

MARIO SECCA

PAPELARIA  
DE ESTAD.

R

≡ A PESCA ≡  
EM CABO VERDE



..... PUBLICAÇÃO .....

:: DA DIVISÃO DE PROPAGANDA DOS ::

SERVIÇOS DE ESTATÍSTICA

::: DA COLÓNIA DE CABO VERDE :::

PRAIA  
1945

ARQUIVO DE ESTATÍSTICA  
Serviço de Estatística de Cabo Verde

Í N D I C E

	Páginas
Palavras de Sua Excelência o Governador . . . . .	9
Nota introdutória . . . . .	13
Preâmbulo . . . . .	25

P R I M E I R A P A R T E

CAPÍTULO I

1 — Notas históricas . . . . .	31
2 — Notas geográficas, climatológicas e outras . . . . .	41
3 — A ilha da Boa Vista . . . . .	51

CAPÍTULO II

1 — Fauna marítima . . . . .	57
2 — Locais de pesca . . . . .	69

CAPÍTULO III

1 — Aparelhagem de pesca . . . . .	73
2 — Preparação do pescado . . . . .	77
3 — Os peixes e as conservas de peixe . . . . .	79
4 — A mão de obra . . . . .	83
5 — Sal e salinas. Abastecimento de água potável . . . . .	85

CAPÍTULO IV

1 — Considerações sobre o existente . . . . .	91
2 — A montagem da indústria da pesca no arquipélago . . . . .	95

S E G U N D A P A R T E

CAPÍTULO I

Da produção . . . . .	101
-----------------------	-----

CAPÍTULO II

1 — Criação dos locais de pesca . . . . .	109
2 — Capital necessário . . . . .	111
3 — Aproveitamento industrial do pescado . . . . .	113
4 — Conservação pelo frio . . . . .	135

CAPÍTULO III

1 — Mercados . . . . .	141
2 — Considerações finais . . . . .	145

A D E N D A

Relação das espécies ictiológicas . . . . .	149
Bibliografia consultada . . . . .	157
Mapas estatísticos . . . . .	159



## ERRATA

Pgs.	Linha	Onde se lê	Deve ler-se
11	14	E entre elas	Entre elas
31	6	1881	1841
34	14	nas costas da	nas costas da
75	21	pelágicas	pelágica
112	27	indica necessidade	indica a necessidade
117	26	110	110°
119	15	110 a 115	110° a 115°
124	8	dss	dos
125	10	pelágicos	pelágicos
136	33	de 2	de 2°
146	19	ennnontram	encontram
146	13	conta com	conta como
157	8	la cot	la côte



ESTE LIVRO ACABOU DE SE IMPRIMIR  
AOS TRINTA DIAS DO MES DE ABRIL  
DO ANO DE MIL NOVECENTOS QUAR-  
RENTA E CINCO NA «MINERVA DE  
CABO VERDE» -- CIDADE DA PRAIA

A

*Sua Excelência o Governador da Colónia,*

*Capitão de Fragata João de Figueiredo*

*respeitosamente,*

*dedica este trabalho*

*O Autor*

**J**ulgamos que o possível e necessário desenvolvimento da pesca e das indústrias correlativas em Cabo Verde -- onde parece serem bastante abundantes as matérias primas fundamentais para tais efeitos -- depende, essencialmente, do interesse dum comando competente de três factores: homens, dinheiro e mercados.

Crêmos também não ser preciso recorrer a citações para se compreender e acreditar que um tal comando tem que ser de natureza puramente particular, e que não se encontra no arquipélago.

Isto não significa que não reconheçamos obrigações ao Governo da Colónia em relação a tais problemas. Reconhecemos-lhas, e até lhes atribuímos grande importância.

E entre elas, supômos merecerem maior relevo as de:

- a) promover, de tôdas as maneiras e o mais extensamente possível, a melhoria da condição de vida dos trabalhadores rurais, o aumento da sua capacidade de compra, e porque elle não poderá então deixar de ser utilizada, em parte apreciável, na aquisição de peixe, de contribuir para que au-



mento notavelmente o número de autênticos pescadores, de homens que se votem interessada e exclusivamente à pesca;

- b) conseguir que se façam os necessários estudos estatísticos, dos peixes, dos seus alimentos e hidrográficos, incluindo os referentes a salinidade, temperaturas e correntes;
- c) tornar o mais possível conhecidos os resultados de tais estudos.

Estas duas últimas tarefas serão muito ajudadas pela publicação de "A pesca em Cabo Verde" do Ex.<sup>mo</sup> Senhor Múrio Secca, trabalho que considero muito mais interessante do que qualquer outro congénere até hoje publicado na Colónia, não só pela variedade e profusão de ensinamentos que contém, mas também porque grande número deles resultaram de inteligente observação própria, durante longos anos de experiência.

Agradeço-lho por isso, e muito reconhecidamente também por ter tido a gentileza de me dedicar.

Praia, 10-12-44.

João de Figueiredo  
Cap. de Fragata

## Nota introdutória

**S**E não fôra o hábito de os trabalhos publicados por estes Serviços serem precedidos de uma *Nota introdutória*, não nos abalançávamos a escrever quaisquer linhas acêrca da presente publicação, pois as palavras com que Sua Excelência o Governador se dignou honrar o estudo do Sr. Mário Secca bastariam para demonstrar o interêsse e utilidade da obra.

Queremos apenas, nesta *Nota introdutória*, fazer uma pequena resenha acêrca do desenvolvimento das pescas em Cabo Verde, historiando as medidas legislativas tomadas pelo Governo.

Em qualquer plano de valorização das condições económicas desta Colónia — tão sujeita às contingências das crises que periódicamente a assolam — há dois pontos de capital importância em tórno dos quais gira, por assim dizer, todo o problema do seu fomento: a exploração da riqueza agrária das ilhas com melhores condições agrícolas, de modo a garantir um maior número de culturas alimentares e de rendimento, e o aproveitamento da riqueza dos mares do arquipélago, quer pelo desenvolvimento das pescarias em moldes aconselhados pela técnica moderna quer pelo condicionamento das indústrias de conserva de peixe, obrigando estas a um melhor e integral aproveitamento das espécies piscícolas.

O Governo da Metrópole, no preâmbulo do Dec. n.º 31.880, de 1942, exarou a afirmação de que *Cabo Verde tem de produzir o que puder e ir buscar ao mar não apenas o sal, mas também, em maior quantidade, peixe, de que as suas águas são abundantes.*

Atingidos, pois, tais objectivos, a Colónia ficará decerto em melhores condições de suportar os embates das crises, e não haverá lugar a que *sintamos a extrema gravidade de errar os caminhos*, segundo a expressão de Salazar.



A exploração da riqueza piscícola dos mares da Colónia é problema que tem, desde há muito, prendido a atenção dos governantes.

Há já um século, o assunto começou a merecer os cuidados do Governo da Colónia. Efectivamente, em 16 de Janeiro de 1843, o Governador Geral, brigadeiro Francisco de Paula Bastos, criava uma *classe de pescadores* na ilha da Boa Vista, cujo número de inscritos era limitado a trinta, sendo sujeitos à matrícula na Patronia.

Aqueles que fôsem ao mar, *pelo menos três vezes por semana, permitindo-o o tempo, e que trouxessem ao mercado o produto da sua pesca*, eram isentos de recrutamento militar e de todos os encargos do concelho. De idênticos benefícios gosava igualmente o filho mais velho de cada pescador, desde que se dedicasse também à pesca.

Esta continuou, contudo, a ser livre para todos os cidadãos; mas, os pescadores, que não fizessem parte da *classe*, não poderiam gosar dos privilégios concedidos aos matriculados.

Ao tomar tais medidas, o Governo reconheceu que, *apesar da grande abundância de pesca nas costas da ilha*, não aparecia peixe para o sustento da população, embora fôsse um dos primeiros e mais necessários alimentos para a maioria dos habitantes da ilha da Boa Vista, *os quais pela sua pobreza não podem chegar a outros, já pela carestia deles, já pela aridez da terra.*

Em 28 de Novembro de 1849, o Governador Geral, João de Fontes Pereira de Mello, aprovava, pela portaria n.º 7, o *Regulamento provisório para a companhia de pescadores* criada na ilha Brava por portaria de 10 de Julho do mesmo ano. E, em 1854, o Regulamento era tornado extensivo às outras ilhas do arquipélago.

A *companhia de pesca* da ilha Brava dividia-se em duas turmas — a da Fajã d'Água e a da Furna. Cada uma, diariamente, excepto aos domingos, enviava duas lanchas para a pesca.

Todo o peixe era obrigatoriamente vendido em locais designados pela autoridade administrativa, e os pescadores só poderiam deixar de pescar por motivo devidamente justificado.

Por contrato de 3 de Janeiro de 1860, fôram chamados à Colónia alguns mestres pescadores, peritos na arte de manejar rês e aparelhos haliêuticos. O Governador Geral, Calheiros e Menezes, nomeou uma comissão presidida pelo então capitão dos portos, Capitão de Fragata Rodrigo de Sá Nogueira, a qual ficou encarregada de dirigir os ensaios de pesca utilizando a aparelhagem que o Governo havia adquirido na Metrópole.

Em 31 de Maio do mesmo ano, a Comissão apresentava ao Governo, em relatório, as conclusões a que chegara: Do emprêgo dos aparelhos não resultou qualquer benefício, pois uma parte deles se perdeu devido à natureza do fundo de rocha e à voracidade dos tubarões; quanto às rês, obteve-se um resultado mais satisfatório, pois, em algumas vezes, chegou-se a colher, num só lanço, mais de 100 arrôbas de pescado.

Senhora dos ensinamentos que colhera durante o período dos seus trabalhos, a Comissão apresentava ainda as seguintes sugestões:

- a) interessar os pescadores em metade do produto da pesca dos barcos que tripulassem, reduzindo-se-lhes os jornais ou suprimindo estes quando se reconhecesse a sua desnecessidade;
- b) formar depósitos de peixe para o consumo das ilhas e para fins de exportação;
- c) adquirir mais algumas rês de arrastar e outras próprias para a pesca no mar alto;
- d) pôr à testa das pescarias pessoa competente que acompanhe os pescadores e estude as melhores condições de pesca.

Da adopção destas medidas não deixariam de resultar, no futuro, as seguintes vantagens:

- a) os pescadores passariam a obter uma subsistência certa e um lucro provável;
- b) pela formação de grandes depósitos de peixe para socorrer a miséria das crises alimentícias, as pescarias seriam um forte elemento a opôr à mendicidade e ao pauperismo, além de constituírem uma fonte de receita para o Estado, pela incidência de impostos.

Ficavam lançadas, assim, as primeiras bases para o desenvolvimento da indústria de pesca em Cabo Verde. Outras medidas haviam de surgir:

- 1 — Em 28 de Outubro de 1892, pela portaria n.º 271, o Governo aprova o «regulamento provisório para a pesca com artes de arrastar», na Ilha do Sal;
- 2 — Por decreto de 25 de Outubro de 1899, era aprovado o «regulamento da pesca nas águas da província de Cabo Verde»;
- 3 — Em 1912, por decreto de 7 de Setembro, o Governo era autorizado a despendar a quantia de 9.800\$00 com o estudo das condições da exploração da pesca em Cabo Verde e nos mares da costa ocidental de África;
- 4 — Por decreto n.º 2.182, de 13 de Janeiro de 1916, eram modificadas algumas disposições do decreto de 25 de Outubro de 1899, respeitantes às licenças para armações fixas e de arrastar a vapor;
- 5 — Em 1937, por decreto n.º 27.560, de 11 de Março, ficava regulado o exercício da pesca nas águas territoriais do Império Colonial Português.

Tais têm sido as medidas legislativas respeitantes à pesca, em geral, nos mares da Colónia. Mencionamos, agora, a legislação especial respeitante às seguintes pescas:

#### I — PESCA DA LAGOSTA

- Contrato de 15 de Novembro de 1917, in. B. O. n.º 6, de 1918.
- Decreto n.º 8.580, de 15 de Janeiro de 1923.
- Diploma Legislativo n.º 3, de 5 de Janeiro de 1927.
- Diploma Legislativo n.º 343, de 15 de Março de 1932.
- Portaria n.º 770, de 29 de Maio de 1932.
- Portaria n.º 902, de 21 de Agosto de 1933.

#### 2 — PESCA DA BALEIA

- Decreto de 31 de Dezembro de 1904.
- Decreto de 21 de Setembro de 1907.
- Decreto-Lei n.º 58, de 16 de Julho de 1913.
- Portaria n.º 311, de 16 de Setembro de 1913.
- Decreto n.º 343, de 3 de Março de 1914.
- Decreto n.º 27.560, de 11 de Março de 1937.

#### 3 — PESCA DE ESPONJAS

Decreto de 21 de Junho de 1911 (regulamento).

#### 4 — PESCA DO CORAL

- Portaria n.º 25, de 6 de Fevereiro de 1863.
- Portaria n.º 16, de 31 de Janeiro de 1868.
- Portaria n.º 104, de 4 de Junho de 1868.
- Portaria n.º 196, de 23 de Julho de 1879 (regulamento).
- Portaria n.º 50, de 6 de Fevereiro de 1880.

\*  
\*  
\*

Não queremos deixar de nos referir à indústria de conserva de peixe, por estar intimamente ligada à da pesca, pelo que passamos a indicar a legislação que, sobre ela, tem sido publicada nesta colónia:

- a) — Diploma Legislativo n.º 408, de 28 de Setembro de 1933, que fixou o número de empresas de conserva de peixe que poderão estabelecer-se na colónia;
- b) — Diploma Legislativo n.º 498, de 18 de Maio de 1935, que fixou o número de empresas individuais ou colectivas que se podem estabelecer na colónia para o exercício da indústria de conserva de peixe;
- c) — Portaria n.º 2.055, de 30 de Setembro de 1939, mandando inserir um parágrafo no artigo 7.º do Diploma Legislativo n.º 498, de 18 de Maio de 1935;
- d) — Diploma Legislativo n.º 648, de 23 de Dezembro de 1939, mandando inserir um parágrafo no artigo 11.º do Diploma Legislativo n.º 498, de 18 de Maio de 1935;
- e) — Portaria n.º 2.835, de 2 de Setembro de 1944, aprovando a tabela do preço de aquisição do peixe oferecido às empresas de conserva.

Além dos diplomas referidos, convém ter em vista os seguintes que se referem às indústrias em geral e, portanto, relacionados também com as de pesca e conserva:

- 1 — Decreto de 21 de Outubro de 1863, sobre a montagem de estabelecimentos insalubres, incómodos e perigosos (Suplemento ao B. O. n.º 23, de 1908);



- 2 — Decreto n.º 985, de 28 de Outubro de 1914, sobre concessões de exclusivos industriais;
- 3 — Portaria n.º 196, de 19 de Julho de 1916, que aprovou o regulamento provisório para a concessão de exclusivos industriais;
- 4 — Decreto n.º 3.046, de 22 de Março de 1917, que estabelece as bases para a concessão de licenças para ocupação de terrenos situados na zona marginal marítima para instalação de indústrias;
- 5 — Portaria n.º 372, de 1 de Julho de 1919, que aprovou o regulamento provisório sobre a concessão de exclusivos industriais, substituindo o aprovado pela portaria n.º 196, de 1916;
- 6 — Decreto n.º 26.509, de 11 de Abril de 1936, que fixou as regras respeitantes ao condicionamento das indústrias nas colónias;
- 7 — Portaria n.º 2.153, de 23 de Março de 1940, estabelecendo formalidades a observar quanto ao condicionamento das indústrias na colónia;
- 8 — Decreto n.º 14.446, de 24 de Outubro de 1927 (in. B. O. n.º 52, de 1944, tornando extensivo às colónias o Decreto n.º 8.364, de 25 de Agosto de 1922, sobre estabelecimentos insalubres, incómodos e perigosos.

\*

\*   \*

Nos termos do Diploma Legislativo n.º 498, de 18 de Maio de 1935, é fixado em 5 o número de empresas, individuais ou colectivas, que se podem estabelecer na colónia para o exercício da indústria de conserva de peixe *em azeite ou calda* mediante cozedura, e em 5 também o número das que se destinem à mesma indústria *por seca, salga, fumado e em salmoura*.

O mesmo diploma ainda dispõe que, em cada ilha, não pode funcionar e ter actividade mais do que uma fábrica de cada uma das duas especialidades já indicadas.

Recentemente, em 23 de Maio, o Conselho do Império Colonial, em acórdão n.º 1.047, se pronunciou acerca da interpretação a dar aos artigos 1.º e 2.º do mencionado diploma, quanto à coexistência, numa mesma ilha, de duas empresas dedicando-se a idêntica especialidade de fabrico.

\*   \*

Cabo Verde tem a sua maior riqueza *à porta da casa*, como sóe dizer-se. Basta apenas que espíritos empreendedores se disponham a envidar maiores esforços no sentido de dar às indústrias de pesca e conserva o desenvolvimento que podem ter e que merecem. Assim se contribuiria para melhorar, em parte, as condições económicas desta parcela do Império, destas pobres ilhas que anseiam, de há muito, por afastar de si o véu de pobreza que as vem embiocando . . .

Secção dos Serviços de Estatística da Colónia de Cabo Verde, na cidade da Praia, 12 de Dezembro de 1944.

O Chefe da Secção,

*Manuel Coelho Pereira Serra*

## Preâmbulo

JÁ, por vezes, se tem pensado em fazer um inquérito à indústria de pesca dêste arquipélago e, há muito tempo, se lançaram, oficialmente, as suas bases. Nada, porém, se fez.

O que se sabe é devido ao conhecimento, sempre eivado de erros, dos pescadores e não a qualquer trabalho de investigação científica.

Só existem, que eu conheça, ligeiras referências a Cabo Verde em trabalhos antigos e num trabalho do eminente naturalista francês, M. Gruvel, pondo de parte alguns relatos particulares; dos poucos trabalhos de naturalistas e relatórios com a chancela oficial, nada de útil e prático se pode colher.

É, contudo, uma verdade incontestável, como o valor dum dógma, a riqueza piscícola do arquipélago e das variedades que a formam, principalmente na ilha da Bôa Vista. Por isso mesmo é pena que o Governo não tivesse tomado a iniciativa de a tornar conhecida por um criterioso trabalho de investigação, chamando para ela a atenção dos nossos capitalistas e industriais.

A matéria prima é excessivamente abundante, variada e barata, e isso certamente facilitaria o investimento de capitais necessários, pelos nossos industriais metropolitanos.

Não oferece dúvidas que a Colónia terá uma economia rica e as crises serão afastadas, ou atenuadas, de vez, se os naturais se dedicarem à exploração das riquezas do mar. Já o venho aprè-



goando, há mais de dez anos e disso, creio, resultou alguma coisa de prático: a certeza de que a indústria piscatória oferece, principalmente na Boa Vista, horizontes ilimitados, desde que a sua exploração se faça intensivamente, empregando-se os capitais necessários e a técnica mais recomendada.

Não tenho a pretensão de apresentar um trabalho técnico. Limito-me a recolher notas e dados; a fazer sugestões que facilitem um vasto inquérito tendente ao conhecimento da riqueza piscícola do arquipélago e às possibilidades industriais das variedades mais abundantes: o atum, a sardinha, o arenque, a lagosta, etc., etc.

Consultei muito, muito li e procurei conhecer, mas esbarrei sempre com conclusões opostas, pareceres antagónicos e propostas sem finalidade prática, não entrando em conta com o conhecido propósito, ou tendência, para se afastarem das ilhas quaisquer tentativas que possam perturbar a paz em que vivem os «señhores» locais, a sua vida de comerciantes chatins, alimentando a sua vaidade de «reis», com o domínio efectivo sobre estes desgraçados *ilotas*, que alimentam a economia da Colónia e vivem na miséria.

Convenço-me de que se vão correr novos caminhos e eles nos apresentam grandes perspectivas. Por isso se compreenderá melhor a minha intenção mais do que obstinada — teimosa — em chamar a atenção dos industriais e capitalistas para tão importante assunto.

Conhecimentos práticos levam-me a certas recomendações, talvez em desarmonia com teorias assentes e princípios ortodoxos.

Não será, porém, paradoxal afirmar que a competência técnica deriva, geralmente, da competência prática. Esta afirmação adquire confirmação quando se trata das artes do mar.

O homem que nasce para o mar, sente-o, adivinha-o, conhece-o. Assim adquire o que se poderá chamar o «sentido sensorial da sua profissão». A arte do mar é colhida dos ensinamentos prá-

ticos e, na maioria das vezes, os sábios e os técnicos só são chamados a explicar certos fenómenos, ou a melhorar certos métodos.

A adaptação a certas condições do meio marítimo, leva a criar, por necessidade prática, a aparelhagem mais útil e própria à captura do peixe.

O facto é que a competência prática gera a capacidade de resolver certos problemas técnicos, e, daí, a minha fé em certos homens para quem o mar não tem segredos.

Assim inelhor se compreenderão e me serão desculpadas as deficiências técnicas de que enferma este trabalho, supridas, em parte, pelos conhecimentos práticos duma trintena de anos de observação e cuidado estudo.

No fim da minha vida, só tenho um desejo, que há muito me norteia: concorrer para o engrandecimento do nosso Império Colonial, tão vasto e tão rico, que já é, e melhor será, no futuro, a base em que assenta a riqueza da Mãe Pátria.

\*  
\* \*

A publicação deste modesto trabalho só foi possível graças ao acolhimento que lhe dispensou Sua Ex.<sup>a</sup> o Governador da Colónia, Capitão de Fragata, João de Figueiredo, a quem devo as facilidades de consulta de livros da especialidade.

