta Marreiros Amores, n.1928, 20 anos
Matilde Isabel Romão, n.1932, 32 anos

Máxima Maria da Silva Correia Vieira, n.1959, c.16 anos
Mécia da Conceição Messias, n.1928, c.20 anos
Nazira Leopoldina da Conceição, n.1926, 37 anos
Noémia dos Santos Wyler, n.1938, c.8 anos
Olívia Rosa da Conceição Corregaita, n.1936, 30 anos
Otilia Joana da Silva, n.1938, c.9 anos
Otilia Maria Inácio, n.1933, 17 anos
Paulina Martins, n.1914, c.40 anos
Perpétua da Conceição, n.1925, c.20 anos
Piedade da Conceição Maria Casinha Moreira, n.1943, c.18 anos
Piedade Martins Santana, n.1942, c.27 anos
Rita da Piedade Costa, n.1938, ? anos
Rita da Silva, n.1904, c.53 anos †
Rosa Maria Castela Marreiros, n.1960, c.10 anos
Rosa Maria Conceição, n.1932, 28 anos
Rosinda Maria da Silva, n.1928, 18 anos
Silvina de Jesus Alves, n.1921, 19 anos
Silvina do Nascimento Campôa Amores, n.1936, 22 anos
Vitalina da Conceição, n.1926, 20 anos
Zulmira da Glória Ribeiro Sancho, n.1930, 16 anos

Agradecimentos

O comissariado da Exposição MULHER OPERÁRIA CONSERVEIRA agradece a todas as pessoas e entidades que gentilmente cederam materiais ou forneceram informações.

Agradecemos em primeiro lugar a todas as antigas operárias conserveiras que ocorreram ao apelo da Câmara Municipal de Lagos e se inscreveram para participar na Homenagem. Muitas delas cederam fotografias e documentos de identificação. Enquanto os respectivos nomes estão listados noutra secção deste Catálogo, as proprietárias das fotografias utilizadas para o Catálogo estão referidas em detalhe mais adiante.

Depois, agradecemos muito especialmente a um pequeno grupo de antigas conserveiras, que aceitou participar numa entrevista filmada, recordando tempos já passados: Ilda Graça da Glória, Isaura da Conceição Justino Correia, Josélia Marreiros Cipriano, Júlia Berto Segurado, Maria de Fátima Dias Louzeiro, Maria Viana Marreiros, Maria Fernanda Louzeiro Furtado. Uma montagem deste filme está em exibição durante o período da Exposição.

O Museu Municipal de Portimão e a Câmara Municipal de Portimão merecem um agradecimento muito particular, pois emprestaram, do riquíssimo espólio de arqueologia industrial que possuem, um alargado conjunto de materiais para a Exposição.

Várias pessoas emprestaram igualmente materiais utilizados na produção da Exposição e do Catálogo: Silvestre Ferro cedeu fotografias, postais antigos, mapas; Alexandra Pimenta cedeu uma colecção de rótulos de latas de conservas; Delmiro dos Santos emprestou um par de pinças; Francisco Castelo emprestou diversos materiais gráficos; Ilídio Assunção emprestou fotografias e um modelo de traineira; Hugo Nazareth Fernandes Cerqueira emprestou um alargado conjunto de materiais gráficos relacionados com a Algarve Exportadora, bem como um modelo da embarcação 'Nice'.

Finalmente: Edwin Voss encarregou-se do restauro da embarcação 'Nice'; e José Carlos Vasques forneceu informações preciosas sobre a indústria conserveira.

