

# Pescadores e peixeiras: imagens e problemas do

*Que sabe o praiense a respeito do peixe que come e dos pequenos e grandes problemas dos pescadores e das vendedoras a quem compra o atum e o chicharro que fazem parte da sua alimentação habitual?*

*Nesta reportagem não se esgota o assunto.*

*"Tribuna" foi à Gamboa assistir à chegada do peixe num dia comum. Falou com as peixeiras. Do que a repórter viu e ouviu ficam alguns temas para reflexão.*

O areal da Gamboa é amplo, a situação esplêndida, a paisagem muito bela. Mas é praia de pescadores e não de turismo. É quase meio quilómetro entre a antiga cavalaria de São Januário - o nome recorda o visconde que a mandou construir, antigo governador da Província, na época colonial - e o Seminário de S. José.

Quem desce a rampa - também chamada de S. Januário - avista logo a Gamboa em baixo, os barcos varados na areia, e velhas cartações batidas pelas ondas, cada uma com a sua história. O azul do céu muda por vezes de cor: é o fumo da fábrica de conservas de atum cujas traseiras dão para a praia.

A Gamboa a certas horas é o local onde afluem as peixeiras da capital. Não esperam os barcos e enquanto eles não chegam falam com animação do seu dia a dia, enquanto as crianças, filhos, sobrinhos, até netos, brincam em volta, no areal.

Três botes entram no porto natural. O mar está tranquilo, com as ondas a desfazerem-se suavemente no areal.

Cessam as conversas. As peixeiras deixam as frases no meio, apanham as suas latas e alguidares e correm para a beira-mar.

Os botes aproximam-se. Lançam a corda para terra e elas com as crianças a ajudar e um outro homem puxam até a embarcação ficar fora do alcance das ondas.

Gera-se confusão. Há gritos, algazarra, palavras de boas vindas. O regresso dos pescadores é sempre saudado com alegria. Nunca se sabe o que pode acontecer no mar e a solidariedade renova-se a cada dia, quando voltam os homens que saíram com a Lua e regressam sob o sol escaldante do começo da tarde.

## A chegada do peixe

Elas dão-se conta de que o peixe é pouco. A concorrência torna-se imediata e quase agressiva. As peixeiras colocam-se em lugares estratégicos, prontas para entrar em acção logo que a venda começar. Cada uma olha para o fundo dos botes para melhor avaliar o que lhe interessa.

"O pescador tem as suas freguesas certas - explica-nos uma das peixeiras - e quando não há muito peixe é natural que só o vendam a essas. Sabe, é que elas, haja muito ou pouco peixe só compram também ao dono do bote."

Mas agora parece não ser essa a situação, pois elas juntam-se à volta dos três botes, dispostas a comprar o que for possível.

Quando a "venda" principia, empurram-se, brigam, barafustam, trocam palavras. As mais ágeis vão enchendo as latas. O preço é acertado depois.

Registo que por vezes o mesmo peixe é apanhado por duas mãos e então, puxado para aqui e para ali, prevalece a lei do mais forte.

O peixe não chega para todas. Algumas ficam de latas vazias. A alternativa é esperar pelo próximo bote ou comprar peixe a uma colega mais feliz, ou ainda regressar a casa sem nada.

Quase sempre as que não tiveram sorte optam pela segunda hipótese. Somente ficam na praia se tiverem a certeza de que vão chegar mais barcos e que haverá peixe.

## As traineiras

Na Praia há apenas cinco traineiras, quatro de particulares e uma da fábrica. São as embarcações mais seguras e as que habitualmente trazem melhor peixe e maior quantidade.

É outro tipo de pesca, diferente da praticada pelos botes que utilizam métodos artesanais. As traineiras vão pescar no mar alto e por aí ficam uma semana ou mais sem aparecer no porto.

A comercialização do produto também é diferente. As traineiras preferem muitas vezes vender o seu peixe directamente aos hotéis e restaurantes. A que pertence à fábrica de conservas apenas vende peixe quando as capturas ultrapassam a capacidade de armazenamento e produção daquela unidade industrial.

As peixeiras compram o que podem, mas raramente o que desejariam. O melhor peixe não costuma ir para elas.

A população praiense queixa-se da falta de peixe de qualidade. O badejo e a bicuda escasseiam no mercado; quando aparecem, o preço afugenta os potenciais compradores.

Sobre o tema falámos com Isidro Dias Correia, um homem do mar, filho de um pescador e de uma peixeira. Menino de ponta de Praia, tornou-se pescador aos 20 anos (hoje tem 37), e sabe tudo sobre o assunto.