A' sua amabilidade tributo muita gratidão e desvanecem-me, excessivamente, as palavras suas, que servem de Prefácio e são tudo quanto este trabalho pode conter de valioso.

Ao Ex.<sup>mo</sup> Sr. Dr. Manuel Serra, Chefe da Secção dos Serviços de Estatística, expresso também, os meus agradecimentos pela valiosa cooperação, incitamento e facilidades que me concedeu.

**Primeira parte**

**CAPÍTULO I**

**1 — Notas históricas**

**2 — Notas geográficas, climatológicas e outras**

**3 — A ilha da Boa Vista**



## 1 — Notas históricas

**D**OS dispersos elementos de investigação que compulsei, colhe-se a certeza de que a pesca e sua industrialização vêm merecendo, há mais dum século, a atenção do Governo da Colónia

Chelmichi e Varnhagen, na sua «Corografia Cabo Verdiana», (Edição de 1881) já davam indicações da riqueza piscícola dos mares do arquipélago e da abundância de tartarugas e referiam-se aos sargaços «que nas proximidades das ilhas se encontram, tam célebres pelas narrações dos antigos e modernos», fenómeno que, sem dúvida, é devido às grandes correntes que banham o arquipélago e os arrastam do *Mar dos Sargaços*.

Já nos meados do século passado se tinham feito algumas tentativas para fixar, na ilha da Bôa Vista e na Praia, a actividade piscatória, principalmente a pesca do atum, da lagosta e a recolha do coral e da esponja.

Façamos, pois, um pouco de história para colher os ensinamentos que ela nos fornece, dando primazia à da Bôa Vista, por ser a ilha que mais interessa sôbre o ponto de vista das variedades e riqueza ictiológica dos mares que a banham.

Em 1843 criou-se, na Bôa Vista, uma classe de pescadores e, em 54, o regulamento da classe dos pescadores da ilha Brava tornou-se extensivo a todo o arquipélago.



Em 1860 foi nomeada uma Comissão para dirigir os ensaios de pesca com rêdes e providenciou-se, seguidamente, quanto à sua regulamentação. Em 1892 publicava-se o Regulamento Provisório para a pesca com rêdes de arrastar na ilha do Sal e, em 99, por Decreto de 25 de Outubro, regulamentou-se a pesca na Colónia.

Poderíamos remontar mais longe: ao tempo dos Donatários. A condição insular impõe certas características e necessidades aos habitantes.

É mais do que natural terem procurado, no mar, o sustento preferido para a sua população, se bem que a tendência para o mar tivesse sido contrariada por um factor importante: a necessidade de construir as povoações em lugares afastados do litoral, para se defenderem da pirataria. Este facto teria desviado a tendência natural dos primitivos habitantes, mais acentuada, para a criação do gado e para a pequena cultura tendente a suprir as necessidades alimentares.

A *ideia do mar*, porém, deve ter sido predominante, com a sua irresistível atracção a que estão sujeitos todos os povos de terras limitadas condicionadas por um determinismo insular.

É, pois, aceitável que a pesca, logo após à colonização, tenha também merecido a atenção dos Donatários. Por deficiência de métodos de pesca adequados às condições do meio marítimo, o rendimento dessa actividade era mínimo; e como não compensava largamente o insignificante investimento de capitais não progrediu num ritmo bastante sensível para normalizar as exigências do mercado interno, que procurava e ainda procura, no peixe, o mais preferido dos seus alimentos.

Outros factores teriam concorrido para fazer abortar as iniciativas em curso e, entre êles, certamente, o mesmo com que terá de contar, ainda hoje, qualquer empresa que se venha a formar: a actividade do trabalhador caboverdeano dispersa por várias profissões, tendentes sòmente ao equilibrio das suas necessidades diárias. O mesmo indivíduo, pescador, é pastor, caiador, carpinteiro, etc., e, conseqüentemente, só exerce a pesca quando das outras profissões não pode tirar o necessário para a sua ma-

nutenção. Este mal deriva grandemente do baixo preço por que era e é pago o pescado e do sistema explorativo da pesca. Além disto, parece depreender-se de relatórios diversos, que o Governo entendia que quem auferia os lucros devia correr os riscos da exploração da pesca, procurando zonas onde ela se fizesse intensivamente, nem sequer competindo à acção oficial as necessárias facilidades, investigações, ensinamentos e orientação.

Constata-se, pois, que a acção do Governo — excepção feita às experiências de atum na Praia — se resumia à propaganda feita nos *Boletins Officiais*. Por isso mesmo, os indivíduos que se dedicavam a tal actividade, faziam-no às cegas e sem qualquer outra finalidade que não fôsse a especulativa, pondo na sua realização um capital menos do que insuficiente.

Estava-se dentro de um bêco sem saída. Nem de uma, nem de outra parte se procurava resolver o problema adentro da realidade, por uma solução adequada: ao Governo competindo o dever imperativo de dar certas facilidades e orientação, fazer os estudos necessários, etc.; ao industrial o de fornecer os capitais; e ao pescador o seu trabalho, qualidades de persistência e competência profissional.

Até 1905 o Governo mostrara a tendência em fixar, na Colónia, não só a pesca como a sua industrialização. Essa tendência pouco depois foi orientada noutro sentido.

Em 1896, Benjamim Alves, fôra pescar aos bancos de Arguin, no seu barco «Topa a Tudo». As conclusões que tirou de tal experiência foram, resumidamente, as seguintes:

- a) No banco de Arguin há pouco peixe, mas encontra-se quantidade de sardinha, cavalas e carapau;
- b) A partir de São Luís e em fundos de 12 a 16 braças encontra-se abundância de badejos, meros, pargos e rutas;
- c) Os ventos predominantes na região são os do quadrante N. E. e as variedades de peixe são idênticas às que se encontram na Bôa Vista;
- d) Entre a ilha da Bôa Vista e o Sal, a 15 milhas a N. E. do porto da «Pontinha» daquela ilha, ha um banco de



30 braças de fundo que se dirige para E. numa extensão de 40 milhas e é considerado como sendo a continuação de fundos esparcelados da costa E. da Boa Vista, onde existe a mesma riqueza ictiológica da costa de África.

Em vista de tais conclusões seria natural que a pesca se exercesse, com intensidade, no banco da costa L. da ilha da Boa Vista, sabido que esse banco, de 40 milhas, não era o único dessa costa, outros havendo e, entre eles, o que vai formar o «João Leitão», *banco* bem conhecido de todos os navegantes. A verdade é que tal não aconteceu.

O relatório de Benjamim Alves aparece transcrito nos *Boletins Officiais* que mencionam os resultados da pesca na costa de África. Deduz-se terem-se feito experiências nas costa da Boa Vista sem resultados favoráveis, por causas não mencionadas nos relatos oficiais.

Opina-se então por nova modalidade: fazer a pesca na costa de África e aproveitar as ideais condições climatéricas da Boa Vista para nela se fazer a secagem do peixe. Assim se projectou uma grande empresa com superabundância de aparelhagem e um capital mais do que necessário à actividade a que se destinava. Esta solução deveria ter resultado das conclusões a que tinha chegado a Comissão nomeada por P. P. n.º 219, de 1904, influenciada pelas conclusões dos trabalhos da missão Gruvel.

A Sociedade de Geografia de Lisboa e a Universidade de Bordeus nomearam uma comissão, presidida pelo eminente zoólogo, M. Gruvel, para estudar a fauna marítima da costa de África tendo em vista, principalmente, compensar a deficiente pesca nos bancos da *Terra Nova*, pela utilização dum substituto do bacalhau (da família gadus) que se dizia existir, em abundância, na costa do *Levrier*.

Constatou-se a existência de uma riqueza ictiológica invulgar e de uma região favorecida por condições climatéricas suficientemente boas para a industrialização do pescado. E daí nasceram vários alvitres, entre eles o de se fazer a pesca na costa de

África e transportar o pescado em navios para os portos da França, onde seria distribuído em fresco.

Isso não poderia interessar a Cabo Verde, que necessitava de peixe para o seu abastecimento e possível exportação para os mercados da costa de África e S. Tomé. No entanto, fizeram-se tentativas de pesca na costa de África, que falharam por falta de conhecimentos técnicos ou práticos dos que se aventuraram a encetar tal empresa com capital insuficiente, desprezando a exploração dos mares que banham a Boa Vista, reconhecidamente ricos em variedades piscícolas e onde a pesca se poderia exercer intensivamente e em condições económicas. Por isso, de 1906 em diante, se pôs de parte a pesca na costa de África. Alguns indivíduos da Boa Vista, passaram a tirar do mar o necessário à sua subsistência isto, é claro, quando as *moias-moias* (\*) falhavam. A ilha, desde que o seu Donatário a colonizou, viveu da pastorícia e da agricultura que, em dada altura, representou valor na sua exportação. A pesca limitava-se ao fornecimento do pescado em fresco para o consumo interno, secando-se o excesso para o suficiente abastecimento das outras ilhas. Não havia exportação.

O Governo procurava remediar, pela p. p. 670, de 1920, esta situação, proibindo (por falta de pescado para alimentar o mercado interno) a exportação de peixe seco, salgado ou salmourado, exceptuando para a Guiné.

O Governo tirara certas conclusões das experiências feitas e, em 1912 abria um crédito para o estudo da pesca. O relatório dizia assim:

*sendo certo que o arquipélago é periodicamente batido por brisas violentas . . . é mister que o Estado assuma a iniciativa técnica de apurar as condições em que pode ser exercida essa indústria . . .*

(\*) Salvados em consequência de naufrágio (termo creoulo).



Uma comissão nomeada pelo Ministério era de parecer:  
*que não era viável a indústria da pesca intensiva por barcos a vapor por causa da natureza dos fundos pedregosos e coraliíferos.*

Já então se via a necessidade de se formarem grandes companhias com capitais suficientes e boa acção técnica. Desconheço se se fizeram quaisquer estudos, mas o facto é que só se teve em mira uma modalidade para a intensificação da pesca: a do arrasto em barcos a vapor. E a ela se refere a Comissão ao garantir a inviabilidade da intensificação da pesca por barcos a vapor.

De positivo houve a intenção de se fazerem estudos relacionados com a pesca, mas parece que uma descontinua acção governativa os poz de parte.

Assim se viveu durante alguns anos.

Para mim não oferece dúvidas a riqueza ictiológica da ilha da Bôa Vista. Por isso, dentro das minhas limitadas possibilidades, tornei conhecida essa riqueza e procurei chamar a atenção das entidades oficiais e de alguns industriais. Consegui, em 1933, que se fixasse na ilha a «Industrial de Pesca, Limitada».

Essa propaganda não prendeu a atenção dos naturais da Colónia, o que se explica pela propensão que todos têm, preferentemente, pelo comércio.

A «Industrial de Pesca, Limitada» era representante, em Boma, do Sindicato de Pesca do Sul de Angola e creio que, por dificuldades financeiras, perdera essa representação. A necessidade de fornecer peixe seco às suas sucursais foi a causa principal da sua instalação na Bôa Vista.

Lutou, desde o início, com falta de capital e, por isso, teve de recorrer ao auxílio do comércio local, o que lhe trouxe dificuldades de toda a ordem e também aos pescadores. As suas instalações, sem valor industrial, estavam dispersas por todos os locais de pesca e essa dispersão foi também uma das causas que concorreram para a sua falência. Manteve-se em laboração até

1938, limitando a sua actividade ao fabrico de peixe seco para consumo dos indígenas do Congo Belga, pondo de parte a utilização das diversas variedades de peixes e aproveitamentos dos sucedâneos. Praticamente pouco fez, mas levou outros a fazerem certas tentativas experimentais de que resultaram conhecimentos importantes, quanto à riqueza dos mares do Leste da Bôa Vista, onde o atum e o pargo abundam em quantidades fantásticas.

Em 1927, o Governo regulamentou, pelo Dip. Leg. n.º 3, dêsse ano, o exercício da pesca da lagosta nas águas territoriais. Atendia à grande abundância dêsse crustáceo, mas parece que a empresa constituída, apesar do exclusivo que lhe fôra concedido, não tinha capitais nem material que lhe permitissem a exploração. Mais tarde, se procedia idênticamente na concessão do mesmo exclusivo, a uma empresa do Sal, por um prazo de 10 anos, mas essa também não conseguiu iniciar a sua actividade, apesar da extensa área marítima em que lhe era permitida a exploração.

Parece que, tanto o Governo como essas empresas, não tinham opinião definitiva sobre tal riqueza, e até se conclue que não conheciam qual das ilhas poderia, com sucesso, garantir a exploração. De um modo geral sabiam que, nas águas do arquipélago, existia, em abundância, esse crustáceo, mas desconheciam que a Bôa Vista tinha considerável abundância podendo, só ela, garantir a exploração industrial, com resultados lucrativos.

Outro tanto se dera com a pesca e industrialização do atum. Não se fizeram estudos prévios e, por isso, as empresas nunca deram resultados animadores para o emprêgo de avultados capitais, certo como é, que a pesca do atum tem de ser feita em especiais condições do meio marítimo e com aparelhagem própria. Assentou se que ela se deveria fazer à linha, nunca se tendo estudado a possibilidade da pesca em armações de direito e de reze, ou com outros sistemas recomendados pela técnica como mais eficientes e economicamente exploráveis.

Há um erro fundamental na orientação até agora seguida, tanto na exploração da lagosta como na pesca do atum e de outras espécies, pondo de parte a da sardinha, que nunca foi tentada.



O Governo procedia legislando conforme as informações colhidas dos pescadores e interessados, sempre eivadas de erros e exageradas por causas diversas, entre elas a necessidade, em dado momento, duma intensiva exploração para satisfazer pedidos em maior escala. Dava-se uma inversão: o Governo era mal informado em determinado sentido e não desempenhava o seu papel orientador. E isto por se não estudar, em bases científicas, a resolução do problema da pesca. Esse estudo ainda não se fez e daí advem a impossibilidade de qualquer legislação adequada para a resolução dos problemas que entroncam e dominam a exploração piscícola.

Certos princípios ortodoxos não podem ser seguidos. As condições do meio marítimo divergem, em causas e efeitos, no limitado espaço de mar que banha uma ilha.

Que o Governo sempre acompanhou e procurou animar todas as tentativas, é certo. Mas limitou-se a dispersas medidas legislativas sem finalidade e orientação científica, ou prática. O seu sistema de generalizar as medidas e disposições respeitantes à pesca, não é admissível. Os problemas têm de ser estudados em detalhe para cada ilha, e, dêsse estudo, devem sair as regras a aplicar às diversas condições do meio marítimo de cada uma delas.

Noto um caso flagrante: pela P. P. 1:944, de 1939, prorrogou-se o prazo para a instalação, na Colónia, dum estabelecimento de congelação e refrigeração do pescado para exportação. Começou-se pelo fim e por isso, apesar da prorrogação, concluiu-se pela impossibilidade da montagem dessa empresa, sem que primeiramente lhe fôsse garantida a quantidade de matéria prima necessária à sua laboração.

Posteriormente a 1930 também se legislou muito, principalmente quanto à incipiente industria de conservas e peixe sêco; fixou-se o número de empresas para cada ilha, regulou-se o exercício da pesca nas águas territoriais, regulou-se a industria das conservas e a instalação e laboração das empresas piscatórias, etc.

A verdade é que essa legislação tende mais à defeza dos interesses do Estado do que a servir de normas, directivas, ou indicações que tornassem possível a intensificação da pesca, como sejam: a «standardisação» de tipos de conserva, a fiscalização da boa qualidade e apresentação dos produtos, as regras de fabrico e a utilização de produtos quimicos permitidos nas conservas, tipos de fabrico mais recomendados, fiscalização do fabrico por entidades oficiais, emfim: tudo quanto se referisse à própria pesca e defeza de certas espécies e à assistência, direitos e deveres dos pescadores, etc.

É também de considerar que as empresas estabelecidas no arquipélago não fôram concedidas as facilidades a esperar de um Governo que procurava intensificar a industria, tendo em vista os problemas social e económico da Colónia.

As Comissões Locais, as Alfândegas e a Fazenda procuravam tirar dessas empresas tudo quanto elas podiam dar em rendimento de impostos e, assim, elas, de início, viam aumentadas as suas despesas sem terem quaisquer facilidades na importação de materiais, nem o auxílio do Governo. A êste, comtudo, competia o dever imperativo de encorajar as iniciativas dando-lhes facilidades de tôda a ordem e, nos primeiros anos, prémios sobre certos produtos industrializados que mais concorressem para beneficiar a economia da Colónia e suprir a escassez do pescado, com que a Metrópole vem lutando.

Deveria também atender-se e procurar remediar outro factor de ordem assaz importante: a deslocação dos pescadores, de umas para as outras ilhas resolveria, beneficiando quanto possível, um problema social — o da consanguinidade cujos efeitos, em algumas ilhas, vão fisicamente depauperando a sua população.

Do exposto, se conclue que o problema da pesca neste arquipélago, tem de ser estudado depois da recôlha de elementos científicos e dum vasto inquérito que torne possível as soluções mais indicadas. O contrário será cerzir remendos em má fazenda que, a breve trecho se rasgam e não têm arranjo possível, pois



se enraizam hábitos, dispersam-se energias, liquidam-se iniciativas e as desilusões trazem todo um vasto matiz de dúvidas.

A verdade é que a Colónia não pode continuar a acalentar o sonho dourado do seu *Porto Grande*, nem deve contar com os dollars da América e as taxas telegráficas como únicas soluções para a sua paupérrima economia.

Como ponto final neste capítulo, transcrevemos o que acerca da Boa Vista, já dizia Chelmichi em 1842, na sua «Corografia Cabo Verdeana»: *esta ilha é muito abundante em peixe, que é o principal alimento dos seus habitantes . . .*

## 2 — Notas geográficas, climatológicas e outras

**A** BÓA VISTA está situada entre os paralelos de 16° 10' e 39" Lat. N. e os meridianos 22° 56' e 43" de Long. W. G.

É mais comprida do que larga, formando um octógono; a sua área é calculada em 630 quilómetros quadrados e a sua planificação assemelha-a a uma pele de cabrito.

Tem o seu maior comprimento no sentido N. S., com cerca de 29 quilómetros e a sua maior largura no sentido L. E., com com cerca de 31 quilómetros.

É dividida em dois massiços principais, quanto à sua orografia A «Serra do Norte» estende-se na direcção N. S. e abrange os montes «Forcado», com 369 metros e «Topetona» com 294. A este massiço seguem-se três cordilheiras: uma a N.O. ocupada pelo «Monte Passarão», com 315 metros, «Topo d'Aguada», com 299 e «Serrina», com 204; outra a S.O. e formada pelo monte «Salamanca», com 239 metros. O «Monte da Estancia» forma a terceira.

O segundo massiço está situado na «Povoação Velha» a L. e é constituído pelos montes «Rocha da Estancia», com 354 metros, «Condinho», com 114 e «Passo do Conde», com 134.

O môrro de «Santo António», com 378 metros, é uma elevação isolada. O môrro «Calhau» segue paralelo à costa, a pouca distância, entre o «Canto» e «Gatas». Depois inflecte para S., na direcção do «Derrubado» e liga-se ao «Abrulhal», com 288 me-



tros, ao «Monte Preto», «Monte Vermelho» e «Monte Agudo». O «Monte Calhau» tem 326 metros. O «Monte Estancia» é a maior elevação da ilha, tendo 387 metros.

A ilha é de origem vulcânica e parece ser a mais antiga em formação.

Formada por camadas metamórficas, lávicas, traquíticas e basálticas, segundo o geólogo Bacelar Bebianno, a sua área é assim distribuída geologicamente:

Área ocupada por basaltos, limburgitos e produtos piroclásticos, incluindo a parte coberta por calcários e duna. . . . .	390 qm.
Área ocupada por sienitos, monzonitos e tungnasitos. . . . .	80 .
Área ocupada por fonolitos . . . . .	150 .
Área ocupada por calcários . . . . .	84 .

Muito rica em minérios de ferro encontra-se, em grande quantidade, a magnetite e outros, e a apatite (fosfato de cálcio natural). Tem minério de ouro e argilas, entre elas o caolino. Diz-se existir petróleo, mas parece-me tratar-se de emanções sulfúricas. Tem carvão de pedra (?) com um fraco índice calorífico.

O seu regime hidrográfico resume-se às ribeiras do «Rabil» e «Norte» e a outras menores, que lhes são subsidiárias. São ribeiras de corrente temporária e formadas por aluviões, junto aos montes de onde partem. Encontra-se água à superfície em todas elas mas, geralmente, profunda com o adiantar do ano. É mais ou menos salobra. Existem, contudo, mananciais de boa água potável no sopé de alguns montes e perto do mar e águas contendo óxidos de ferro.

As águas do afluente «Olho do Mar», da «Ribeira do Norte», que tem o seu começo nos montes «Caçador» e «Forcado», des-

penham-se, em cascata, da altura de 20 metros, junto à fonte do «Junco».