Créditos

- p.6 Postais antigos in O BILHETE POSTAL ILUSTRADO E A HISTÓRIA URBANA DO ALGARVE, de José Manuel da Silva Passos (Lisboa: Caminho, 1995)
- pp.9, 10 Fotos cedidas por Silvestre Ferro
- p.12 Foto in LAGOS, EVOLUÇÃO URBANA E PATRIMÓNIO, de Rui M. Paula (Lagos: Câmara Municipal de Lagos, 1992)
- p.15 Diapositivos cedidos por Hugo Nazareth Fernandes
- pp.16, 17 e 19 Anúncios do JORNAL EUROPA, 1923
- pp.20, 21 Gravuras in FAUNA E FLORA DO LITORAL DE PORTUGAL, de Andrew Campbell e James Nicholls (Lisboa: FAPAS e Expo98, 1998); PEIXES & OUTROS, autores vários (Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa e Expo98, 1998)
- p.22 Diapositivos cedidos por Hugo Nazareth Fernandes e fotos cedidas por Angelina Maria de Abreu Pimenta e Maria da Silva Duarte
- pp.23, 24 e 25 Materiais publicitários da Algarve Exportador cedidos por Hugo Nazareth Fernandes
- pp.26 a 29 Rótulos cedidos por Alexandra Pimenta
- p.30 Fotos cedidas por Ilídio Assunção
- p.34 Foto cedida por Maria Fernanda Moreira Fernandes
- p.36 Fotos cedidas por Maria José dos Santos Patão Moreira, Maria do Amparo Santos Guerreiro e Dolores de Jesus
- p.39 Foto cedida por Silvestre Ferro
- p.40 Rótulo cedido pelo Museu Municipal de Portimão
- p.44 Fotos cedidas por Silvestre Ferro e Anália Gonçalves dos Santos
- p.47 Fotos cedidas por Maria Alice Abrantes da Costa, Maria Ivone Castela e Maria de Fátima Fernandes
- p.48 Fotos cedidas por Silvestre Ferro, Maria Alice Abrantes da Costa e Catarina Maria dos Reis Costa
- p.49 Fotos cedidas por Maria Fernanda Moreira Fernandes e Silvestre Ferro
- p.50 Fotos cedidas por Silvestre Ferro, Catarina Maria dos Reis Costa, Maria da Silva Duarte, Isabel Maria e Maria Francisca Graça Ferreira
- p.51 Fotos cedidas por Adriana Marreiros Duarte, Maria Francisca Firmino Alberto, Eduarda Rosado de Oliveira
- p.52 Fotos cedidas por Mécia da Conceição Messias
- p.53 Fotos cedidas por Maria Fernanda Moreira Fernandes e Cesaltina da Conceição Silva Correia
- p.54 Fotos cedidas por Custódia dos Reis Furtado e Maria do Carmo Correia
- p.63 Catrões cedidos por Francisco Castelo

Antigas Fábricas da Indústria Conserveira



- 1 | Fábrica Molíão
- 2 | Fábrica Jorge
- 3 | Fábrica Mercantil S. João
- 4 | Fábrica Batalim
- 5 | Fábrica Novak
- 6 | Fábrica Canelas e Marreiros
- 7 | Fábrica Algarve Exportador
- 8 | Fábrica Pappaleonardos
- 9 | Estiva Morais



- 10 | Fábrica da Sociedade Aliança
- 11 | Fábrica Delory
- 12 | Fábrica Luis Nunes
- 13 | Fábrica S. Vicente
- 14 | Fábrica Fialho
- 15 | Fábrica Silva Freitas
- 16 | Fábrica S. Roque
- 17 | Fábrica do Convento da Sr^a. Da Glória
- 18 | Fábrica Piedade

- 19 | Fábrica dos Franceses
- 20 | Fábrica Januário
- 21 | Fábrica St^o. Amaro (Aldite) mais tarde Aldibele
- 22 | Estiva Paolo Cocco
- 23 | Fábrica Charlimpapoulos
- 24 | Fábrica Delory / mais tarde Reinaldo de Assunção
- 25 | Fábrica S. Gerardo, mais tarde Abreu Pimenta
- 26 | Fábrica Silva, Oliveira & Companhia
- 27 | Fábrica Abreu Pimenta
- 28 | Fábrica Paolo Cocco