"Os peixes - conta - aparecem cada vez menos. Isso é o resultado da actividade nos nossos mares e



Na Gamboa, a distribuição do peixe pelas peixeiras

certos navios estrangeiros que pescam nas águas cabo-verdianas com equipamento sofisticado. As redes deles colhem tudo o que encontram no caminho. Os tubarões também são prejudiciais..."

## "Os tubarões?"

"Sim - esclarece Isidro - Em Cabo Verde, contrariamente ao que acontece noutros países, não existe o hábito de se comer tubarões. O resultado é que o tubarão infesta os nossos mares. São perigosos e nocivos, pois comem o peixe que capturamos com os anzóis."

Insistimos e ele prossegue:

"Há ainda muito peixe nas nossas águas, mas a enorme quantidade de tubarões constitui realmente um problema. Por outro lado a acção, muitas vezes ilegal, dos pesqueiros estrangeiros reduz, cada vez mais as capturas do peixe de qualidade pelas nossas traineiras e botes."

## Perguntas sem resposta

Enquanto escutamos a "lição" dada por Isidro Correia relançamos o olhar pela Gamboa. O areal está semeado de botes. Poucos atingem os cinco metros de comprimento. E é naqueles minúsculos barcos que a maioria dos nossos pescadores se faz ao mar em busca do peixe cuja importância na alimentação do nosso povo é fundamental.

Isidro Dias Correia informa-nos que os donos de muitos botes, confiados na experiência de muitos anos, se aventuram até às costas do Maio e do Fogo. Ele mesmo já fez várias vezes pescarias por esses lados. Até agora não lhe aconteceu nada, mas conhece as "histórias de muitos que foram e lá ficaram.

Enquanto não tivermos melhor - desabafa - arriscamos com o que temos. Afinal, é preciso sobreviver e os nossos filhos e mulheres têm de comer..."

Um mundo de perguntas sem resposta fácil nos acode à mente quando se fala com os trabalhadores do sector pesqueiro.

Como humanizar a vida dos nossos pescadores? Que futuro será o

deles no final do século e o das suas famílias? Como transformar em apoio o apreço social pelo pescador?

## Os preços

As peixeiras recorrem a múltiplas estratégias para obterem o maior lucro possível com a venda dos peixes comprados aos pescadores.



Isidro Dias Correia, um homem do mar, filho de um pescador e de uma peixeira.



# do quotidiano

Os melhores compradores, segundo me informam, são os técnicos estrangeiros, que se encontram no nosso país integrados em programas de cooperação.

"O cabo-verdiano "lá n' djutu" demais - diz-me uma peixeira - Quer comer bom peixe, mas não quer gastar um dinheirinho para comprar um bom peixe. Por isso eu costumo vender o peixe bom sobretudo aos cooperantes".

Reproduzimos sem comentar. O facto é que o crioulo tem de se contentar com o chicharro e outros peixes de inferior categoria nos dias em que o pescado é escasso.

Perguntarão os leitores mal informados destas coisas qual é, afinal, o preço que as peixeiras exigem para vender o produto que adquirem na Gamboa?

Se for bicuda, o peixe de tamanho médio alcança uns 1400 escudos; o badejo custa um pouco mais.

O poder de compra do cabo-verdiano das camadas médias suporta isso? Qual o peso de um peixe desses no seu orçamento?

Elas afirmam que ganham pouco e que, quando o peixe se torna excessivamente abundante, vêm-se a braços para conseguir tirar um dinheirinho para a cachupa". Não é essa a ideia de muita gente. A opinião generalizada na Praia é a de que as vendedoras de peixe têm um nível de vida acima do normal.

## A conservação do peixe

Quase sempre sobra peixe. Coloca-se então às vendedoras o problema de guardar o produto para que ele não se estrague.

A solução natural é o aluguer de uma câmara frigorífica. Segundo a repórter de "Tribuna" apurou, o preço a pagar pela utilização de uma arca frigorífica varia de acordo com a quantidade de peixe nela guardada de um dia para outro. Se for um atum grande o aluguer do espaço é de 140 escudos; por um atum menor apenas se pede 120 ou 100 escudos.

Mas há vendedoras que não querem retirar do lucro possível uma determinada quantia para pagar o aluguer de uma arca. Muitas preferem levar o peixe e guardá-lo num lugar fresco e lavado para que no dia seguinte mantenha a aparência de recém-saído do mar... e toca a vendê-lo.

José Sá Nogueira, presidente do Instituto de Desenvolvimento da Pesca - IDEP, informa-nos que está em estudo ali um projecto para a criação de um entreposto de câmaras frigoríficas. Essa unidade empresarial procederá à compra, tratamento e exportação do peixe. A iniciativa contará com a participação da Interbase.