A costa, a partir, de «Sal Rei», corre sensivelmente na direcção N. E. até à «Ponta do Sol», apresentando boas baías e locais de pesca para redes de arrastar. Depois inflecte para L. até ao «Derrubado» e é formada por bancos não tendo praias, nem portos de abrigo. No «Derrubado» formam-se algumas baías mal defendidas dos ventos dos quadrantes NO. e SO. e tem, junto ao pôrto, um pequeno ilhéu. Essas praias são de fundos de areia, boas praias para o emprêgo de rédes de arrastar, mas só uma pode servir para o arrasto de embarcações. A costa, a seguir, inflecte para S. formando uma enseada e daqui para L. até às «Gatas». O mar, nesta zona, é cheio de baixios e ilhéus, sendo os mais conhecidos o dos «Pássaros», o «Baluarte» e o «Holandez». Tem bons pesqueiros a pequenas profundidades e uma ótima baía para fundeadouro. Das «Gatas», a costa segue sensivelmente na direcção SE., formando a baía do «Pôrto Ferreira», má para fundeadouro, mas servindo ricos pesqueiros — «Lourenço Marques», «Rio de Janeiro» e «Lestinho», respectivamente a 4, 7 e 6 milhas da costa.

Do «Porto Ferreira» segue na direcção S. até à ponta do «Roque», onde começa aparecer maior quantidade de atum, e inflecte, depois, para SO. até ao «Orvatão», que forma um bom fundeadouro e praia para o arrasto de rédes. A começar nesta área, poder-se-ia fazer a pesca de arrasto, mas numa extensão bastante limitada. Do «Orvatão» segue, mais pronnciadamente, na direcção SE. até ao «Curral Velho», sendo este o melhor pôrto para a pesca intensiva do atum. Tem, porém, a desvantagem de ser fundo junto à praia e, portanto, muito batido. Seria fácil fazer um pôrto de abrigo. Tem muito boas praias para o arrasto de rédes. Dêste ponto, segue na direcção O. até à «Manga Larga», inflectindo para NO. até ao pôrto do «Curralinho», que é bom para abrigo e tem belas praias para o arrasto de rédes. Sensivelmente no mesmo rumo segue até à «Varandinha» e daqui para N. até



ao «Morro d'Areia» formando a pequena baía da «Varandinha», mal colocada pela quantidade de baixios que a enfrentam.

Do «Morro d'Areia» inflecte para NE. até à «Chave» e depois para NO. até «Sal-Rei». Esta zona tem boas praias e bons pesqueiros. Podem utilizar-se rédes de arrasto em toda esta zona, que é muito abundante em peixe miúdo e sardinha.

Fronteiro a «Sal-Rei», fica um ilhéu e ao «Curral Velho», outro onde existe guano.

Parte da região que esta voltada para NE. é formada por dunas de areia, que correm para SO. e vão formar o banco chamado «Baixona», perto do ilhéu «Sal-Rei» e outros menores, dentro e fora da baía.

Parece-me que estas areias vêm do Sahará e são arrastadas para o mar, pelo «harmatan» e trazidas às praias da Boa Vista por correntes submarinas, que as depositam na costa NE. Depois de secas são arrastadas pelos ventos para o interior da ilha, tendo como escoadouro, para o mar, a planície que se estende de «Sal-Rei» ao «Derrubado», numa faixa bastante limitada.

Tôda a área limitrofe da costa é formada por bancos mais ou menos extensos. É cheia de recortes e os fundos do mar espalham-se por quilómetros, num desnível pouco acentuado.

Os portos de pesca são: «Sal-Rei», «Derrubado», «Gatas», «Porto Ferreira», «Orvatão», «Curral Velho», «Curralinho», «Anicetinho», e «Chaves». Abrangem todo o perímetro da ilha e consentem, por isso, a pesca todo o ano, tendo em atenção a intensidade e direcção dos ventos.

Existe um grande pesqueiro, com pequenos fundos, a SE. da «Pontinha» e a 7,5 milhas da costa. Os pesqueiros de «Lorenço Marques», «Rio de Janeiro» e «Lestinho» devem ser a sua continuação.

Para SE. da ponta do «Roque», a 15 milhas, existem grandes e ricos pesqueiros, só uma vez experimentados por uma barca americana e, para SO. do «Curralinho», o de «João Leitão», possivelmente um dos melhores pesqueiros da ilha. Além destes,

todos os portos servem pesqueiros de maior ou menor importância.

O plateau em que assenta a ilha, tem uma área marítima considerável. Para N. prolonga-se, em média, 18 a 20 quilómetros em fundos de 150 a 200 braças. Para S. estende-se por mais de 120 quilómetros, com fundos de 100 a 150 braças, abrangendo o «João Leitão» e entestando com o plateau da ilha do Maio. Para W. estende-se cerca de 30 quilómetros em fundos de 200 braças e, para L., pode-se calcular a extensão em mais de 150 quilómetros, em fundos de 150 braças. Deve ter uma área marítima de 27 a 30 mil quilómetros quadrados.

Os mapas climatológicos que apresento, referem-se a Sal-Rei, (Boa Vista), e ao biénio de 1942-1943.

Foram corrigidos e completados pelo Ex<sup>mo</sup> Sr. Engenheiro geógrafo, Augusto Carvalho, que tão gentilmente prestou esse auxílio; por isso ficam aqui consignados os meus agradecimentos.

Nada se sabe quanto à amplitude das marés e às temperaturas das águas nos meses do ano, que julgo serem sensivelmente iguais às das águas da costa de África.

As experiências que fiz em Agosto (sujeitas a todas as reservas) deram os seguintes resultados: salinidade, 35,000; densidade, 1,02 a 1,025. A temperatura, em graus centígrados, da água do mar deu, em Agosto, 25°, sendo a máxima ambiente 30° e em Setembro, respectivamente, 27° e 31°.

O arquipélago está situado entre o trópico de Cáncer e o Equador. Sofre a acção da corrente equatorial e da contra corrente quente da Guiné, que é temperada pela das Canárias, assim beneficiando o seu clima.

Essa acção faz-se sentir mais intensamente na Boa Vista, sentinela avançada mais próxima do continente africano. Por isso também é a mais castigada pelas lestadas, assim se explicando o seu clima excessivamente seco.



Os ventos sopram, quasi sempre, entre os quadrantes N. e L. Nos mezes de Dezembro a Março sopram, com violência, as lestadas que, por vezes, se prolongam até meados de Maio, com menor violência.

As marezas dão-se de Novembro a Março, raras vezes, impedindo, pela sua violência, a navegação.

Podemos considerar duas estações: a fresca, ou sêca que vai de Dezembro a Março, e a quente ou pluviosa, que compreende os mezes de Julho a Dezembro. A transição é constituída pelos mezes de Abril, Maio e Junho.

O mês de Setembro é o de maior pluviosidade.

As invernadas caem de Dezembro a Fevereiro, geralmente com bastante frio.

O alisado de NE. sente-se em todos os mezes do ano, mas de Dezembro a Março — mezes que, em regra, são mais ventosos — predomina o vento E (lestada), que sopra com violência.

Durante o ano há, em regra, 2,5 % de dias com calma (na época das chuvas) e 8,5 % de dias com nevoeiro sêco.

Os orvalhos caem entre Maio e Agosto.

O mês mais quente é Setembro e o mais frio, Fevereiro. A amplitude da variação diurna da temperatura do ar é da ordem dos 4° centígrados.

Parece-me que podemos relacionar a maior constância dos ventos como influindo no regime das chuvas.

Desde que me encontro na ilha, há mais de 13 anos, nunca deixou de chover embora, em alguns anos, as chuvas não bastassem a uma regular cultura. Tenho verificado sempre que a falta de produção resulta sobretudo da ausência dos mais rudimentares conhecimentos agrícolas; da praga dos acrídeos e de uma flora e fauna daninhas, que os agricultores não sabem combater. Nunca empregaram a charrua e não revolvem o terreno. Apenas abrem umas covas para onde atiram as sementes de cereais e frutos.

Geralmente os ventos mais violentos sopram de manhã, durante pouco tempo correspondendo-lhes um grande grau de secura e a limpidez da atmosfera.

O facto é que a ilha tem excepcionais condições, mesmo ideais, para a seca do pescado, sendo frequente fazer-se a secagem em 4 dias para o peixe grosso, e em 2 para o miúdo.

Raríssimas vezes tenho visto o peixe atacado de bolôr.

A intensidade dos ventos e os periodos de calma não trazem qualquer impossibilidade de pesca sendo durante poucos dias do ano.

### 3 — A ilha da Bôa Vista

**P**EDRO CORRÊA foi o seu primeiro donatário e teve o gado bravo da ilha, por doação de el-rei D. Manuel, de 3 de Janeiro de 1505.

Sucedeu-lhe António Corrêa que a doou, por morte, a seu sobrinho Francisco Corrêa.

Em 1597 figura, pela primeira vez, na carta de doação ao conselheiro Rodrigo Affonso, com o nome de Bôa Vista.

Foi habitada, até ao século xvii, por caçadores e pastores de gado bravo e tinha, já em 1841, três mil almas.

Êste número tem-se mantido no último centénio, o que é grave, pois não é explicado por uma migração em larga escala, dentro da Colónia, ou para fora desta.

Ê verdade que tem sofrido, aliás como algumas das outras ilhas do arquipélago, os estragos arrasadores de graves epidemias. O certo porém, é que nas outras ilhas a população tem aumentado ao passo que tem diminuído a da Bôa Vista.

E, porque se trata de uma ilha de bom clima êste facto só pode ser explicado pela pobreza física da população e pela falta de uma constante assistência médica. Em grande parte, deve também concorrer a consanguinidade. Chelmichi já reparára e anotava: «com pequenas excepções, tudo é uma família»...

Foi uma das ilhas mais visitadas pelos piratas, devido à facilidade de desembarque nas suas praias, e foi esta a causa das



povoações se fixarem terra-a-dentro, entre montículos, onde a defesa da sua população estava mais assegurada. Exceptua-se Sal-Rei criada muito posteriormente, pelo Governo, para capital da ilha.

Os piratas deixaram traços profundos da sua passagem, que plasmaram na psiquê desta gente, feita de fatalismo, de actos de heroísmo e cobardia, — simbiose de todos os sangues, influenciada pelos limites do seu insulado destino.

Terra de canto e de dança, de esperanças e desalentos! ..

\*

\*

\*

O conselheiro Manuel António Martins levou a ilha a um grande desenvolvimento agrícola e pode-se dizer, sem contestação, que foi ele quem mais concorreu para o seu progresso. Ao seu dinamismo e inquebrantável vontade ficou a ilha a dever a prosperidade que gosou em alguns anos, principalmente com a exportação do sal para o Brasil.

O cais e a fortaleza do ilhéu da Boa Vista, foram feitos por ele e doados ao Estado em 1850.

É interessante notar que a ilha se bastava agricolamente e exportava o excedente da sua produção, principalmente algodão, feijão, milho, batata doce e aguardente.

Cultivavam uma área de 410 hectares e a riqueza pecuária era calculada em mais de vinte mil cabeças de diverso gado: vacum, cabrum, ovelhum, asinino e suino, dando uma média de 10 cabeças por habitante.

Suportou a ilha muitas crises, mas a pesca e a *pólona* (gramínea muito abundante usada na alimentação das classes pobres qualquer caso de morte pela fome. A gente é muito parca na alimentação e a sua altivez não consente tornarem-se conhecidas as suas necessidades.

O comércio tinha como mercados principais, a Inglaterra, a América e o Brasil.

Para a Metrópole as exportações eram equilibradas pelas importações, embora em pequena escala.

Para o estrangeiro, as exportações eram superiores em 450 por cento e as importações em 350 por cento às da Metrópole.

Posteriormente a 1880, o comércio do sal para o Brasil, deixou de existir. Isso pesou imenso na economia da ilha e trouxe uma situação premente aos exportadores e salineiros, que se reflectiu no comércio e habitantes. Seria esse o fenómeno que mais directamente tivesse concorrido para que os habitantes da ilha se dedicassem um pouco mais à pesca embora se saiba terem dado incremento à pecuária, que era a actividade tradicional, e à agricultura, em menor escala.

Para o interior da ilha encontravam-se propriedades agrícolas cujo rendimento, com o da pecuária, bastavam à manutenção dos seus proprietários. Tudo isso desapareceu!... As fazendas fôram abandonadas e as iniciativas morreram.

Nos anos de crises, ou quando não se davam as *moias-moias*, esperava-se o remédio de *nhô Govêrno* ou da misericórdia divina.

E assim tem vivido esta gente na inconsciência do dia de amanhã.

## 1 — A fauna marítima

A fauna marítima é tanto mais rica quanto mais variado e rico fôr o *planckton*, que é constituído por organismos quasi microscópicos, de origem animal (*zooplanckton*) e de origem vegetal (*phytoplanckton*).

Êste constitue a principal riqueza do mar, pois serve de alimento às larvas de animais superiores, e dele depende a vida animal. A sua abundância é segura indicação da riqueza piscícola.

Na composição do *zooplanckton* entram também os ovos pelágicos dos peixes. A sua renovação é feita pelas correntes. Quantidades de matéria nutritiva própria, em dissolução na água do mar, de que se alimentam os vegetais, enriquecem e renovam o *phytoplanckton*. Essa riqueza é assegurada também pela acção das águas dos rios, que desaguam no mar e arrastam grandes quantidades de matérias orgânicas.

O *planckton* alimenta os peixes microscópicos, estes alimentam os maiores e estes, por seu turno, as espécies superiores.

Nas águas do arquipélago o *planckton* é extraordinariamente rico e a sua renovação é assegurada pelas correntes que correm entre as ilhas.

É bem conhecida a quantidade de sargaços que, em certas épocas, aparece nas praias da Boa Vista. Aparece também um pequeno camarão, de alguns milímetros de comprimento, em quantidade extraordinária. É igualmente frequente verem-se manchas



vermelhas no mar, formadas por este minúsculo crustáceo. Frequentemente, no «Derrubado», depois da agitação do mar, uma matéria branca, gelatinosa, cobre toda a praia.

As espécies, tanto sedentárias como domiciliadas e as migradoras, são abundantíssimas, e mais ainda nos anos de chuvas. Isto deve-se, certamente, ao arrastamento de substâncias animais e vegetais, enriquecedoras do *planckton* levadas ao mar pela impetuosidade das correntes das ribeiras.

Há épocas em que certas espécies são menos abundantes em determinadas regiões de pesca.

Seria conveniente estudar-se a causa deste fenómeno, que talvez ande ligado à actividade submarina do vulcão do Fôgo.

\*

\* \*

Vamos relacionar as variedades de peixes que se encontram nos mares da ilha.

A sua classificação científica é dada sob tôdas as reservas.

É um assunto que deveria merecer a atenção do Governo, chamando para o seu estudo um cientista, ou procurando obter as fotografias de todos os especimens, para serem classificados por profissionais competentes.

a) **Cetáceos**: Os cetáceos, na sua passagem, demoram-se nas águas do arquipélago. Há alguns anos, era-lhes feita a caça em balieiras próprias, mas essa actividade, sempre perigosa, caiu em desuso.

Não há, que eu conheça, qualquer indicação sobre a classificação das baleias que passam nestes mares, mas tudo indica que sejam as espécies que frequentam o Atlântico.

Já vi a baleia azul (*balaenoptera Sibaldi*), muito conhecida pelos seus assopros; a baleia preta (*megaptera longimana*) e a ba-

leia branca (*balaenoptera rostrata*). É natural que se encontrem outras espécies, pois os pescadores falam numa que deve ser a «carapau» (*physalus antiquorum*).

Aparece muito frequentemente e os pescadores muito temem, um esqualo a que imprópriamente dão o nome de baleia e é conhecido, entre eles, por *pintado*. Parece tratar-se do *tubarão baleia*, cuja classificação desconheço.

Dos delphinos aparece a toninha, em quantidade, na época das brisas; o golfinho e o roaz aparecem por vezes sendo o último mais raro. Uns e outros são caçados com a fisga ou arpão. A sua carne é muito apreciada, mas a do golfinho produz desarranjos intestinais, devido ao excesso de gordura.

b) **Quelónios**: A tartaruga aparece, em quantidade, na época das chuvas, quando procura as praias arenosas para a postura dos ovos. Os caçadores caçam-nas com persistência, por apreciarem muito a sua carne e ovos. A carapaça é empregada numa indústria local.

Está classificada por Bowdich, como sendo a *testudo mydas*.

Aparece uma outra espécie, de muito menor talhe, a que chamam *cágado*. A carne é apreciada, mas a carapaça não tem valor algum.

c) **Esquátulos**: As águas da Boa Vista são visitadas por tubarões, em quantidade incalculável. Se bem que algumas espécies sejam muito vorazes, não há conhecimento de, alguma vez, terem atacado o homem. Isto se deve à grande abundância de peixe que encontram nos mares desta ilha.

Iniciou-se ali, por meu alvitre, a pesca ao tubarão.

Utilizaram-se rêdes e aparelhagem próprias mas, por motivos que desconheço, foi a pesca abandonada se bem que se tivessem caçado grandes quantidades de tubarões e alguns com 700 a 800 quilos. Muitos foram fisgados de terra, pois preferem as praias onde procuram o alimento.



Os esquilos que mais procuram estes mares, são:

*Anequim ou tubarão azul* (*Oxyrina gomphodon*, Raf.) — Muito abundante nos meses mais quentes. Aproxima-se pouco das praias, mas aparece em grande abundância nos pesqueiros de atum.

*Cornuda, ou peixe martelo* (*Zygoena maleus*, Risso) — Muito abundante em todo o ano. É muito raro aparecerem grandes exemplares.

*Tubarão sarda, ou marracho* (*Prionodon*, Sp.) — Muito abundante. Encosta à terra e visita as praias.

*Tubarão da praia* (*Lamna glauca*, Munl. e Heinl.) — Também muito abundante todo o ano.

*Tubarão grande* (*Carcharias lamnia*, Raff. e Squelos *carcharias*, Bowd.) — Aparece todo o ano e é muito abundante.

*Tubarão baleia, ou pintado* — Deste esqualo aparecem todo o ano grandes exemplares. É perigoso para as embarcações de pesca, às quais se encosta para se livrar da rémora, ou peixe piôlho.

*Tubarão São Tomé* (*Charcharan Rondeletti*, Munl. e Heinl.) — Raro. Aparece em qualquer época do ano.

*Tubarão tigre* (*Galeocерdo arcticus*, Faber.) — Muito raro.

*Gata* (*Acanthidium pussillum*, Lowe.) — Aparece em quantidade, nos meses quentes.

*Cução ou barroso* (*Centrophorus granulosus*, Munl. e Heinl., e *Squalus minnocelus*, Bowd.) — Abunda todo o ano e cai nas rêdes e, por vezes, nas linhas.

*Caneja, lixa ou corre costa* (*Mustellus vulgaris*, Cuv. e Val.) — Abunda todo o ano e cai nas rêdes e linha.

*Viola, ou violão* (*Rhinobatus colunae*, Cuv. e Val.) — Aparece todo o ano e cai nas rêdes.

*Raia branca* (*Raja miraletus*, Lin.) — É abundante todo o ano. Cai nas rêdes.

*Jamanta* (*Cephaloptera*, Sp.) — Aparecem grandes exemplares todo o ano.

*Peixe anjo* (*Squatina angelus*, Blainv.) — Raro, mas aparece em qualquer época do ano.

#### d) Peixes diversos:

*Atum*: Os escombrideos são representados por algumas espécies: o patudo, cavalinho, ou atum de cala, (*Thynus, thynus*, Lin.); a albacora ou rabo seco, (*Thinus alalonga*, Lin. ou *germo alalonga*, Bonnat.); a merma, ou judeu, (*Thinus tunjna*, Cuv. e Val.); o sarrajão, ou cachorra, (*Thinus pelamis*, Cuv. e Val.) e o ilheu ou atum branco, cuja classificação desconheço.

Formam cardumes correndo em linha contínua, conservando-se na costa, pairando e correndo do mar para terra e desta para o mar, durante alguns dias.

O patudo, ou atum de cala como os pescadores o denominam, é o atum de migração, que poderia ser, possivelmente, aqui pescado em armações de direito e revez, ou nas madragas francezas.

O roáz, seu terrível inimigo, raramente surge nestas águas e, por isso, no «Curral Velho», de Outubro a Abril, aparecem quantidades incalculáveis, que dariam para carregar uma grande frota. No entanto, encontramos-lo todo o ano, em maior ou menor quantidade, nos mares que banham a ilha.

O patudo é pescado à cana, a que se prende uma pequena linha de pesca pouco comprida, com um anzol empatado. É a pesca de salto, como a fazem os americanos, com melhor aparelhagem. Dêstes atuns aparecem bastantes, no «Curral Velho», com 180 a 200 quilos.

A merma, ou judeu, de carne mais sanguinea, é de lote mais pequeno e também aparece em quantidade, mas não é aproveitada pela indústria local, se bem que o possa ser.

O sarrajão, ou cachorra, aparece nos meses quentes, d'Agosto em diante. É muito saboroso, mas também o não aproveitam para a conserva.

O ilheu, ou atum branco, de carne branca, dá uma ótima conserva. Por a sua carne ser sêca, não é aproveitado, se bem que tenha consumo em muitos mercados.

*Abrotea* (*Phisis clamiodes*, Gunt.) — Abundante todo o ano. É pescada à linha.



*Aranque* (*Clupea aurita*, Cuv. e Val., ou *Clupea harengus*) — Aparece em grandes cardumes, junto à terra, de Agosto a Maio. É pescado em rédes.

*Anchora* (*Temnodon saltador*, Bloch.) — Muito abundante. Aparece todo o ano e é pescada ao corrico e em rédes.

*Aguilha* — Aparece todo o ano, em diversos fundos, e é pescada à rêde e linha.

*Betelha* — Muito abundante todo o ano. Pescada à superfície e em pequenos fundos, à linha.

*Bodião* (*Bodianus maculatus*, Bowd., ou *Labrus trimaculatus*, Gmelin) — Aparece todo o ano; de Agosto a Novembro muito gordo. É pescado em fundos, à linha. Os pescadores distinguem diversas espécies: bodião malôla, fusco e vermelho.

*Badejo* (*Gado pulchius*) — Muito abundante todo o ano. Pesca-se à linha à superfície e em fundos médios. É da família do bacalhau e há mais de uma espécie.

*Baiacu*, ou *peixe porco* (*Tetrodon lagocephalus*, Lin.) — Aparece, com freqüência, mas não tem valor para a secagem ou conserva.

*Bica* (*Pagelus erythrinus*) — Muito abundante todo o ano. É pescado à linha.

*Besugo* (*Pagelus acarne*, Risso) — É peixe de pequenos fundos. Aparece todo o ano e é pescado à linha e à cana.

*Bambô*, ou *bambôto* — Peixe de superfície, sem valor para a pesca e conserva.

*Biqueirão*, ou *man catarina* (*Engraulis encrasicelus*, Lin.) — Aparece de Outubro a Fevereiro, com a sardinha. Pescado em rédes. É a enchova pequena de que se faz conserva. Pouco abundante.

*Bicuda* (*Esox sphyroena*, Lin., *Syphraena dubia*, Blkn. ou *Syphraena vulgaris*, Bowd.) — Peixe de superfície, muito abundante e apreciado. Aparece de Dezembro a Maio e é pescado ao corrico. Quando pequeno chamam-lhe «pescadinha».

*Congro* (*Conger marginatus*) — Apesar de nunca ter visto nenhum, alguns naturalistas indicam a sua presença nos mares do arquipelago.

*Cherne* (*Epinephelus aeneus*, Geoff.) — Muito abundante todo o ano. É pescado à superfície e em pequenos fundos, à linha.

*Chicharro* (*Caranx trachurus*, Lin. e *Seriola picturata*, Bowd.) — Aparece em grandes cardumes, de Agosto a Outubro, e é pescado em rédes.

*Charro amarelo*, ou *cadela* (*Caranx ronchus*, Geoff.) — Aparece todo o ano, em abundância, e é pescado à linha.

*Charro preto*, ou *boniton* (*Caranx crumenophthalmus*, Bloch.) — É pescado à linha, todo o ano, e é abundante.

*Canela* (*Scomber pelamys*, Brunich.) — Raro.

*Corvina* (*Otolitus nebulosus*, Cuv. e Val.) — Peixe de fundos. Aparece todo o ano, em quantidade, e é pescado à linha.

*Chirriôco* (*Batrachus didactylus*, Bloch.) — É raro. Pescado em qualquer época do ano, à linha.

*Chireu* — Peixe de fundos. É pescado à linha, durante o ano e é abundante.

*Castanheta* (*Callantias peloritana*, Cocco, ou *Callantias parodtseus*, Lowe.) — É pescado à linha, todo o ano, à superfície e pequenos fundos. Não é muito abundante.

*Catarina* — Pescado durante o ano, em quantidade, à linha. Peixe de pequenos fundos.

*Cavala* (*Scomber colias*, Lin.) — Abunda de Agosto a Dezembro, em grandes cardumes. Pescada à linha e rédes.

*Cabrinha* — Raro. Aparece de Agosto a Dezembro. Pescada à linha.

*Dourada* (*Coryphæa hippurus*, Lin., *Chrysophrys aurata* e *Xyrichtys novacula*, Lin.) — Aparece de Dezembro a Maio. É pescada ao corrico. Pouco abundante.

*Doido* — Peixe de fundos médios. Aparece de Agosto a Dezembro, é pouco abundante e é pescado à linha.

*Dobrada* — Peixe de superfície, muito abundante. É pescado à cana e rêde e empregado como boa isca para o atum.

*Esmoregal* — A sua carne é muito apreciada. Não abunda. Aparece, durante o ano, em fundos médios e é pescado à linha.

*Ferreiro*, ou *nacho* (*Pagellus mormyrus*, Lin.) — Muito abun-



dante todo o ano. Quando pequeno, é bom isco para o atum. É pescado à linha e em rede.

*Façola*—É uma espécie que quasi desapareceu, na Boa Vista.  
*Fambil* (*Balistes radiata*, Bowd.) — Peixe de pequenos fundos. É muito abundante todo o ano. Não tem valor para a secagem ou conserva.

*Garôpa preta* (*Epinephelus gorensis*, Cuv.)

*Garôpa encarnada* (*Epinephelus toeniops*, Cuv. e Val.)

*Garôpa* (*Serranus scriba*, Lin. e *Serranus*, Sp.)—Tôdas estas espécies são muito abundantes todo o ano, em fundos de pedra. São pescadas à linha e dão um bom sucedâneo do bacalhau.

*Goraz* (*Pragellus centrodonatus*)—Peixe de fundos médios. Aparece, em abundância, todo o ano, e é pescado à linha.

*Linguado* (*Pleuronectes solea*, Lin. e *Synaptura punctatissima*, Peter.)—Pouco abundante. Cai durante o ano, nas rêdes.

*Mouro*—Abundante todo o ano. É pescado à linha.

*Mariquita* (*Sargus rondeletti*, Cuv.)—Muito abundante. É pescado à linha, todo o ano, em fundos médios.

*Mero* (*Serranus gigans*, Gm.)—Peixe de fundo. Aparece em grande quantidade, todo o ano, e é pescado à linha.

*Mirate*—Da família dos serranos. Aparece mais d'uma espécie e é muito abundante durante o ano. É pescado à linha. Há exemplares de 50 quilos.

*Moreia* (*Muroena helena*, Lin., *Muroena maculipinis*, Kaup., *Muroena melonotis*, Kaup. e *Muroena*, Lin.)—Há grande quantidade, em diversos fundos. Pesca-se em todo o ano. A peixe, depois de curtida, imita a de serpente.

*Olho largo* (*Catranx jacobius*, Cuv. e Val.)—Muito abundante. Tem as mesmas características do chicharro.

*Pargo bico* (*Pagrus ahremergi*, Cuv. e Val.)—Peixe de fundos médios. Aparece, em quantidade, todo o ano, e é pescado à linha.

*Pargo mulato*, ou *brazino* (*Pagrus auriga*, Val.)—Mesmas características do antecedente.

*Pargo boi*, ou *brazil* (*Dentex filusus*, Val.)—Mesmas características dos anteccedentes.

*Peixe d'areia*—Muito abundante todo o ano. É pescado à linha em pequenos fundos e junto às praias de areia e cai também nas rêdes.

*Peixe rainha* (*Holocentrus hastatum*, Cuv. e Val.)—Aparece em qualquer época do ano. É pescado à linha, mas é raro.

*Peixe espirho* (*Chilomycterus geometricus*, Kaup.)—Raro.

*Pescada* (*Gadus merluccius* e *gadus morhua*, Lin.)—Os naturalistas indicam, como existindo no arquipélago, estas espécies. Nunca vi nenhum exemplar.

*Pambo*, ou *Subscrito*—Peixe de pequenos fundos. Aparece, de Fevereiro a Outubro, em quantidade, e é pescado à linha e em rêdes. Serve d'isco para o atum.

*Peixe espada* (*Trachinurus pectinatus*, Latam.)—Muito raro.

*Papagaio* (*Sciaena eleongata*, Bowd.)—De fundos médios. Aparece todo o ano, em quantidade, e é pescado à linha. Por vezes, cai nas rêdes.

*Palombeta* (*Lichia tetracantha*, Bowd., *Lichia glauca*, Lin. e *Lichia omia*)—É muito abundante todo o ano. Pescada à linha, em pequenos fundos e em rêdes. Quando pequena, serve d'isco para o atum.

*Peixe voador* (*Triglas voltans*)—De superfície. Aparece todo o ano e é pescado à linha.

*Roncador* (*Fristipoma perotteti*, Cuv., e *Fristipoma humilis*, Bowd.)—Peixe de fundos diversos. Abunda todo o ano e é pescado à linha.

*Remora*, *peixe piolho*, ou *lapador* (*Echeneis remora*, Lin.)—Aparece agarrado ao tubarão e ao atum grande. Não é muito freqüente o seu aparecimento.

*Rula* (*Cantarus lineatus*, Montagu.)—Muito abundante todo o ano. Peixe de fundo. É pescado à linha.

*Safio* (*Leptocephalus conger*, Lin.)—É referido pelos naturalistas, mas nunca vi nenhum.

*Sardinha* (*Clupea sagax*, Gunth. e *clupea*, Sp.)—Aparece em grandes cardumes, junto às praias, de Outubro a Fevereiro e, em menores quantidades, nos restantes meses. É pescada em rêdes.



*Sargo* (*Sargus fasciatus*, *sparus sargus*, Lin. e *sparus chro-mis*, Lin.)—Aparece, todo o ano, em abundância. É pescado à cana e em rédes. Entre os pescadores, têm as seguintes designações: *sargo salemá*—litrado de amarelo em todo o seu comprimento—, *sargo branco*—com listas pretas do dorso aos flancos— e o *sargo chamôa*,—de côr escura, com riscas brancas no dorso e nos flancos.

*Salema* (*Pagellus bogaraveo*, Cuv., *saleima aurata*, Bowd. e *Box salpa*, Lin.)—Peixe de pequenos fundos. Aparece, à superfície, em grandes cardumes, de Agosto a Outubro, e é pescada em rédes e à linha.

*Salmão*—Aparece em fundos médios, todo o ano. É pescado à linha. Deve este nome à sua côr rosada.

*Salmonete* (*Polynixia nobilis*, Lowe e *Upeneus praiensis*, Cuv. e Val.)—De fundos médios. Aparece, todo o ano e é pescada à linha.

*Sabão*—Peixe de fundos. Aparece, em abundância, todo o ano, e é pescado à linha.

*Tainha*—Abunda. Escosta-se à terra e é pescada em rédes. Aparece geralmente, nos meses quentes. Há algumas espécies: a tainha amarela, ou fataça, (*mugil auratus*, Risso), a tainha branca ou alvôr, (*mugil capito*, Cuv.), a tainha negra ou negreta e a *mugil bispinosus* de Bowd.

*Taco-taco* (*Smarins melanuris*, Cuv. e Val.)—É raro e pesca-se à linha em qualquer época do ano.

*Velha*, ou *peixe cão* (*Gosyphus trede censpinosus*, Gunth.)—Muito abundante em fundos médios. Pesca-se à linha, todo o ano.

*Vitoria*, ou *feiticeira* (*Choetodon hoefler*, Steind.)—De fundos de pedra. Raro.

Aparecem outros peixes mais raros. Alguns nunca os vi, mas são indicados pelos naturalistas. Entre eles os seguintes:

*Peixe safo*, ou *tamboril* (*Lophius piscatorius*).

O *vermelhinho*, a *carta*, o *agulhão*, (*xyphius gladius*), a *princeza do mar*, o *alcabóz*, o *bodião môco*, ou *morédia*, o *hipo campo*, etc., etc.

#### e) Moluscos e crustáceos:

*Poivo* (*Octopus vulgaris*)—Muito abundante, em fundos de pedra de pequenas dimensões.

*Lula* (*Loglio vulgaris*)—Aparecem grandes exemplares.

*Choco* (*Sepia elegans*)—Muito abundante todo o ano. É caçado com fisga.

*Lagosta* (*Palinuris regius* ?)—Muito abundante em toda a ilha.

*Camarão*—Aparece, em abundância, de Abril a Setembro, nas ribeiras do «Rabil» e «Canto». É de grandes dimensões.

*Caranguejos*—Diversas espécies: o pilado, o das pedras, a navalha e o mole. Há também uma espécie, de côr amarelada, grande talhe, que procura os terrenos pantanosos, junto ao mar. É muito abundante e conhecida pelo nome de «craca».

#### f) Conquilogia:

É muito rica a conquilogia. Foi estudada e classificada por Bowdich.

*Lapa* (*Patela mamilaris* e *patela vulgata*)—É muito abundante.

*Mexilião*—Uma variedade grande, mas rara.

*Ameijoa* (*Tapã decussatus* ?)—Rara.

*Percebes* (*Donax rugosa* ?)—Muito abundante, todo o ano.

*Berbigão* (*Cardium rigens*, *cardium acolicum*, *cardium isocardia* e *cardium edulis* ? Lin.)—Raro.

*Buzio* (*Murex brandaris* e *murex aspirimus*)—Abundante.

*Baramujo* (*Littorina littoria*)—Pouco abundante.

*Burrié*—Muito abundante.

*Vieiras*—Abundante.

*Ouriço do mar* (*Echinus*)—Muito abundante.

A flora é característica pela abundância de actínias, asté-rias, madréporas, corais, méduas, ou alforrecas, holotúrias, algas, sargaços, esponjas, etc., etc.



Foi, certamente Bowdich, o primeiro naturalista que classificou algumas espécies de peixes da Bôa Vista e Santiago. A ele se refere Chelmsich, no seu livro «Corografia Cabo Verdeana», ao anotar uma relação dos peixes já então classificados. Essa relação contém a designação de 15 espécies, que devem ter sido classificadas, na maioria, por Bowdich.

Em 1851, o naturalista Schmitz, continuou esses estudos, mas o fim especial que teve em vista, foi o estudo da flora cabo-verdeana.

Parece-me que apenas se devem considerar, com valor científico, os trabalhos destes dois naturalistas, além da exploração científica feita pelo Dr. Gressoff, a bordo do *Talisman*.

Os naturalistas portugueses, F. Capelo, R. Guimarães e Baltazar Osório, classificaram também algumas espécies, e outro tanto fez Gruvel.

No entanto, até agora nada se fez no sentido de coordenar todos esses trabalhos de investigação científica, determinando as espécies e dando-lhes os correspondentes nomes vulgares por que são conhecidas nas diversas ilhas do arquipélago. Seria trabalho importante, tanto mais que o mesmo peixe tem nomes diferentes de umas ilhas para as outras.

Tenho a impressão de que os naturalistas se dedicaram especialmente à classificação das espécies mais raras, deixando aquelas mais conhecidas, de maior valor, pela sua quantidade e aproveitamento para a alimentação e industrialização. E até, na classificação, se notam divergências nas espécies classificadas.

## 2 — Locais de pesca

**T**ÊM grande influência, para a economia da pesca, os locais em que ela mais fácil e abundantemente se possa fazer, as distâncias dos pesqueiros, as boas condições para portos de abrigo e os fundos em que a pesca se faz.

Na Bôa Vista, a pesca faz-se até aos fundos máximos de 90 braças e somente para a pesca do pargo e poucas outras espécies.

Geralmente, as espécies utilizáveis na alimentação e na indústria nunca são pescadas a mais de 60 braças de profundidade.

Há muitos e bons pesqueiros, a pouca distância da costa, nunca a mais de 7 milhas.

Ótimos pesqueiros — talvez os melhores — existem a maiores distâncias, e entre eles o «João Leitão» que, sem dúvida, deve ser o maior e melhor pesqueiro do arquipélago.

Todos os portos podem ser utilizados, tendo somente em atenção a direcção dos ventos predominantes, em diversos períodos do ano.

O único local que tem sido aproveitado para servir como pôrto de pesca, é o de «Sal-Rei», onde fundeiam as pequenas embarcações, que se dedicam à pesca e fazem o tráfego do pôrto, na carga e descarga dos veleiros, que ligam entre si, em cabotagem, todas as ilhas,



Uma das empresas aqui estabelecidas aproveitou outros locais, fazendo, por temporadas, a pesca em cada um d'êles.  
Essa dispersão, dada a pequena quantidade de embarcações empregadas, não deu resultados satisfatórios.

### CAPÍTULO III

- 1 - Aparelhagem de pesca
- 2 - A preparação do pescado
- 3 - Os peixes e as conservas de peixe
- 4 - A mão de obra
- 5 - Sal e salinas. Abastecimento de água doce

## 1 - Aparelhagem de pesca

**P**OUCO há a dizer sôbre a aparelhagem e sistemas de pesca. Tão primitivos são eles, que impossibilitam as condições essenciais para a pesca intensiva e não são recomendados pelas condições do meio marítimo, pela arte de navegar mais adequada à actividade da pesca.

Toda a aparelhagem se reduz, nesta ilha a até no arquipélago, ao emprego de linhas de diversas grossuras (em relação ao pescado que pretendem fazer) tendo, na extremidade, o respectivo «pandulho», ou pêso, — em regra uma pedra, bocado de ferro, ou chumbo, — e 2 a 3 anzóis, com os respectivos estralhos, de fio ou arame, a ligá-los à linha.

A pesca à cana, para peixes médio e miudo, é feita com uma cana comprida a que amarra uma linha fina, com 2 a 4 anzóis e um pequeno pêso de chumbo.

Essa pesca faz-se dentro das baías.

Para isca empregam um caniço a que amarram uma pequena linha, de fio preto de linha de coser, com um pequeno anzol, ou alfinete na extremidade. A isca é primeiramente engodada.

A pesca do atum é feita com linha de 50 a 60 braças de comprimento tendo, nas extremidades, as ponteiras de linha mais fina. Nestas, empatam anzóis, com estralho aramado. A linha é deitada à pôpa da embarcação, ficando cada ponteira para seu lado, depois dos anzóis serem guarnecidos com isca viva, ou



muito fresca. O atum é previamente engodado. Para este e outros peixes grandes empregam o bicheiro e o arpão.

A aparelhagem de pesca utilizada pelos pescadores do arquipélago reduz-se ao seguinte material:

Bicheiro — Serve para fisgar o peixe e metê-lo na embarcação. É constituído por um gancho de ferro ou aço, ligado a um cabo de madeira.

Fisga — É utilizada para os grandes peixes. Compõe-se de duas partes: a haste de ferro em que encaixa a fisga e o cabo de madeira em que aquela se fixa. A fisga está ligada a um estalho de arame e este ligado a uma linha de sonda, que prende a meio do cabo de madeira. A fisga é, geralmente, de cobre ou bronze.

A pesca à rede é feita para certas variedades como a sálem, sardinha, cavala, arenque, carapau, tainhas, etc.

Usam redes de 18 a 50 braças de comprimento por 4 a 5 de altura, feitas com fio de cordel, ou de algodão. Nas maiores cai, por vezes, todo o peixe que encosta à terra e anda à caça. É o que os pescadores da ilha chamam «minas gerais».

Usam também umas pequenas redes de 6 a 10 braças de comprimento por 1 a 2 de altura, para a pesca da sardinha nas calhetas e peixe pequeno para isca.

Já aqui se utilizaram redes de malha larga, lançadas em pequenos fundos para caçar a quantidade de esqualos que aparecem junto às praias.

Também se experimentaram as «sacadas» e as redes de cerco porém sem resultados práticos por falta de mandadores profissionais que as soubessem utilizar.

Não usam aparelhagem especial para alar as redes, nem para a recolha do peixe para as embarcações.

Na pesca de moluscos e crustáceos não usam aparelhagem especial, além duma pequena fisga de arame.

A pesca do tubarão é feita acidentalmente nas mesmas linhas empregadas para o peixe grosso, ou atum.

Em conclusão:

A aparelhagem de pesca utilizada não pode dar, em rendimento, o necessário para a laboração de qualquer empreza, sendo certo que, para um rendimento compensador, a pesca não pode ser confinada aos pesqueiros mais próximos da costa.

A extensa área marítima limítrofe da ilha, abrangendo os grandes bancos do Leste, tem de ser explorada empregando-se artes próprias, de maior rendimento, de mais fácil manejo e economicamente exploráveis.

A pesca da sardinha deve ser exercida na área em que aparece em maior abundância, com grandes redes, embora se tenha de recorrer à tracção animal para as alar.

Para o atum deve-se empregar as redes de emalhe, as redes de cerco, volantes e possivelmente as «seinchas», as madragas, ou armações de direito e revés se isso for consentido pelas condições do meio marítimo.

Para a pesca de fundo estão recomendadas as «sacadas» e as linhas de fundo.

Para as espécies pelágicas devem ser empregadas as redes de cerco e de arrasto superficial.

A aparelhagem a empregar tem de obedecer às especiais condições do meio, à habilidade e tendência dos pescadores e ao seu maior rendimento.

Os barcos usados para a pesca são pequenos, entre 14 a 24 pés de comprimento, de boca aberta, com vela triangular amarrada à verga e sem qualquer protecção para o pescado e pescadores.

Empregam para o transporte de carga umas embarcações maiores, a que chamam lanchas. Têm o comprimento superior a 26 pés e carregam 4 a 5 toneladas.

As embarcações de pesca são também utilizadas no transporte de carga e geralmente carregam entre 2 e 2,5 toneladas. O sistema dos barcos em uso não é o recomendado.

Não permite a pesca nas melhores ocasiões em que deve ser feita; à meia maré, pois o pescador não tem possibilidades de se defender do frio e poder descansar, aguardando a ocasião mais propícia.

Tem de entrar em linha de conta, na solução deste problema, a defeza do pescador contra as intempéries e a obrigatoriedade duma boa alimentação.

Por isso se recomendam as embarcações de maior calado, até 5 toneladas, com meia coberta e fácil manejo de velame.

## 2 — A preparação do pescado

○ excesso de pescado, não consumido em verde, é preparado para a exportação e para o consumo de algumas das ilhas do arquipélago, sem quaisquer exigências quanto ao seu preparo e apresentação.

O peixe é cortado pelo dorso, no sentido longitudinal, compreendendo a cabeça. A carne leva uns cortes no sentido lateral e os ossos da cabeça são partidos. O peixe é polvilhado com sal e amontoado no chão, até ao dia seguinte, para tomar o sal. Depois é lavado em água do mar e posto a secar no chão, não importando que o terreno esteja ou não limpo.

A séca faz-se, geralmente, em 2 dias para o peixe miúdo e 4 para o peixe grosso. O produto fica com mau aspecto, com sujidades e entra em putrefacção se não fôr consumido num prazo relativamente curto.

As sardinhas, arenques e chicharros são salgados dentro duma celha, ou no próprio terreno e seguidamente espalhados para a séca. Por vezes os deixam ficar até ao dia seguinte na salmoura. A secagem faz-se entre 2 e 3 dias.

A apresentação resulta, péssima pela quantidade de terra, poeira, etc., que fica contendo o produto.

A embalagem deste pescado limita-se ao ensacamento. Não há instalações próprias para o tratar.

A empresa que funcionou nesta ilha e cuja finalidade era



a da exportação para o Congo Belga, fez umas instalações provisórias.

O processo de fabrico era igual ao seguido em Angola.

O peixe era escalado pela barriga, depois de cortada a cabeça e levava alguns golpes junto à espinha dorsal e na parte mais carnuda. Nos peixes de maior talhe a espinha era cortada um pouco acima do rabo. Muito bem lavado e metido em tanques, ou celhas, onde permanecia durante 2 a 5 dias, retirado, era depois de novo lavado em água do mar e fortemente escovado.

Seguidamente era posto a enxugar e sêco em secadores próprios, levantados a 0,80 do solo e enxadrezados com caniços, ou arame de ferro, na parte superior. A séca fazia-se entre 2 e 5 dias, conforme o tamanho do peixe e estado do tempo.

O produto ficava com bom aspecto, superior ao de Angola e capaz de resistir à decomposição por mais de um ano.

Outra empresa iniciou o fabrico dum produto, que agradou nos mercados metropolitanos. Procurava fornecer um sucedâneo do bacalhau.

O peixe sofria as mesmas operações já descritas, mas a salga levava entre 10 a 15 dias. A secagem fazia-se entre 4 a 6 dias.

O produto tinha muito boa apresentação e reunia todas as condições para o consumo público.

A aparelhagem para o seu fabrico limitava-se a um certo número de tanques e a girais, com a parte superior de caniço.

A exportação fazia-se em malotes de 30 quilos, prensados, amarrados e revestidos com serapilheira.

A empresa ultimamente instalada nesta ilha, dedica-se exclusivamente à conserva de atum. A instalação, feita a título provisório, tem os requisitos necessários a satisfazer, de momento, à sua laboração diária.

Está nas intenções do proprietário, fazer novas instalações, com maquinaria mais moderna e maior número de embarcações, para obter um maior rendimento de pescado e aproveitar todos os detritos para o fabrico dos subprodutos.

### 3 — Os peixes e as conservas de peixe

A carne dos peixes pouco se diferencia da dos mamíferos e essa diferenciação acentua-se mais na sua composição química do que na sua estrutura istológica. Os elementos constituintes são variáveis em tais proporções, que estabelecem grandes desigualdades no valor alimentar das diferentes espécies.

Retirados entre 30 a 50 % de resíduos, a carne dos peixes contém entre 15 a 20 %, de matérias azotadas, segundo Alquier (1):

O bacalhau contém 16 %; o arenque, 17 %; o carapau, 19 %, e a sardinha, 22 %.

Quanto ao seu valor alimentar, atendendo às espécies, segundo Perard, temos: (2)

	Em matérias albuminóides	Em gorduras	Em calorias
Atum.....	23	10	178
Bacalhau.....	19	0,8	89
Carapau.....	15,5	15	204
Sardinha.....	22	6	147
Arenque gordo.	16	10	158
"    magro.	5	5	117
Pescada.....	16	0,5	72
Tainha.....	18	1,5	90
Carne de vaca.	21	5,5	138

(1) Alquier — Les aliments de l'homme.

(2) La valeur nutritive du poisson comparée à celle de la viande.

As gorduras sofrem consideráveis diferenças: os peixes magros têm uma percentagem inferior 1 % e os gôrdos entre 8 e 27 %. A proporção das gorduras diferencia-se consideravelmente numa mesma espécie. Na generalidade a gordura é mais abundante no verão.

Nos peixes, como nos mamíferos, há um equilíbrio entre a proporção em gorduras e o conteúdo em água, formando esta, em média, os 80 centéssimos de peso da carne dos peixes. No carapau gôrdo não vai além de 71 % e nos peixes magros eleva-se a 82 %. A sardinha, segundo Legendre e Farge (1), contém 75 % na primavera e 65 % no fim do verão.

Os extractos azotados nos peixes, são menos abundantes do que na carne de vaca.

Não contém hidratos de carbone e as cinzas oscilam por 0,5 por cento.

Está apurado que, na gordura dos peixes, o índice de iodo é relativamente elevado, em consequência da presença de ácidos gôrdos não saturados, em grande abundância.

A carne dos peixes contém as vitaminas A e B em proporções variáveis sendo, a primeira, muito abundante nas substâncias gôrdas, sobretudo nos óleos dos fígados.

Sôbre o ponto de vista da química fisiológica admite-se que, a carne dos peixes, se comporta, quanto à sua digestibilidade, como a carne de vaca e que, as gorduras, têm um coeficiente de absorção ligeiramente superior à das outras gorduras animais.

A carne dos peixes é mais alterável que a dos mamíferos e exige, por isso, bastantes cuidados para se garantir contra a putrefacção e conservar todas as qualidades organolepticas.

(1) Revue generale du froid.

Os processos de conservação são:

- a) Pela salga, (dissecação) bacalhau, arenque e certos peixes.
- b) Pelo calor: conservas de sardinha, atum, etc.
- c) Pela fumagem: arenque, etc.
- d) Pelo frio: 

{	frigorificação.
	refrigeração.
	congelação.

Geralmente as populações ribeirinhas são as que consomem, na sua alimentação, maior quantidade de peixe e por isso mantêm um equilíbrio físico mais constante. Fornece o peixe ao organismo maior abundância de elementos essenciais e, entre êles, as vitaminas A e B de que, as populações do interior tanto carecem.

Seria necessário resolver êste problema tornando possível uma melhor distribuição de peixe, entre tãda a população das ilhas, pelo fabrico dum produto salgado e sêco, ou fumado, de conservação garantida, preparação cuidada e preço acessível.

A preparação de um substituto do bacalhau, também deve interessar à economia metropolitana, cujo déficit de produção não permite satisfazer às necessidades do consumo. E êsse substituto é fácil de conseguir, preparando, por processos mais cuidados e similares ao do bacalhau, o badejo, o mero, o mirate, as garoupas e os pargos.

Foi o francês Collin, o primeiro fabricante que applicou à conserva de sardinhas fritas em azeite e enlatadas em latas brancas, o processo «Appert» de esterilisação.

Em 1824, Collin instalou, em Salargues, uma fábrica e 20 anos depois montava mais 4, cuja produção se elevava, então, a 150 mil latas por ano. Dez anos depois montava-se, em Lorient, outra fábrica, e na metade do século XIX, as conservas de peixe tomaram grande incremento em França. Já então se enlatavam, conservados em azeite, o atum, a sardinha, o carapau, o arenque, etc.



Appert inventara e aperfeiçoara o fabrico de conservas de hortaliças e frutos, pelo sistema da cosedura e da aplicação de molhos, ou caldas, mas, a Collin se deve a conservação do peixe.

Em Portugal, já em 1865 se fabricava, em Vila Real de Santo António, a conserva de atum em azeite. A das sardinhas foi iniciada, em Setúbal, por um fabricante francez, em 1880.

Empregou-se, de principio, o processo Appert de esterilização, em «Banho-Maria», que veio a sofrer modificações depois da descoberta do autoclave de Papin. Em 1865, com a explicação científica de Pasteur, a conservaria atinge um grande desenvolvimento e passa a ter interesse económico.

O fabrico ainda hoje é o que originariamente foi inventado por Collin, tendo sofrido apenas as modificações impostas pelas exigências dos mercados consumidores, quanto à arrumação, aspecto, condimentos e molhos, óleos, azeites e cosedura em estufa, formato das latas, etc.

Nos últimos anos os americanos e japonezes deram um grande desenvolvimento à industrialização das espécies de menos valor, fabricando conservas para venda a baixo preço, destinadas a mercados e consumidores menos exigentes.

O fabrico técnico das conservas de peixe é muito simples:

O peixe, depois de desviscerado e descabeçado sofre, por pouco tempo, a acção duma salmoura entre 15 a 20°, para o enrijamento da carne. Seguidamente é lavado e colocado em grelhas estanhadas, que vão para os cofres de cosedura, ou para os tachos de fritura em azeite. Retiradas, escôam o azeite e resfriam sofrendo, seguidamente, as restantes operações de enlatamento, azeitamento, cravação das latas, esterilização, limpeza da lata, verificação, rotulamento e encaixotamento.

Há paizes em que a maioria destas operações se fazem mais economicamente, utilizando lavadores mecânicos, cortadores de cabeças, transportadores, usando, emfim, maquinaria em quasi todas as operações para uma exploração mais económica e de maior rendimento.

#### 4 — A mão de obra

NÃO será exagêro computar numa centena o número de indivíduos que, nesta ilha, se dedicam ao tráfego do porto e à pesca.

Isto desmente o logar comum, por todos aceite, da natural propensão desta gente para a actividade marítima.

A verdade é que eles só a procuram quando não podem exercer outros serviços em terra, ou a crise os obriga. Mas logo que cessam os motivos que os levam a pescar, voltam à pastoricia e à sua rudimentar agricultura.

Seria possível fixar esta gente na pesca, mas isso depende de uma regulamentação adequada em que, a-par dos seus direitos, se consignem as obrigações.

Seria necessário também remover certas exigências burocráticas que têm obstado à solução de tão importante assunto: o pescador não pode obter a sua cédula de inscrição marítima sem que pague, previamente, a Taxa Militar. E como nem sempre o pode fazer, não lhe é permitido o exercicio de uma actividade mais compensadora.

Há muito já que se está dentro dèste circulo vicioso: as autoridades marítimas exigem a inscrição marítima, mas esta não é possível porque as autoridades militares exigem antes o integral pagamento da Taxa Militar.

A solução é fácil.

Afirma-se, com uma sinceridade que impõe quasi a certeza, que o rendimento útil do trabalhador caboverdeano, em *Cabo Verde*, deve ser computado em 50 % do que dá o trabalhador metropolitano.

O que se não diz é que a afirmação parte dum erro fundamental — as condições em que cada um trabalha: uns com aprendizagem especializada e servidos por maquinaria auxiliar eficiente, os daqui sem especialização, fazendo tudo à custa dum maior esforço físico e sendo empregados em todos os serviços simultaneamente.

No entanto, o que a experiência nos tem demonstrado é que, em idênticas condições, o rendimento, em percentagem de trabalho, segue uma constante igual para ambos.

Aliás é sobejamente conhecida a especial aptidão desta gente para diversas profissões e a sua fácil assimilação, predica-dos estes que facilitam a especialização e tornam possível um me-lhor rendimento de trabalho.

O pescador recebe, como compensação, uma parte do pes-cado igual à que é atribuída à embarcação. As linhas e anzóis são pagas pelos pescadores.

Na pesca do atum a primeira aparelhagem, compreendendo as linhas, facas, bicheiro, arpão, anzóis, etc., é de conta da em-barcação. O pescado é dividido pelo número de tripulantes e a embarcação recebe uma parte igual.

Na isca de rede, aquele que a fornece às embarcações, re-cebe metade da parte que couber a cada pescador. Esta parte é paga pela embarcação e tripulantes.

Na pesca com rédes grandes, estas recebem um terço e os pescadores dois têrços.

Nas rédes mais pequenas, estas recebem uma parte igual à dos pescadores.

## 5 — Sal e salinas. Abastecimento de água potável

○ sal é empregado como único modo da conservação do peixe ou, concorrentemente com outros processos: a fuma-gem e a congelação e refrigeração em salmoura.

A sua influência na conservação do peixe é assaz impor-tante.

O peixe tratado com cloreto de sódio puro fica ligeira-mente amarelado, translúcido e de uma rigidez média. Porém, desde que contenha cloreto de cálcio, ou de magnésia, a carne fica branca, opaca e rija. Essas impurezas determinam a coagu-lação das albuminas perdendo o peixe, em qualidades nutritivas e em resistência aos germens da putrefacção.

Para os fins dêste estudo apenas interessa apreciar as qua-lidades do sal fabricado na Colónia e relacionado com o emprêgo na indústria da pesca, em comparação com as qualidades do de outras salinas de Angola e da Metrópole.

O sal das salinas de Angola tem a seguinte composição:

	Ambriz	Giraul	Lobito	Mossâmedes	Cabo Negro
Cloreto de sódio.....	91,26	95,41	89,94	89,90	85,06
• • magnésia ..	0,31	—	0,55	0,71	0,51
Sulfato de " ..	1,55	0,93	1,31	1,60	2,93
• • cálcio .....	—	—	—	—	—
Cloreto de cálcio.....	1,22	1,72	1,44	1,41	—
Substâncias insolúveis..	0,49	0,33	0,36	0,21	0,31



O de Setúbal tem a seguinte composição :

	1.ª colheita	2.ª colheita
Cloreto de sódio.....	98,535	94,184
"    "    magnésia.....	0,097	1,824
Sulfato "    "    ".....	0,268	1,881
"    "    cálcio.....	1,087	2,081
Substâncias insolúveis....	0,015	0,030

O das salinas do Sal tem a seguinte composição :

	Pedra de Lume	Santa Maria	Comp.ª Fomento
Cloreto de sódio.....	98,56	96,32	96,45
Sais de magnésia.....	0,052	—	0,24
Água.....	1,02	3,98	2,91
Substâncias insolúveis....	—	0,449	0,24

É, pois, mais rico em cloreto de sódio do que o sal de Portugal e o de Angola, e a percentagem de outros sais é sensivelmente igual à do melhor sal da Metrópole.

O sal da Boa Vista, cujo fabrico é comparável ao de Santa-Maria, deve ter características idênticas e por isso o poderemos classificar como um bom sal para todas as operações da salga, embora seja um pouco mais sujo devido a não ser defendido das areias, cujo movimento é grande na área das salinas.

Na ilha apenas são exploradas as salinas de Sal Rei.

O fabrico do sal é feito por métodos primitivos. Como o terreno das salinas está em nível inferior ao do mar recolhem-se, por infiltração, nas marinhas, as águas das marés cheias, fortemente salgadas e que atravessam o terreno superficial, muito poroso entre o mar e as salinas. O sal, depois de recolhido, é lavado nas águas que ficam nas marinhas, mas estas nunca são limpas. Para o abastecimento das marinhas existem uns poços de onde a água, antigamente, era tirada por bombas accionadas pelo vento.

Também existem salinas no Curral Velho, de muito bom sal e entre o Canto e Porto Ferreira, mas estas salinas são naturais.

A produção é mais que suficiente para prover às necessidades duma grande indústria.

Para melhorar o fabrico apenas é necessário tornar obrigatória a limpeza das marinhas, retirando as águas mortas para drenos que as conduzam a terrenos de nível inferior; e defender o sal das areias armazenando-o após a recolha e impondo a melhor lavagem do sal.

É interessante notar que, já em 1841, Chelmichi e Varnhagen se referiam assim ao sal de Sal Rei: «O que aqui há não é muito claro, e pelo mau fabrico sae das maretas misturado com bastante areia: é reputado comtudo mais próprio para a salga das carnes na América do Sul e preparo de couros». Também Bacelar Bebiano nos dá a seguinte informação: o sal exportado em 1840, foi de 6.000 toneladas. O sal é considerado o melhor do arquipélago.

#### Água potável:

Um dos problemas que é preciso resolver e imperativo para qualquer empresa que se venha a montar, é o do abastecimento de água potável para a esterilização, fabrico de gelo, etc.

Perto de Sal Rei existem mananciais de água potável que poderiam ser captados e conduzidos para o local da instalação. A montagem teria de ser feita com tubagem num percurso de 3,5 quilómetros. O desnível, entre o ponto de captação e Sal Rei, favorece-a. A elevação da água seria feita por bomba a motor alimentado a óleo de peixe. Haveria conveniência em se captarem as águas para um tanque, ou tanques, onde seriam filtradas por areia e cascalho fino.

Em tempos fiz um projecto completo de tal instalação, que deve estar nas Obras Públicas e Junta Local de Boa Vista.

É pois um problema de fácil solução.

## CAPÍTULO IV

- 1 — **Considerações sôbre o existente**
- 2 -- **A montagem da industria da pesca no arquipélago**



## 1 — Considerações sôbre o existente

**D**E uma maneira geral pode-se afirmar que, neste arquipélago, não existe, convenientemente montada e explorada a indústria da pesca.

As empresas aqui instaladas, têm-se dedicado a uma certa modalidade de fabrico, desprezando o integral aproveitamento do peixe, que só utilizam para a conserva em azeite, para a salmoura e para a secagem.

A aparelhagem empregada não está adequada às condições do meio marítimo e os barcos de pesca não satisfazem também, por estarem sujeitos a certas contingências conseqüentes do mau tempo e não oferecerem agasalho aos pescadores, etc.

São primitivos os sistemas de pesca, primitivo é o preparo do pescado, e mais primitiva ainda é a industrialização.

A mão de obra não satisfaz. Não se lhe pode exigir, pelas condições em que trabalha, que faça a pesca nas ocasiões mais próprias, nem à noite.

A complicar estes aspectos da questão existem outros factores: o desconhecimento dos locais mais próprios para a pesca, a impossibilidade de ir aos ricos pesqueiros mais distanciados da costa, a falta dos melhores processos de pesca de espécies de

maior valor industrial, os iscos e engodos a empregar, a carência dum estudo sobre as condições batimétricas das zonas limitrofes da ilha, a investigação das espécies, etc.

Instalaram-se algumas empresas de pesca nas ilhas do arquipélago.

Umhas têm boa maquinaria industrial, estando aptas a darem um maior rendimento em laboração diária. Outras ainda se encontram na fase inicial de experiências, com deficiências a corrigir e problemas técnicos a resolver.

Notei que, nem sempre, na disposição das diversas secções de serviços se atendeu às recomendações da moderna técnica e que algumas instalações não têm amplo espaço para melhor ritmo do trabalho sem embarços.

O emprego do assalariado não corresponde às necessidades da sua especialização, para garantir maior rendimento útil nas diversas operações da conservaria e isto tem como consequência um baixo rendimento na mão de obra.

Nota-se também um grande dispendio de combustível fácil de remediar adoptando outros processos de cosedura da conserva.

E este problema é de capital importância, pois a Colónia não pode garantir o abastecimento de combustível necessário à intensificação da indústria.

O fabrico de alguns sub-produtos faz-se dispendiosa e deficientemente, parecendo-me que ainda há dúvidas sobre o alto valor desses produtos.

Nem sequer se pensa em criar tipos de farinhas com as características exigidas pelos mercados importadores, tendo em atenção a diversidade nas suas aplicações.

A conservaria limita-se ao fabrico do atum não tendo, ainda, evoluído para o aproveitamento das espécies e conservas de diversos fabricos, de mais fácil colocação e maior valor comercial.

Também ainda não foi considerada a melhor solução para a pesca intensiva.

O industrial terá de o resolver atendendo a que não há uma classe de pescadores que vivam exclusivamente dessa actividade.

E, por isso, terá de empregar pessoal contratado e fazer a pesca de sua conta.

Só assim conseguirá fazê-la intensiva, em condições mais económicas e com maior rendimento por unidade de pesca.

\*  
\*  
\*

Encontram-se instaladas, na Colónia, as seguintes empresas:

- 1) *Empresa de Conservas Atlântida, Limitada*, instalada na Praia. Dedicase à preparação do atum em salmoura e azeite e aproveita a farinha do atum.
- 2) *Sociedade Ultramarina de Conservas, Limitada*, instalada no Tarrafal de S. Nicolau e Tarrafal de Monte Trigo de Santo Antão. Dedicase ao fabrico do atum em azeite e salmoura e aproveita os restos para farinha.
- 3) *Bonucci & Leça, Limitada*, instalada no Carriçal de São Nicolau. Dedicase à conserva do atum em salmoura e calda.
- 4) *J. A. do Nascimento & Filhos*, instalada em Santa Maria, da ilha do Sal e Sal Rei da Ilha da Boa Vista. Dedicase à conserva de atum em azeite.
- 5) *Companhia de Fomento de Cabo Verde*, instalada em Santa Maria e Palmeira, da ilha do Sal. Dedicase à secagem de peixe.
- 6) *Industrial de Pesca, Limitada*, instalada em Sal Rei, da ilha da Boa Vista. Dedicase à secagem de peixe. Deixou de exercer a sua actividade desde 1939.
- 7) *Sociedade de Pesca de Cabo Verde, Limitada*, instalada na Palmeira, da Ilha do Sal. Dedicase à secagem de peixe.



## 2 — A montagem da industria da pesca no arquipélago

**N**ÃO é possível contestar a presente importância económica da produção marítima; mas para que ela se torne representativa de riqueza é necessária a resolução prévia de certos problemas, pelo Governo e pelos industriais.

O que até agora se tem feito não tem valor apreciável.

O Governo tem o dever de proceder a diversos estudos, empregando técnicos de reconhecida competência e de fazer um vasto inquérito às condições actuais do exercício da pesca de modo a habilitar-se a legislar o mais conveniente.

Esses estudos deviam ter como objectivos:

- 1) Conhecimento do meio marítimo; estudos bio-marítimos e das condições das águas: temperaturas, regimens de correntes, condições meteorológicas, riqueza do *planckton*, variedades piscícolas, sua classificação.
- 2) A pesca e seus processos; aparelhagem a empregar; locais e portos onde se deva fazer.
- 3) Processos industriais a seguir na secagem do peixe, conservas e utilização dos detritos para subprodutos: óleos, farinhas adubos, colas, gelatinas, etc.

- 4) Estudo das possibilidades de se conseguir dos detritos de peixe os necessários fertilizantes para fornecer aos agricultores do arquipélago e fabrico de farinhas para a alimentação do gado e aves.
- 5) Possibilidades da utilização dos crustáceos compreendendo a reprodução em viveiros; vegetais marinhos e suas possibilidades industriais, etc.
- 6) Melhoria dos processos de fabrico do sal e preceitos mais recomendados em relação com os processos de fabrico actual.
- 7) Sistema de navegação mais recomendado à intensificação da pesca.
- 8) Estudos da possibilidade de se montarem armações fixas, ou magragas e do emprego do arrasto superficial (*Chalut*).
- 9) Mão de obra, educação técnica do pescador, melhor sistema de trabalho marítimo e preceitos mais recomendados à defeza do pescador, sua alimentação, indumentária para o trabalho do mar, assistência social, direitos e obrigações, etc., etc.
- 10) Preceitos regulamentares tornando obrigatória a inscrição marítima das «companhas» de pesca, independentemente do pagamento da taxa militar, que seria liquidada por descontos, se não fôsse possível a isenção.
- 11) Isenção temporária do pagamento de determinados impostos ao Estado e municípios e dos direitos aduaneiros sobre todo o material de pesca, maquinaria, embarcações, etc.
- 12) Mercados actuais e possibilidades de conseguir outros.

Feitos estes estudos ficaria o Governo habilitado a resolver definitivamente todos os problemas da actividade da pesca, no arquipélago.

E assim, permitir-se-ia a instalação, em cada ilha, de uma empresa de pesca condicionada às seguintes obrigações:

- 1) Integral utilização de todo o pescado.
- 2) Máquinas e aparelhagem própria para o fabrico de conservas de atum, lagosta, sardinha, arenquea, chicharros, etc., e pastas comestíveis, ovas, etc.
- 3) Aparelhagem para o fabrico de peixe seco, do *stock fish*, do peixe fumado e das espécies que podem ser curtidas em vinagre para *chops*, ovas em conserva, fumadas e salgadas.
- 4) Aproveitamento do cação, raias, gata e tubarões; das suas peles e óleos (ricos para a utilização industrial, medicinal e como combustíveis para motores de explosão), barbatanas, carne, dentes, e do pâncreas para a preparação da insulina.
- 5) Fabrico e conservação por refrigeração, ou congelação dos iscos próprios para a pesca, incluindo certas ovas.
- 6) Utilização das algas e sargaços para a extracção do iodo, bromo e fertilizantes.
- 7) Utilização dos crustáceos e mariscos, criando-se os viveiros necessários.
- 8) Aparelhagem própria para o fabrico de colas e gelatinas.
- 9) «Standardização» das espécies de conservas, tendo em atenção no seu fabrico e produtos quimicos a empregar, as exigências dos mercados metropolitanos e estrangeiros.



## Da produção

○ total de peixe, em verde, pescado na Boa Vista, durante o período de 1936 a 1943 inclusivé, foi de 1:971.500 quilos, computando-se o consumo em fresco numa quantidade minima, o que dá a média de 246.437 quilos, anualmente.

Nos anos de 1936/38 fez-se a pesca mais regular e intensivamente, destinando-se, quasi na totalidade, à venda, em verde, à «Industrial de Pesca, Limitada», que então empregava para cima de 30 pescadores de Santo Antão e Praia.

A saída dessa gente produziu uma queda acentuada na produção industrial, que ficou reduzida a 17 toneladas.

No cômputo geral, a venda à referida empreza representou 71 % do total pescado e a média de 1936/40 (anos em que ela exerceu a sua actividade) foi de cêrca de 300 toneladas anuais.

Este «quantum» não indica todas as possibilidades de pesca.

Houve longos periodos mortos e, como regra, pescavam 50 % das embarcações e pescadores. Nunca, nesse prazo de tempo, se destinaram mais de 28 embarcações à pesca de linha e rêde. nem resolveram satisfatòriamente, o fornecimento de iscos.

Naquele número estão também incluidas as embarcações destinadas ao transporte e à pesca de rêde.

Em 1942/43 aumentou novamente, um pouco mais, a produção e isso se deveu à saída de peixe para o consumo das forças militares, que estacionam no Sal e São Vicente.

A pesca, neste período, foi feita por mais algumas embarcações, mas confinou-se aos pesqueiros de Sal Rei.

Na totalidade da produção de 1943, entra a sardinha com 46 %.

Durante a faina de Outubro de 1943 a Maio de 44, a totalidade pescada foi de 180.582 quilos. Na pesca utilizaram 2 e por vezes, 3 rêdes, fazendo um lance diário.

No quadro abaixo calcula-se o rendimento mensal e anual de cada pescador e embarcação. Teve-se em conta o preço de venda do pescado em fresco e em seco, segundo os anos e os valores influentes na determinação desse rendimento.

Como média temos: para os pescadores o rendimento mensal de Esc. 255\$84 e para as embarcações, 51\$84.

As embarcações destinadas à pesca fizeram outros trabalhos que aumentaram o seu rendimento. Mas essa diversão para vários serviços influiu grandemente no rendimento da pesca.

Se considerarmos a quantidade de peixe em verde em relação à pesca feita por embarcações e pescadores temos, como média mensal:

Pescadores. .	260 quilos
Embarcações	903 quilos

Nos anos de 1936/38 essa média foi de:

Pescadores. .	355 quilos
Embarcações	1:283 quilos

Na Noruega dá-se, como média diária, a pesca de 44 quilos por homem, empregando aparelhagem própria, embarcações motorizadas, etc.

Nas grandes pescarias de Oregon até ao mar de Alaska, em 1912, a produção atingiu um total elevado de 136 quilos de peixe por unidade de pesca, empregando barcos e aparelhagem próprios.

Estes números dão o índice máximo e são confirmados pelos resultados da pesca na Gran Bretanha. (1)

Na Boa Vista é vulgar, como é sobejamente conhecido, pescar-se, em pouco mais de 2 horas, a média de 80 quilos por pescador. Mas a verdade, como já disse, é que as embarcações e pescadores exercem a sua actividade por períodos mensais nunca superiores a 15 dias e, por vezes, com 2 pescadores por bote.

Assim o rendimento é menor, mas isso só nos indica a necessidade de resolver o problema da mão de obra e o emprego de embarcações mais apropriadas, tendo em atenção as modificações necessárias para a defeza do pescador e maior rendimento de pesca.

(1) O problema da sobre pesca, por E. S. Russel.



## BOA VISTA

Anos de 1936 a 1943

QUANTIDADE TOTAL, POR QUILOS, DE PEIXE PESCADO, SECO E SALMOURADO, CONSUMIDO NA COLÓNIA E EXPORTADO PARA A METRÓPOLE E CONGO BELGA

Anos	Consumido na Colónia		Exportado	
	Peixe seco	Sardinha seca	Para a metrópole (peixe salmourado)	Para o Congo Belga (peixe seco)
<b>Totais . . . . .</b>	<b>129.572</b>	<b>114.946</b>	<b>7.360</b>	<b>345.205</b>
1936 . . . . .	2.602	15.200	5.856	82.975
1937 . . . . .	1.895	4.165	..	102.760
1938 . . . . .	5.563	8.585	..	90.720
1939 . . . . .	7.578	2.355	..	49.507
1940 . . . . .	10.856	12.156	..	19.243
1941 . . . . .	24.605	6.555	..	..
1942 . . . . .	44.044	16.054	928	..
1943 . . . . .	54.453	50.096	576	..

Elementos fornecidos pelo Pôsto de Despacho da Boa Vista.

## BOA VISTA

Anos de 1936 a 1943

VALOR, EM ESCUDOS, DO PEIXE PESCADO E SECO, CONSUMIDO NA COLÓNIA E EXPORTADO PARA O CONGO BELGA

Anos	Consumido na Colónia		Exportado para o Congo Belga (Peixe seco)
	Peixe seco	Sardinha seca	
1936 . . . . .	2.862	6.080	75.451
1937 . . . . .	2.082	1.466	95.417
1938 . . . . .	5.915	3.554	72.472
1939 . . . . .	8.585	942	45.006
1940 . . . . .	11.941	4.862	17.495
1941 . . . . .	29.523	2.622	..
1942 . . . . .	90.470	9.620	..
1943 . . . . .	55.092	30.057	..

## BOA VISTA

Anos de 1936 a 1943

QUANTIDADE TOTAL, EM QUILOS, DO PEIXE EM VERDE, DE CONSUMO LOCAL E UTILIZADO COMO ISCO

VALOR, EM ESCUDOS, DO PREÇO DE CONSUMO LOCAL E DO ISCO EMPREGADO NA PESCA

Anos	Consumo local	Isco	Peixe em verde para		
			Consumo local	Isco	
<b>Totais . . . . .</b>	<b>328.000</b>	<b>83.680</b>	1936 . . . . .	1.350	1.425
1936 . . . . .	45.000	9.900	1937 . . . . .	1.350	1.620
1937 . . . . .	45.000	10.800	1938 . . . . .	1.350	1.800
1938 . . . . .	45.000	12.600	1939 . . . . .	1.350	1.655
1939 . . . . .	45.000	10.900	1940 . . . . .	1.200	927
1940 . . . . .	40.000	6.180	1941 . . . . .	1.080	1.580
1941 . . . . .	56.000	10.800	1942 . . . . .	1.800	2.520
1942 . . . . .	56.000	12.600	1943 . . . . .	1.800	2.475
1943 . . . . .	56.000	9.900			

## BOA VISTA

Anos de 1936 a 1943

NÚMERO DE PESCADORES, REDES E EMBARCAÇÕES EMPREGADAS NA PESCA

Anos	Pescadores (1)	Embarcações	Artes da pesca (2)
1936 . . . . .	77	22	8
1937 . . . . .	84	24	10
1938 . . . . .	98	28	9
1939 . . . . .	80	25	8
1940 . . . . .	45	15	13
1941 . . . . .	84	24	12
1942 . . . . .	94	27	12
1943 . . . . .	75	21	12

(1) Calcula-se que os pescadores e embarcações trabalharam metade da temporada.

(2) As artes foram, na maioria, empregadas, em experiências, pela «Industrial de Pesca, Limitada». Actualmente poucas existem.

Êstes elementos foram fornecidos pela Patronia da Boa Vista.

Anos de 1936 a 1943

BOA VISTA

QUANTIDADE TOTAL DO PESCADO, EM QUILOS, POR ANOS  
E MÉDIAS ANUAIS E MENSAIS DE PESCA  
POR EMBARCAÇÕES E PESCADORES

Anos	Total do pescado		Pesca em relação às			
			Embarcações		Pescadores	
	Em verde	Em seco	mensal	anual	mensal	anual
1936. . .	355.655	106.633	16.075	1.339	4.592	382
1937. . .	379.309	108.818	15.804	1.317	4.587	382
1938. . .	356.405	102.868	12.728	1.060	3.636	303
1939. . .	225.787	59.440	9.816	818	2.822	235
1940. . .	150.516	42.255	11.270	939	3.344	278
1941. . .	109.116	31.158	4.546	378	1.229	108
1942. . .	170.612	61.006	6.318	526	1.815	151
1943. . .	216.100	85.105	10.200	850	2.960	246

Êstes elementos foram fornecidos pela Patronia da Boa Vista.

Anos de 1936 a 1943

BOA VISTA

VALORES EM ESCUDOS DA PARTICIPAÇÃO E DO RENDIMENTO  
DA PESCA, POR EMBARCAÇÃO E PESCADOR, POR ANOS E MESES

Anos	Participação na pesca por		Rendimento anual		Rendimento mensal	
	Embarcação Valores	Pescador Valor	Da embarc. Valor	Do pescador Valor	Da embarc. Valor	Do pescador Valor
1936. . .	84.908	87.208	857	1.514	71	126
1937. . .	99.196	99.936	918	1.129	76	94
1938. . .	80.988	82.890	642	1.161	53	97
1939. . .	54.760	57.319	597	1.328	49	115
1940. . .	32.491	36.424	597	1.594	49	132
1941. . .	24.308	34.805	225	3.224	18	268
1942. . .	56.318	104.410	464	7.325	38	610
1943. . .	63.756	89.425	674	4.341	56	361

CAPÍTULO II

- 1 — Criação dos locais de pesca
- 2 — Capital necessário
- 3 — Aproveitamento industrial do pescado
- 4 — Conservação do peixe pelo frio



## 1 - Criação de locais de pesca

**T**EMOS de estabelecer duas hipóteses:

Ou a pesca se faz com aparelhos fixos, ou se faz à linha, com rês de cêrco, arrasto e outras artes.

No primeiro caso devem ser chamados práticos a resolver certos problemas técnicos da montagem de armações à Valenciana, de direito e revez e talvez mesmo da «madruga» empregada em França com ótimos resultados.

No segundo caso a quantidade de pescado está sempre em relação com o maior ou menor número de embarcações que se empreguem.

Neste, tudo aconselha a que, em locais próprios, se instalem os pescadores, tendo em cada um o número suficiente de embarcações para conseguir determinada produção.

Embarcações motorizadas se encarregariam, diariamente, da recôlha de todo o pescado. Essas embarcações deveriam ter uma velocidade mínima de 8 milhas horárias e levariam o gêlo necessário a poder conservar o pescado em condições de se não estragar.

Poderiam também ser empregadas na pesca.

Para uma empreza que empregue embarcações motorizadas, está indicado, naturalmente, para pôrto e para instalações, o ilhéu da Bôa Vista, pelas suas especiais condições.

Os portos mais importantes, os pesqueiros que servem e a espécie de pescado que neles se faz, vão resumidos no quadro seguinte :

Portos	Espécie de pescado	Condições do porto
Sal-Rei	Atum, outras variedades, peixe de rede	Bom
Derrubado	Atum, peixe grosso e peixe de rede	Bom
Catas	Todas as variedades. Pouco atum	Ótimo
Porto Ferreira	Serve os pesqueiros de Leste	Mau
Oratão	Peixe de rede, atum, peixe grosso	Bom
Curral Velho	Atum, pargo, peixe de rede e outros	Regular
Curralinho	Todas as variedades e atum	Bom
Anicetinho	Peixe grosso e miúdo	Mau
Chaves	Peixe de rede	Regular

Contrariamente à opinião geral de que só é possível a pesca à linha, admito a possibilidade do uso de aparelhagem fixa e das artes volantes, cujo emprêgo está tão generalizado actualmente em França e Espanha.

Já se fizeram experiências e os práticos confirmaram a minha opinião. Contudo não é suficiente, sendo essencial que se faça um estudo mais rigoroso.

Verificada a possibilidade da montagem de artes fixas deve-se escolher, para local de pesca, aquele que melhor fôr indicado, tendo em atenção os meios de transporte utilizáveis quer em carga, quer em raio de acção, subordinados à velocidade e ao regime económico do seu custeio.

Para o emprego de artes volantes, a «thonnaire», ou a «seinche» qualquer local pode convir, desde que tenha boas praias, ou bom porto.

Há também a considerar qual seja o melhor porto para tráfego de exportação. E, sem dúvida, é o de Sal Rei, servido pela navegação costeira e podendo receber navios de qualquer tonelagem.

Desde que a empresa se instale no ilhéu, o tráfego de exportação pode ser feito todo o ano, o que não acontece se optar pelo porto de Sal Rei.

## 2 — Capital necessário

AS necessidades do desenvolvimento duma exploração industrial do peixe e todos os seus sub-produtos não podem tolerar um pequeno raio de acção de aparelhagem de pesca, embora servida por muito pessoal.

Tem de se usar de processos que permitam o desenvolvimento necessário a um grande rendimento e o seu custo e manutenção só podem ser suportados por quem tenha capitais suficientes e boa direcção técnica.

Isto pôsto, vou apresentar um cálculo provável das despesas a fazer devendo os preços, carecer, possivelmente, correcções em face de as condições criadas pela guerra terem aumentado, em muito, o custo dos materiais. Contudo fica a probabilidade de se poder conseguir, no arquipélago, muito material necessário.

Atende-se ao sistema de pesca a empregar, e cálculo para uma instalação em que se empregue um aparelho fixo, um certo número de embarcações, bem como rédes de cerco e outras.



Assim teríamos :

Custo provável de uma armação de direito ou duma «madruga» . . . . .	500	contos
Custo dum arrasto superficial -chalut . . . . .	100	»
Custo de 50 botes de 20 a 22 pés, com aparelhagem e apetrechos de pesca e com meio convez. . . . .	150	»
Custo de 5 rêdes de arrasto com 100 braças . . . . .	30	»
Custo de 5 rêdes de cêrco. . . . .	50	»
Despezas de instalação (prédios locais, de pesca, casas para os pescadores, etc.) . . . . .	300	»
Custo de maquinaria para o fabrico de conservas, óleos, guanos, farinhas, gelatinas, colas. etc.). . . . .	3.000	»
Custo de 2 barcos motorisados . . . . .	500	»
Custo de uma câmara frigorífica e de fabrico de gelo, com a capacidade 100 m. <sup>3</sup> . . . . .	150	»
Para diversos . . . . .	220	»

Não é exagerado computar o capital necessário em 5:000 contos.

É óbvio acentuar que se trata da constituição duma empresa com a garantia duma contínua prosperidade assegurada e de rendimentos certos, compensadores do emprego de tão avultado capital.

Já, por vezes, repeti que a matéria prima é abundante, a mão de obra barata e são abundantes as espécies mais recomendadas para a indústria de conservas e fabrico de sub-  
-produtos.

Tudo indica necessidade de se chamarem capitais da metrópole, ou do estrangeiro, para a valorisação de tão importante fonte de riqueza, pela impossibilidade de os conseguir entre os capitalistas do arquipélago.

Impõe-no a necessidade de acabar com os desastrosos efeitos das contínuas crises e, até certo ponto, a solução do problema social em algumas das ilhas mais atingidas pelos efeitos da consanguinidade e pobreza física.

### 3 — Aproveitamento industrial do pescado

A O escrever este capítulo tenho por finalidade prender a atenção de quem se queira dedicar, ou se interesse pela indústria do pescado, dando-lhe indicações sobre o aproveitamento industrial e valor comercial de certas espécies e seus sub-  
-produtos.

Condicionadas a tal finalidade dispensam estas indicações, de ser completas. Será fácil a quem queira entrar em detalhes técnicos, estudá-los consultando a bibliografia indicada nesta obra.

As espécies mais recomendadas para a industrialização, pela sua abundância, são as seguintes :

Arenque, atum, carapau, pargo, lagosta, mariscos, sardinha, tubarão e outros esqualos e os peixes próprios para a salga, seca, salmoura e fumagem.

Os sub-  
-produtos são:

Óleos e gorduras, farinhas forraginosas para o gado e aves, farinha para a alimentação do homem, guanos ou adubos fosfatados e azotados, pastas azotadas, barbatanas, colas e gelatinas, essências para perolizar, ossos, dentes e marfim, colas hidrofugas, peptonas, vitaminas, insulina, lecitinas, matérias plásticas, texteis e terapêuticas, óleos medicinais, bromo, potássio, iodo, etc., etc.

Vejamos o valor da utilização de cada espécie:

### Arenque

Este clupeido sendo, segundo parece, da mesma espécie do Mar do Norte, difere bastante d'ele, mas é igual ao do Mediterrâneo, segundo afirmam.

Li, algures, que os italianos o preparam em conserva e exportam para os mercados dos Balkans e Tunisia.

Aparece em cardumes maciços a partir de Agosto e é de fácil pesca em rêdes de alar para terra, ou de cêrco.

Pode ser salgado e prensado, fumado, ou utilizado para a extracção de óleo, farinhas e adubos.

Pode-se criar uma conserva que, certamente, teria bom mercado na Europa.

Feito em dois filetes seriam estes curtidos em vinagre branco, depois enrolados em pickles e presos por palitos. Faria-se um «chop» idêntico ao empregado pelos alemães, como aperitivo para a cerveja.

Também se recomenda a conserva dos filetes em azeite, cujo preparo é o seguinte:

Depois de descabeçado e eviscerado sofre uma ligeira permanência em salmoura a 25°. Seguidamente é escurrido, e arrefecido durante 4 a 5 horas. Cortam-se os filetes; tira-se-lhes a pele e as espinhas e enlata-se, com o azeite e sal necessários. A esterilização deve durar 1 hora, a 120°.

A fumagem faz-se pelo seguinte processo:

Depois de descabeçado e eviscerado é lavado em água do mar e limpo com a ajuda de escova própria, para lhe tirar todo o sangue.

É metido em salmoura forte, a 25°, durante meia hora e depois num banho colorante de «rocou» (resina de coloração encarnada, tirada dos grãos de *Rocouyer orellane*) para tomar côr.

A fumagem dura meia hora e é feita com madeira de carvalho e serradura de pinheiro.

Seria necessário importar as madeiras próprias e essências vegetais, tendo em atenção as exigências de fabrico dos mercados consumidores.

### Atum

As águas do arquipélago, são quentes e bastante salgadas. Como os escombrídeos são animais esternotermicos e esternosalinos, procuram em cardumes as suas águas.

Para a pesca do atum é essencial a abundância do engôdo e bom isco, sendo preferido o carapau, que aparece de Agosto em diante, após as primeiras chuvas.

A deslocação do atum parece obedecer à necessidade de fazer a postura em determinadas condições de meio e dá-se ao longo da costa do Curral Velho, aproximando-se mais do Curralinho, onde caça os cardumes de pequenos peixes ali tão abundantes.

Não está indicada a pesca à linha, como agora se faz. Também nem sempre há engôdo e iscos próprios em quantidade.

Esta dificuldade poderia ser removida se a empreza fôsse a distribuidora. Poderia conservá-los frigorificados em quantidades necessárias a garantir a faina da pesca.

Actualmente, só se prepara o atum em conserva de azeite. Não são aproveitados os detritos, as cabeças, a pele, os fígados, etc., se bem que os sub-produtos do atum tenham grande aplicação industrial e valor comercial.

O seu óleo tem a seguinte composição:

água . . . . .	5,44 %
oleína . . . . .	60,20 %
maragarina e estearina . . . . .	30,91 %
ácido oleico livre . . . . .	3,39 %
resíduos orgânicos . . . . .	0,06 %



A pequena percentagem de ácido oleico dá-lhe uma consistência butirose, como mel.

O seu principal emprêgo destina-se à curtimenta, mas tem outras aplicações industriais, devido à presença, em altas doses, dos ácidos steárico, oleico e margarico.

Parece-me, após experiências que fiz, que as peles dos atuns grandes, podem ser curtidas e empregadas no fabrico de objectos de adorno e sapatos de senhora.

O atum fornece uma grande percentagem de cola e gelatina e tem boa carne para a salga, salmoura e secagem. As ovas podem ser preparadas, salgando as prensando-as, ou ainda em pastas comestíveis e conservas em azeite e escabeche.

Os fígados têm aplicação industrial e comercialmente têm grande procura e valor, pela enorme quantidade de vitaminas que deles se extrae.

A carne do atum pode ser farinada para o sustento do homem. É muito rica em vitaminas A e D. Em 100 gramas de alimento frêscó existem 2.000 unidades de vitamina D e 1.100 de vitamina A.

#### Carapau ou bonito:

Esta espécie aparece em cardumes maciços e cai tanto nas armações, como nas artes de cêrco e rêdes de emmalhar e alar. O seu aparecimento, junto à costa, começa em Agosto, depois das primeiras chuvas.

Actualmente só o aproveitam para a salga e seca, por processos muito rudimentares, e é consumido na Colónia.

O seu aproveitamento industrial representará um valor apreciável no regimem económico da indústria da pesca.

Pode-se fazer a conserva em óleo de algodão, com molho de tomate, ou azeite de palma, ligeiramente picante, e introduzi-la, a baixo preço, nos mercados africanos.

Pode também ser utilizado para o fabrico de óleos e farinhas, ou guanos.

Do olho largo, ou carapau grande pode-se preparar a conserva de filetes, em azeite ou calda de tomate, à imitação da conserva de arenque.

#### Lagosta

É sobejamente conhecida a incalculável abundância d'este crustáceo nas águas do arquipélago e principalmente nas da Boa Vista.

Trata-se duma espécie com grande valor comercial e está indicada a sua industrialização resolvendo-se, previamente, tudo o que respeite à criação em viveiros.

Sabe-se que a lagosta se reproduz sem grandes exigências de meio. Uma fêmea adulta põe cem mil ovos e a incubação dura seis meses. Como é muito voraz, pode ser sustentada, nos viveiros, com restos de peixes.

A conserva de lagosta, quer apresentada em latas ou frascos tem mercados certos e é manjar só para ricos, pelo elevado preço por que é paga.

É de fácil fabrico:

Coze se viva, dando-lhe uma ligeira fervura para a carne não perder a rigidez e o sabôr delicado. Seguidamente, é metida numa salmoura fraca onde arrefece. Retirada da carapaça, é enlatada em calda ligeiramente salgada. Envolvem-se os bocados em papel celofane, para evitar o enegrecimento da carne, devido aos sulfuretos metálicos.

As latas são esterilizadas a temperatura tão baixa quanto possível. A de 110 é a mínima, da qual não é prudente descer.

É sempre conveniente juntar 2 % de ácido acético, ou citrico ao conteúdo das latas para evitar a descoloração da carne e porque também constitue um preventivo contra alterações putrefactivas.

#### Mariscos

Só conheço duas variedades susceptíveis de aproveitamento industrial — a lapa e os perceves, muito abundantes nesta ilha.



A conserva tanto pode ser feita em salmoura leve, como em vinagre branco, ou em escabeche.  
Das conchas dos mariscos e crustáceos, tão abundantes, pode-se extrair o cálcio.

### Sardinha

A sardinha é um animal muito sociável, esternosalino, que reage contra certas condições térmicas.

Parece-me que uma das variedades mais abundantes na Bôa Vista é a *Clupea sagax*, que muitos naturalistas dizem ter estreita relação com a *Clupea Pilchardus* da Europa.

Na família das sardinhas existem diversas espécies. Não se realizou ainda um estudo actualizado das espécies que vivem, ou estacionam nas águas do arquipélago. Pelo menos não há concordância entre os naturalistas.

J. Cardoso Júnior, nas suas «Notas Africanas» dá-nos a conhecer a existência das seguintes espécies estudadas, parece, por Bowdich:

*Clupea fimbriata* e *Clupea harengus*, Lin.

Li, em trabalho de valor científico, que as espécies existentes são:

*Sardinella madeirensis* e *Ethmalosa fimbriata*, Bow.

Há também quem as classifique como a *Clupea sagax* e como a *Sardinops ocellata*.

Para mim deve interessar, apenas, a possibilidade da industrialização das espécies existentes.

E quanto a isto não pode restar dúvidas.

Na Bôa Vista a criação encosta a terra, certamente para a sardinha se defender dos esqualos e doutros peixes, entre eles, a cachorra e o sarrajão.

Só é pescada de Outubro a Abril, ou Maio, em rédes de alar para terra.

Geralmente aparece todo o ano, mas em menores quantidades.

As espécies existentes servem para a conserva em azeite, desde que sejam conservadas pelos processos usados na Metrópole. Também podem ser salgadas, ou salgadas e prensadas, e exportadas em pandeiretas.

Há espécies de qualidade inferior que podem ser aproveitadas para o fabrico de conservas baratas, para a farinação e extracção de óleos, adubos, pastas e molhos azotados.

Nos Estados-Unidos prepara-se a conserva, em grande escala, duma pseudo sardinha, a *Chepanodon Coeroleus*.

Na California o processo de fabrico é o seguinte:

Descabeçada e eviscerada em máquina própria, a sardinha é lavada, salgada e depois seca pelo ar quente. Sofre a cozedura em óleo de algodão, de 110 a 115 durante 8 minutos.

Enlatada em molho de tomate, é esterilizada a 115°.

A secagem pode também ser feita ao ar livre, desde que se não faça demasiadamente na região superficial. Aproveita-se a ação moderada do vento e sol.

A sardinha contém as vitaminas A, B e C, sendo esta última a que nela existe em maior quantidade.

### Tubarão

Já em 1920, em Portugal, num artigo publicado no «Século», chamei a atenção das entidades oficiais e dos nossos industriais para a incalculável riqueza, em sub-produtos com grande valor comercial, que nos fornecem o tubarão e outros esqualos.

Fiz diversas experiências sobre óleos e creio ter sido a primeira pessoa a distilá-los, tendo conseguido um ótimo substituto da gasolina, para motores de explosão.

Fiz também diversas preparações medicinais imitando o óleo de fígado de bacalhau e a «Emulsão de Scott» além de outros produtos.

Sujeitei êsses produtos ao exame do eminente cientista prof. Charles Lepierre.



Os resultados das análises indicaram tratar-se duma riqueza com larga aplicação industrial e grande valor comercial.

Mais tarde tive conhecimento das investigações feitas por japonezes, com óleos de peixe, e da pesca dos esqualos exercida para fins industriais, pelos americanos.

Mais em mim se arraigou o convencimento de que se tratava duma espécie de grande e incalculável valor, pela diversidade de sub-produtos que fornecia.

Agora mesmo tenho conhecimento da publicação dum artigo no «Jornal do Comércio» de 2 de Agosto deste ano (1), sobre o título «Óleos de peixe», que transcrevo :

*«A Africa do Sul, atenta às necessidades prementes dos paizes em guerra e do mundo em fome e em fatal declínio piscatório na sua marca atlântico-indica e por de pé e em vertiginosa marcha, uma indústria nova, rica e de tal forma animadora que, na escala de valores económicos atingiu, dum golpe, um logar de supermarcía»*

*Em Angola há muito se faz o aproveitamento do óleo de peixe; há muito tempo que esse produto, que é requerido e ambicionado pelos paizes europeus, aqui se fabrica e, no entretanto, tudo quanto existe estaciona ainda ao longo das pescarias das costas, a rancificar-se pela acção corrosiva do oxigenio do ar e pelo poder oxidante das embalagens usadas.*

*Não seria de sugerir que o Governo de Angola, com a colaboração dos sindicatos de pesca, constituisse uma equipa de técnicos que até à União Sul Africana se deslocasse e lá estudasse, nas suas diferentes modalidades, o fabrico do óleo de peixe, quer o que se destina a fins medicamentosos, quer o que a indústria exige, como matéria prima preciosa?»*

(1) 1944.

Como considero a pesca dos tubarões das mais interessantes, sob o ponto de vista das enormes possibilidades que oferece, dedico-lhe minuciosa descrição.

Apanham-se aqui grandes exemplares dos «mangeurs d'hommes» mas, o certo é que não tenho conhecimento de terem atacado alguém na Boa Vista.

O tubarão, pela sua voracidade na destruição dos peixes, constitue um flagelo e a sua abundância nesses mares não consente a pesca com «espineis».

O trabalho pertinaz dos quimicos e a intuição dum aventureiro deram um logar de primazia aos esqualos pela possibilidade da sua integral utilização.

Algumas nações e, entre elas, a América, a Inglaterra, a França e o Japão, dedicam, desde há muito, especial atenção à sua pesca e indústria, e dela tiram uma grande variedade de sub-produtos.

A pesca faz-se em extensas áreas de todos os mares, com redes próprias de malha larga, fundeadas a diferentes profundidades tendo, nos extremos, à superfície, flutuadores com pequenas bandeiras para assinalarem o emmalhe do peixe.

Também é feita à linha com fio próprio, e um anzol iscado com isca viva e empatado em arame, ou ligado a uma corrente fina de bom aço.

Na pesca à fisga, ou arpão, deve haver todo o cuidado para não ferir o peixe no corpo, procurando fisgá-lo pela cabeça, ou junto às guelras.

Como a maior força dos esqualos reside no rabo deve-se immobilisá-lo para mais fácil domínio e recolha. Para isso lança-se uma corda com nó corredio, cujo seio se faz passar pelo rabo do tubarão.

O estralho de arame deve ter mais de uma braça, pois o tubarão procura libertar-se enrolando-se na corda e tentando cortar o estralho com os dentes.

Do tubarão utilizam-se : as peles, a carne, o óleo dos fígados e da carne, a bilis, as barbatanas, as cartilagens e os detritos.



### As peles dos tubarões, da gata e doutros esquilos

As peles de «chagrín» mais fino são empregadas como lixa em marcenaria e objectos de precisão. Servem, também, para a confecção de objectos de adorno, caixas «toilette», bolsas, etc.

As peles grandes têm larga aplicação para calçado, fôrro de malas, correias de máquinas, empanques, etc.

A sua preparação obedece aos seguintes requisitos:

Colocado o tubarão de dorso para cima, cortam-se as barbatanas dorsais e o rabo, na altura do lóbulo que ali têm; depois, a pele em todo o sentido do comprimento, a meio do dorso, até ao focinho, do qual se separa a extremidade.

O golpe deve passar pelo meio dos cortes das barbatanas dorsais.

De cada lado do maxilar superior, ou lados da cabeça, corta-se a pele seguindo uma linha que passe rente aos olhos e daí contorne as guelras, até à barbatana peitoral, que também contorna, e segue para cima, até atingir o canto da boca, no maxilar inferior.

Cortam-se as barbatanas anais e despéla-se, com o maior cuidado para evitar qualquer golpe, que depreciaria a pele.

Para remover os restos de carne deve-se meter a pele numa salmoura forte, por 3 ou 4 horas, ou toda a noite, nunca devendo estar mais tempo que o indicado.

Lava-se a pele em água salgada, para lhe tirar todo o sangue e sujidades e depois é decarnada com uma faca própria, de curva longa e duas pegas nos extremos, como as facas dos curtidores.

A pele é assente num cavalete, com 1,50 m. de comprimento por 0,60 de largura, abaulado e suportado por 4 pés, devendo a parte da frente ficar mais alta, e nele se procede á descarnagem.

Lava-se a pele seguidamente em água do mar e mete-se em salmoura, onde deve permanecer 12 a 15 horas. Depois de limpa é posta a escorrer e a cura faz-se assentando a pele num plano de madeira, ligeiramente inclinado para escorrer a salmoura, onde

se estende uma camada de sal fino e seco. Coloca-se a pele, com o «chagrín» para baixo e cobre-se a parte de cima com sal.

Assim se empilham as peles, bem cobertas de sal, devendo, as maiores, permanecerem 6 dias e as mais pequenas 5.

Depois de retiradas são sacudidas fortemente e dobram-se para se medirem.

A exportação faz-se em fardos, ou barris.

Podem utilizar-se barris de 200 quilos que devem levar 25

a 30 peles, com o peso aproximado de 130 a 150 quilos.

O enfardamento não é muito recomendado, porque não evita a água, o que inutilisaria o lote.

As peles de tubarão cujo comprimento seja inferior a 36 polegadas não são exportáveis

Aquelas que tenham um rasgão ficam depreciadas em 40 %, as que tenham trez, em 60 % e as que tenham mais perdem o valor.

O processo para a esfolia da pele das gatas e doutros esquilos é o mesmo.

No cação e lixa a descarnagem faz-se com uma faca, e a pele depois de lavada e salgada, pode ser seca à sombra, em sítio ventilado.

### Barbatanas

São preferidas as da raia e dos tubarões, e classificadas como «barbatanas brancas» e «barbatanas pretas».

Cortam-se pelas juntas de maneira a não levarem carne.

As comestíveis, (únicas que interessam) são as dorsais, as peitorais e as anais. Devem ter o mínimo de 6 polegadas na base. As mais preferidas são as peitorais e que tenham entre 14 a 18 polegadas.

A sua preparação obedece aos seguintes preceitos:

Depois de cortadas extrae-se-lhes toda a carne. Lavam-se muito bem, em água do mar, de maneira a ficarem rigorosamente limpas e penduram-se numa corda em sítio ventilado e sombreado,



durante 14 dias. Não devem apanhar o relento na noite nem se-  
car mais do que o tempo indicado.

Para a exportação são embarriladas ou encaixotadas em lo-  
tes de 200.  
Na América, os chineses pagavam-nas a 10 sch. a libra  
de pêso

### Carne

A carne dos esqualos é boa e o facto dos europeus a não  
comerem, principalmente a do tubarão, deve-se sem dúvida, a um  
preconceito tolo.

Faz-se com ela, bons filetes, lombos e flocos de farinha para  
preparações culinárias.

A sua preparação em farinha não requiere conhecimentos  
especiais, nem tampouco o seu emprêgo na culinária.

Também pode ser salmourada, salgada, seca ou fumada e  
assim preparada pode ser conservada por longos periodos.

Em verdade a carne, tem de ser utilizada logo, porque a  
decomposição é rápida.

Tanto a carne de tubarão como a das raias têm largo con-  
sumo na China, Japão e mercados africanos da costa ocidental.  
Também na Arábia se consome.

A percentagem da carne comestível no tubarão, anda por  
30% do pêso do animal.

A farinha da carne do tubarão é um bom produto por con-  
ter uma alta percentagem de fosfato de cálcio e de proteínas  
muito digestíveis.

O seu preço atingiu 11 £ por tonelada.

A cabeça, o conteúdo do estômago, sobejos das peles e carne  
de qualidade inferior, servem para o fabrico de fertilizantes e ali-  
mentos para gado e aves.

### Cola

A pele da cabeça, cartilagens, guelras, cabeça e barbatanas  
dos esqualos dão boa cola. Obtem-se por demorada cozedura e  
classificação da massa gelatinosa.

### Outros produtos

A bilis do tubarão e de outros peixes é empregada no fa-  
brico de tintas.

A insulina é extraída do pâncreas.

Dos restos do fígado dos esqualos faz-se a gelatina come-  
stível e tem emprêgo na fotografia.

Os dentes servem para o fabrico de botões.

### Óleos

Como se sabe os peixes demersais acumulam, no fígado, as  
gorduras e os pelágicos por diversas partes do corpo.

Os peixes magros dão, geralmente, menos óleo do que os  
gordos.

Esta regra não é, contudo, rigorosa.

Os óleos tanto podem ser extraídos dos fígados, como dos  
debritos, ou dos próprios peixes.

Estas diferenças originam a classificação comercial em:

óleos de toucinho (baleia, golfinho, toninha, cachalote, etc.);  
óleos dos fígados (tubarão, cação, gata, peixe anjo, etc.);  
óleos dos peixes (sardinhas, savelhas, arenques, cavalas,  
gorduras dos chernes e outros, e cabeças das tainhas),  
óleos dos debritos (cabeças, visceras, peles e debritos dos  
peixes, etc.).

Para o comércio preparam-se os óleos com as seguintes  
designações: «amarelo limpido», «amarelo», «amarelo queimado»,  
«queimado», «crú», «refinado» e «distilado».

Tem grande amplitude a sua utilização industrial, pois ser-  
vem para a saponaria, curtimenta, preparação de tintas, e como  
combustíveis.

O óleo de tubarão combinado com a terebintina dá bom  
verniz e um melhor produto ainda se fôr combinado com gomas  
resinosas.

Usa-se também na tempera do aço.



Como é muito rico em vitaminas substitue vantajosamente o óleo de fígado de bacalhau, podendo ser emulsionado com fosfatos dando um bom produto medicinal, de grande tolerância. Pode também ser empregado como sêbo para as embarcações, depois de convenientemente emulsionado.

Da carne da gata extrai-se 5 % de óleo, mas somente 2 % são recuperados pelo usual processo de prensagem. Os restos contêm apreciável percentagem de óleo e podem ser utilizados para adubos.

Das ovas da gata tiram-se 22 % de óleo e 12 % de licitina, usada para margarina, além de outros produtos de certo valor medicinal.

O óleo da gata idrogenado perde o cheiro e solidifica, sendo recomendado para o fabrico de sabonetes.

Os óleos do fígado do tubarão dão um combustível, por destilação.

Segundo a análise do prof. Charles Lepierre, fornecem 13.640 calorias e por isso estão indicados para os motores de explosão.

Os tubarões e outros esqualos são os que fornecem maiores percentagens de óleos.

A preparação dos óleos faz-se pelos seguintes processos:

De fígados — Devem ser estes cortados em pequenos pedaços e atirados para uma caldeira onde cozem, em água do mar, uma ou duas horas, devendo ser mexida a massa constantemente. O óleo é recolhido para um vaso onde repousa e se separa da água. Esta cozedura dá o óleo de 1.<sup>a</sup> Os resíduos são novamente cozidos, até à fervura, devendo mexer-se a massa continuamente enquanto durar a cozedura. É retirado o óleo e pôsto noutro vaso, de onde se extrai a água, assim se obtendo o óleo de 2.<sup>a</sup> Os resíduos são depois prensados em aparelho próprio e dão o óleo de 3.<sup>a</sup>

Para se produzir bom óleo é essencial que os fígados sejam cozidos até uma temperatura que não ultrapasse a fervura e sejam constantemente mexidos.

Os fígados quando se tornem escuros ou negros, não devem ser utilizados. Os resíduos da cozedura são secos e empregados como adubos.

De detritos — Há maquinaria própria que não só extrai o óleo como faz, simultaneamente a massa para a farinação. São aparelhos de secção circular, com movimento de rotação às pás interiores, para revolverem a massa, e aquecimento interior de vapor sêco para a cozedura. Os óleos são extraídos injectando-se benzina, que se combina com os óleos e, por destilação os separa, recuperando-se a benzina com pequena perda.

Pode-se empregar o processo mais generalizado e económico: os detritos são cozidos em caldeiras e depois a massa vai para o molde de uma prensa onde sofre uma forte pressão. Sai o óleo que é separado da água por decantação.

De peixes — O processo seguido é o mesmo que para os detritos. A massa deve ser mexida para que a desintegração se torne completa.

#### Farinhas, adubos e pastas de peixes

Encontram-se nos peixes, além das substâncias gordurosas matérias de vária espécie predominando as azotadas e as fosfatadas.

Actualmente poucas são as espécies aproveitadas para a conserva e para a secagem e salga.

Os detritos e muitas espécies de peixes, sem possibilidades de consumo local imediato, são deitados ao mar. Contudo poderiam ser transformados em produtos de grande valor comercial e de fácil colocação, tanto mais que é princípio rudimentar que, o lucro dos sub-produtos do pescado deva equilibrar a economia da exploração industrial.



As farinhas de peixe são excessivamente ricas em proteínas, tão necessárias à alimentação humana e à dos gados e aves.

A química procura desenvolver as possibilidades do fabrico de novos produtos, utilizando o pescado e com as albuminas tenta a preparação de textéis, como «ersatz» da lã dos ovinos.

É grande a influência e importância da farinha de peixe na economia animal e humana e por isso todos os países da Europa se dedicam ao seu fabrico, se bem que o não tenham ainda conseguido equilibrar com as necessidades do seu consumo.

Estão definidas as características químicas das farinhas de peixe e fixados quatro tipos, com designações comerciais indicativas das espécies de peixes de que são extraídas.

Devem corresponder à seguinte composição química centesimal, segundo as indicações de J. Pires Figueiredo :

	Proteínas Mínimo	Fosfato de cálcio Mínimo	Cloreto sódio Máximo	Gordura Máximo	Umidade Máximo	Digesti- bilidade mínima de proteína
Farinha de peixe.....	55	15	5	8	12	60 %
Farinha de sardinha..	55	8	3	10	12	..
Farinha de arenque in- teiro .....	55	8	3	12	12	..
Farinha de detritos de arenque .....	55	8	8	10	12	..

Nenhuma farinha deve conter mais de 2 % de areia e 2 ‰ de amoníaco.

Esta composição não é geralmente considerada como padrão.

Diversos países que fabricam e importam, em larga escala, as farinhas de peixe, estabeleceram-lhes outros padrões de composição química.

Na Alemanha considera-se como ótimo produto a farinha da seguinte composição :

Proteínas, 62 a 66  
Fosfatos, 13 a 16  
Cloreto de sódio, 0,5 a 1 (nunca mais de 1,25)  
Gorduras, 2,6 (nunca mais de 6,5)  
Humidade, nunca mais de 15  
Areia (substâncias extranhas) nunca mais de 2.  
Na Inglaterra há maior tolerância. Exige-se a seguinte com-

posição :

Proteína (média), 61  
Matérias minerais, 21  
Gordura média), 3,5  
Cloreto de sódio, 2 a 3  
Areia (máximo), 1,5  
Água, 10 a 11.  
Fosfatos (mínimo), 8.

Se a proteína atingir 70 %, a gordura pode subir a 8 %.

A América estabeleceu os seguintes tipos :

- o guano de peixe (scrap).
- as farinhas magras e claras preparadas com peixes magros (white fish meat).
- a farinha escura produzida com peixes gordos e detritos de peixes (dark fish meat).

Em Portugal, onde há pouco esta indústria foi introduzida, preparam-se três tipos de farinha de peixe :

- farinha normal — primeiro produto da moagem.
- farinha A — constituída pelos grãos retidos nos peneiros durante o fabrico da farinha normal e destinada a adubos.
- farinha recozida — produto da moagem da farinha A.

Estes dados apenas são indicados para confirmar a importância que, hoje, todas as nações da Europa dedicam a importação deste produto, dada a influência na sua economia.

Toda a nação que queira ter uma pecuária desenvolvida e um solo mais fértil tem de aproveitar, ao máximo, todos os restos do pescado, transformando-os em farinhas forraginosas e adubos azotados.

Os métodos de fabrico de farinhas resumem-se a:

- a) cozedura
- b) prensagem
- c) secagem
- d) farinação

O processo mais simples de fabrico é o seguinte: A cozedura deve ser feita em grandes tachos e demorada para se dar a desintegração da carne, materia fibrosa e ossea. Resulta da cozedura uma massa contendo água, óleo e substâncias azotadas e fosfatadas. A água e óleo são retirados pela compressão da massa em prensa própria. Para isso a massa é conduzida para os molinos da prensa, e fortemente comprimida, ficando os resíduos endurecidos pela compressão contendo quantidade mínima de óleo e água.

Esta torta é reduzida a farinha em moínhos, e posta depois a secar ao sol, onde circule livremente o ar, de maneira a não apanhar poeira ou areias.

A composição desta farinha contém 15 % de azoto solúvel, 3 a 6 % de óleo e 2 % de água, além de muita matéria fosfatada solúvel, e diversos sais minerais: sódio, ferro, fósforo, cloro, potássio, etc.

A farinha dos detritos e carne de tubarão contém 20 % de nitrogénio e 75 % de albumina.

A farinha pode apresentar outra composição, dependendo disso da percentagem de gordura, da maior ou menor prensagem e da secagem. As farinhas que tenham maior percentagem de óleo devem ser empregadas como fertilizantes; as de menor serão utilizadas na alimentação do gado e aves.

Há sistemas aperfeiçoados para o fabrico das farinhas dando um melhor produto e maior rendimento. Os seguidos em Portugal são o «Schlotterhose» e o «myrens», que respondem completamente a todas as exigências técnicas.

Em Angola fabrica-se hoje um pasta azotada que é exportada para os paizes asiáticos. Trata-se duma espécie de molho, usado como condimento, e conhecido no Sião, por «nuoc mam» (água de peixe). É o produto da fermentação dos peixes em meio alcalino, para evitar a putrefacção, pela eliminação das toxinas e a decomposição dos sais minerais em condições de serem assimilados pelo organismo humano.

Forma um produto com alto valor tonificante, reconstituente e fortificante. A Indo-China consome 35 milhões de litros por ano. ( )

O seu fabrico, aqui dado a título de curiosidade, é o seguinte: Os peixes, depois de salprezados, são metidos em salmoura. A fermentação tem lugar em cubas fechadas e dura entre 3 meses e 1 ano. Resulta finalmente um liquido amarelo dourado ou amarelo escuro, com cheiro agradável a peixe e de sabor muito salgado, que se mistura com a água da lavagem das cubas. Este liquido alimentar é, como se disse, geralmente utilizado como condimento. É muito rico em albumose e ácidos aminados (20 gramas de azoto total por litro, do qual 20 % de azoto albuminoide e 22 % de azoto aminado).

Trata-se duma solução de peptona pancreatica de peixe, obtida por fermentação autolítica especial, num meio ácido e fortemente salgado de peixes pequenos, pertencentes à familia dos clupeidos.

#### Peixes utilizáveis como sucedaneos do bacalhau

Os peixes mais indicados são: o badejo, as garoupas, o pargo e os meros, mirates e douradas.

(1) Henri Labbé — Bull. soc. hyg. alim.



O processo mais indicado para o fabrico é o seguinte: Depois do peixe ser descabeçado e eviscerado é aberto pela face dorsal, sendo-lhe tirada a maior parte da coluna vertebral. Depois de bem lavado e esfregado com escova, para o desembaraçar do sangue, é salgado numa salmoura concentrada. Ao fim de 4 a 5 dias deve ser retirado, bem lavado, posto a enxugar e empilhado entre camadas de sal fino, onde deverá permanecer 10 a 12 dias. É conveniente, sendo possível, que seja fortemente prensado. Depois de retirado do sal é novamente lavado e posto a secar ao ar livre, em terreno bem exposto, e em aparelhos de suspensão formados por séries de ripado, sobrepostos e distantes uns dos outros cerca de 3 centímetros. O rabo dos peixes é enfiado entre duas ripas paralelas, ficando assim suspensos. A carne deve ficar exposta ao Sul e a pele, pelo contrário, ao Norte.

Nestas operações podem utilizar-se transportadores e lavadores mecânicos e fazer a secagem, mais rapidamente, em estufas. Parece-me, contudo, que na Bôa Vista se devem aproveitar as condições ideais do clima, para a secagem, por maior economia e porque a preparação do produto apresentará, neste caso, maiores afinidades com os métodos empregados em Portugal, para a secagem do bacalhau.

#### Preparação do atum em salmoura

Abre-se o peixe ao meio, seguindo a espinha dorsal, sendo preferível fazê-lo da cauda para a cabeça. Devem evitar-se quanto possível, postas pequenas ou mal cortadas.

Os peixes grandes devem ser tratados pelo seguinte modo: Depois de aberto em dois, corta-se uma tira de alto a baixo, a meio, de maneira a tirar-se o sangacho inteiro. Corta-se depois em metades para dividir as duas peças de atum em quatro. Estas podem ainda ser sub-divididas em 3 ou quatro postas, conforme o tamanho do atum. São golpeadas de alto a baixo deixando, em cima, uma pequena margem não golpeada. O tamanho das postas deve ser regulado, tendo em conta a facilidade da sua arrumação nos barris. Todas as barbatanas devem ser bem cortadas.

Os golpes para tirar o sangacho devem ser dados de cada lado e nunca ao meio, de modo a que o sangacho forme uma só tira.

Os peixes pequenos não são cortados a meio das postas.

Os golpes de alto a baixo devem ser bem profundos, mas de maneira a não danificar a pele.

A margem não golpeada deve ficar com a largura igual à das tiras longitudinais e do lado da cabeça. Quere dizer: os golpes devem começar um pouco abaixo da extremidade superior, do lado da cabeça.

Os ossos podem também ser salmourados e exportados em barricas separadas, com essa designação.

O atum deve ser muito bem salgado, fazendo-se penetrar o sal em todos os golpes e antes de o embarrilar deve ser muito bem lavado em água do mar. As postas são colocadas nos barris e cada camada é salpicada, levemente, com sal fino e limpo. Enche-se depois, com uma salmoura bem filtrada, a 24°.

Os barris devem ser bem arqueados e apresentar bem visível, o peso líquido.

Também pode o atum ser conservado numa calda, depois de cosido, e exportado, em bocados, em latas de folha branca, de 5, 10 e 15 quilos.

Este atum é importado pelos italianos, que fazem a «dépotage» e com elle fabricam certas conservas destinadas aos mercados da Tunisia, Grécia e Balcans.

#### Algas e sargaceas

As algas são utilizadas como adubos e para a extracção do iodo e bromo.

Como adubo tem um alto interêsse para a agricultura por não serem portadoras de doenças, nem permitirem o desenvolvimento de larvas, ou insectos.

A alga castanha é utilizada para o fabrico do vidro e do sabão, e dela se obtém o potássio de sódio e o iodo.

As algas vermelhas dão gelatina. Outras há que são comestíveis.

#### 4 — Conservação pelo frio

**D**UMA maneira geral, o frio é pouco germicida, pois há micróbios que resistem à baixa temperatura. Certas espécies de bactérias são destruídas a 20°, (embora outras resistam a 220°) parecendo que os próprios líquidos, em que se encontram, influem para a sua destruição.

Aproveita-se, conseqüentemente, o frio com o fim de retardar, ou suspender o desenvolvimento dos agentes microbianos.

Na técnica industrial, a frigorificação responde aos seguintes fins:

- 1.º) Abaixar a temperatura das substâncias alimentares até um ponto determinado, mais ou menos inferior à temperatura exterior.
- 2.º) Manter essa baixa temperatura, lutando contra os efeitos do aquecimento que tende a equilibrar as substâncias com a temperatura ambiente.

O princípio sobre o qual assenta o funcionamento de quasi todos os sistemas mecânicos é o da absorção, num meio exterior, do calor necessário para a modificação de um fluido, que de líquido se torna em gasoso à temperatura ordinária. Essa vaporização adquire a rapidez necessária, indispensável à produção de um frio industrialmente utilizável, graças ao concurso auxiliar do vácuo. ou de uma substância eminentemente absorvente.



Sob o ponto de vista estritamente industrial, reconhece-se a maior utilidade no frio, como agente necessário para a conservação do pescado.

O sistema mais seguido é o da refrigeração, por ser menos dispendioso do que a congelação e contrariar menos os hábitos do consumidor.

A refrigeração será tanto melhor se se impedir a fusão do gelo e, assim, a conservação do peixe será menos limitada. Recomenda-se, pois, a utilização do gelo e de aparelhos frigoríficos que impeçam a sua fusão.

A refrigeração pode ser feita:

- a) pelo gelo;
- b) pelo ar circulante;
- c) pela salmoura.

A refrigeração pelo gelo consiste em deitar, no peixe, 30 a 50% do seu peso em gelo. Para o atum oferece certos inconvenientes. O contacto entre os bocados de gelo e o peixe fresco torna-o vulnerável, criando «portas de entrada» às infecções. O gelo funde rapidamente e a água da fusão tira o brilho às escamas, amolece os tecidos e põe-nos em más condições de resistência. Nestas condições a conservação é de pouca duração. Pode-se prolongá-la colocando o pescado junto aos bocados de gelo numa câmara a 2° e assim se conservará durante 15 dias.

Pode-se também, e muito melhor, neutralizar esse efeito utilizando o gelo picado (neve artificial) misturado com sal marinho. Também se faz para o mesmo efeito, com bons resultados, o gelo com água do mar, pelo processo «Sangy».

A refrigeração em salmoura pode ser feita por diversos processos, mas, entre eles, o mais prático é o de «Larsen». O peixe, depois de eviscerado e descabeçado, é lavado em água do mar, e depois, imerso durante uma ou duas horas, (segundo o seu peso) em água do mar a mais de 2°. Seguidamente, é metido numa câmara e mantido a menos de 2°, ou mesmo a uma temperatura mais baixa.

Os dinamarqueses recomendam imergir o peixe em água do mar arrefecida a menos de 2° e mesmo a menos de 4°, depois da adição de cloreto de sódio. O pescado conserva-se assim em boas condições. É o processo industrial mais recomendado para as fábricas de conservas. A conservação, neste processo, é:

para a sardinha	15 a 20 dias
» o carapau	25 a 30 »
» o atum	1 a 3 meses

A congelação do peixe é recomendada quando haja a necessidade da sua conservação por um largo período de tempo, (até um ano). Utiliza-se principalmente para os peixes pequenos.

## 1 — Mercados

A Bôa Vista é a principal exportadora de peixe seco para as ilhas do arquipélago. Também exporta a bicuda seca para a Praia, num volume de valor reduzido.

A Ilha do Sal pouco exporta para o Congo Belga, e a sua exportação, na Colónia, pode-se considerar nula.

A *Industrial de Pesca, Limitada*, enquanto funcionou, fazia a exportação para o Congo Belga, chegando a atingir volume muito apreciável.

Pensa esta empresa em fornecer peixe seco aos Açores, e, para esse fim, montou-se uma pescaria em Santa Luzia. Creio nada ter feito se, porventura, alguma vez pensou fazer qualquer coisa.

A exportação de peixe seco e salgado para São Tomé e Príncipe teve uma relativa importância. Pena foi que não se tivesse intensificado, aproveitando-se um mercado que trabalhava, em precárias condições, com Angola. Em 1914 essa exportação feita quasi que exclusivamente pela Bôa Vista totalizou 65 toneladas.

Não se deu, contudo, uma constante nas quantidades exportadas, o que se explica pelas condições em que era feita a pesca.



Essa exportação, de 1901 a 1915, foi a seguinte:

Ano	quilos	Ano	quilos
1901	11.500	1909	30.000
1902	35.930	1910	26.806
1903	18.125	1911	12.792
1904	42.835	1912	23.376
1905	15.200	1913	40.791
1906	7.779	1914	65.000
1907	4.960	1915	41.000
1908	5.836		

De 1915 em diante cessou, praticamente, a exportação.

Sei que São Tomé só procurou o mercado de Cabo Verde quando os exportadores de Angola se recusaram a fornecer-lhe o peixe seco. Teria sido fácil então, a Cabo Verde, assegurar-se desse mercado, cuja importação de peixe seco orça por 2,500 toneladas anuais. E isso teria sido possível se tivesse resolvido o problema da pesca. Parece-me que se não deve perder de vista esse mercado, principalmente para a colocação do peixe seco e em especial do pargo.

Pode-se admitir a possibilidade da exportação de peixe seco, salgado e fumado e conservas baratas, para o Congo Belga, África Equatorial Francesa, Cameroun, Nigéria, Costa d'Ouro, Senegal e Gambia.

As importações desses e outros mercados, em 1934, em conservas e peixe seco, fumado e salgado, foi de:

União Sul Africana.....	6.400 toneladas
Nigéria.....	7.300 "
Congo Belga.....	4.200 "
Costa do Ouro.....	2.200 quilos

Os mercados dos Estados-Unidos e Sul Americanos são importadores de conservas de peixe, óleos, farinhas, etc. Principalmente o Peru, o Uruguai, a Bolívia e o Brasil. Na Europa, os melhores mercados, são a Alemanha, a Holanda, a Bélgica, a Grécia, os países Balkânicos, a Itália e a França.

Tanto a Tunísia, como o Egito e os países Balkânicos eram abastecidos pela Itália, com os produtos que esta importava de Angola e de Cabo Verde. Feita a «dèpotage» esses produtos eram

fornecidos em tipos de lata especial, consoante as exigências de preparação e apresentação.

Angola limitou-se, quasi exclusivamente, à exportação para a Itália e França, e Cabo Verde para a Itália. A Itália importava as conservas de atum, sarrajão, cavala, savelha, etc., em latas de 5 e 10 quilos. Depois da «dèpotage» fornecia essas conservas para a Europa e África. Este erro levou a uma acentuada crise, devido à congelação de créditos, só agora parcialmente resolvida pelo fornecimento de conservas de atum e sardinha à América do Norte.

Seria de tentar a exportação dum sucedâneo do bacalhau para a Metrópole onde, segundo informações recolhidas, tiveram ótima aceitação as quantidades ali colocadas, há pouco mais dum ano, por um industrial do Sal.

Na África equatorial Francesa tem boa colocação o «fish-palmoil» — peixe conservado em azeite de palma, em latas de 250 e 500 gramas — destinado à alimentação dos indígenas. Pode-se empregar na conserva o chicharro, a savelha, o carapau, e a sardinha de inferior qualidade.

Tem boa colocação no Congo Belga e Francez e em São Tomé, o escabeche de pargo, cherne e corvina e as conservas de ovas em azeite e escabeche.

É de experimentar o mercado de Lourenço-Marques que, há muito, procura obter uma conserva, «standardizada» de filetes, postas, tiras ou bocados podendo-se empregar peixes de inferior qualidade e o azeite de amendoim na sua confecção, em latas de 3,5 onças.

Em resumo: Depois da guerra não deverão faltar mercados, mas temos de nos apetrechar, a tempo, para podermos fornecer produtos garantidamente bons e bem fabricados e cuja preparação e exportação sejam fiscalizadas por um organismo do Estado, apto também a conceder certas facilidades aos industriais na importação do necessário à laboração da indústria. De contrário poderia correr-se o risco da perda desses mercados, dada a tendência de alguns industriais para venderem o que é mau, não considerando as exigências dos mercados importadores.

## 2 — Considerações finais

**N**A longa dúzia de anos de permanência nesta Colónia tenho lido muitos projectos sôbre os possíveis remédios a dar à sua combalida economia, enunciando-se sempre, como principal, o do Pôrto Grande.

Tem-se relegado para um plano secundário as bem fundadas tentativas oficiais, para se conseguir condições agrícolas que venham beneficiar a população do arquipélago e nem sequer se tem pensado nas possibilidades que nos fornece o mar, com a sua inesgotável riqueza.

O certo é que também se não tem dado a solução adequada às continuadas crises, consideradas, como devem ser, como um fenómeno acentuadamente comercial. As grandes obras de fomento, nesta Colónia de rochas desnudas e terras ingratas, ainda não fôram postas criteriosamente em equação e a sua economia está emperrada por atritos resultantes da defeza de mesquinhos interêsses locais.

É, contudo, preciso convencermo-nos de que as maiores, talvez as únicas riquezas de Cabo Verde, se limitam à exploração das terras e do mar.

E, conseqüentemente, é preciso que toda a atenção, todo o esforço, toda a iniciativa, toda a propaganda e todos os recursos se empreguem, a fundo, em tirar do mar e da terra o que elles tão pròdigamente nos oferecem e convertê-lo em riqueza pública.



Assim crear-se á uma sã e desafogada situação económica á Colónia e seus habitantes, que ainda hoje vivem — mesmo quando a crise os não atinja — a vida condicionada a uma precária existência, cheia de cuidados e de miséria.

É inexplicável que há mais de um século se venha ventilhando, na Colónia, o problema da pesca e sua industrialização e ainda êle se encontre na sua fase inicial. Em Angola a evolução da exploração piscatória foi rápida. O Marquez de Sá da Bandeira mandou para o sul, nos meados do século passado, os primeiros anzóis. Ali se iniciou a pesca dos esqualos para a exportação do óleo dos fígados, que as barcas americanas vinham carregar. Apesar de todas as crises, a indústria da pesca fixou-se, aumentou e prosperou. Hoje já conta com uma das maiores riquezas, garantindo o bem estar da população, os interesses dos industriais e a economia do distrito de Mossâmedes.

Muito posteriormente iniciou-se, em Benguela, a mesma indústria. Mas ali o seu desenvolvimento fez-se rapidamente. E, contudo, em Angola, não existem as variedades de grande valor industrial que se encontram nas águas do arquipélago.

Contar com a iniciativa, ou capitais, na Colónia, seria o mesmo que procurar agulha em palheiro. Ter-se-á de recorrer ao capital metropolitano, ou estrangeiro, para se montarem empresas de pesca em cada uma das ilhas do arquipélago, ficando elas com extensas zonas marítimas de exploração e sendo obrigadas ao integral aproveitamento de todo o pescado. O Estado terá de dispensar-lhe auxílio e protecção e conceder-lhe certos privilégios quanto á isenção de licenças, taxas aduaneiras, mão de obra, etc. durante o período de instalação e, possivelmente, auxílio financeiro.

O certo é que se assim se proceder se dará a Cabo Verde, o empurrão necessário no sentido da evolução rápida das suas únicas riquezas.

Isto, creio, está firmemente arreigado nos propósitos de Sua Excelência o Governador. Será o grande obreiro duma nova fase de progresso e prosperidade da Colónia.