Quanto as dificuldades que as peixeiras enfrentam para vender em boas condições o peixe do dia que

não conseguem vender, a solução a ser encontrada tem de levar em conta que as sobras, consideradas individualmente, são insignificantes. Perguntamos, por isso, a Sá Nogueira se não seria de considerar a hipótese da criação de cooperativas de pescadores e de peixeiras que, em defesa de interesses complementares, criassem infraestruturas básicas, úteis para o desenvolvimento das respectivas actividades.

"Já temos - responde-nos - feito contactos nesse sentido com o INC, pois a nossa experiência no local do sector cooperativo é escassa. Competiria ao INC agrupar os pescadores e as vendedoras em cooperativas para que nós pudessemos, então, actuar".

## Sonhando o futuro

Na opinião do IDEP, a cooperativização, para dar bons resultados, exige uma mudança na atitude das vendedoras de peixe que não é muito colaborante.

"Sim - diz-nos Sá Nogueira -, elas querem obter o maior lucro possível, mas não querem gastar um centavo em coisas que são essenciais, mas que elas consideram supérfluas. Preferem carregar e vender o peixe em latas a usarem uma caixa térmica com boas condições de higiene e conservação para o peixe. Preferem pagar cem escudos pelo aluguer de uma arca a contribuir para a formação de uma cooperativa onde a sua quota mensal apenas seria levemente superior ao que gastam com a conservação do peixe não vendido".

Exposto em cima de cartões e tábuas, o peixe é comercializado também em más condições, sem protecção contra o sol, o vento e as moscas.

Não sabemos o que pretende fazer o Secretariado Administrativo. Mas quando foram fechadas as portas do antigo quarto do peixe, nós, como muitos praienses, logo, em esforço de imaginação, idealizamos um cenário futuro e próximo. Pensamos em peixarias minimamente funcionais, com câmaras e balcões frigoríficos, onde uma atmosfera de salubridade passará a envolver as vendedoras e o público comprador.

Um dia, acreditamos, teremos peixarias em todos os bairros da capital, bem instaladas, com equipamento adequado à boa conservação do peixe.

Não são o peixe e a sua venda somente que estão em causa. É também o ambiente. Sonhamos com uma Praia onde o cidadão não esteja exposto a cair em regatos de sangue de peixe que escorrem pela rua do mercado. É também a saúde. Um dia deixaremos de ter medo de comer peixe estragado. ■

FILOMENA SILVA

# Fábrica de conserva de atum em S. Vicente com capitais portugueses

No passado dia 7, na Secretaria do Estado das Pescas, foram assinados dois protocolos de acordo no domínio empresarial entre Cabo Verde e Portugal. Pela parte cabo-verdiana rubricou o documento o Director-Geral das Pescas, camarada Vicente Andrade Gomes, e pela parte portuguesa os senhores Emílio Rosa e António Henrique Serrano.

Um dos protocolos determina o regime em que se vai processar a cooperação geral no âmbito das pescas - indústria conserveira, pesca industrial, formação, investigação, etc. - obriga o IPE (Instituto de Participação do Estado), uma espécie de holding pertencente ao Estado

car que um dos grandes obstáculos estará removido. Nos primeiros tempos de laboração, a empresa contará com um staff de três quadros portugueses, em regime permanente.

Embora haja estudos complementares a fazer é praticamente assente que a empresa será uma sociedade anónima - e não por quotas - e a parte portuguesa terá, possivelmente, uma participação maioritária, esta questão não está decidida assim como o capital que caberá ao Estado cabo-verdiano e aos privados nacionais. O capital social deverá oscilar entre os 50 mil e 80 mil contos cabo-verdianos.

A importância da fábrica pode-se

a capacidade produtiva da fábrica de S. Nicolau para 1000 toneladas anuais, reestruturando-a. Aqui a situação é mais difícil, o processo arrasta-se e é muito lento por se tratar de uma propriedade privada. Todavia a decisão é, parece, irreversível.

Para a Praia, onde existe uma unidade fabril a Ultra, não está prevista nenhuma remodelação. Mas, segundo o Director-Geral das Pescas, será criado um entreposto frigorífico no porto da Praia. O projecto prevê, por conseguinte, uma capacidade frigorífica e de congelação suficiente para o apoio aos barcos que operam na zona sul do nosso arquipélago.



Atum vai ser aproveitada industrialmente

português, através da empresa agroalimentar Nutrinveste, e oferece um quadro jurídico-legal em que protocolos específicos poderão ser estabelecidos. Aliás, é na esteira desse protocolo que se assinou um segundo, desta feita envolvendo as empresas Nutrinveste e Henrique Serrano, onde se prevê a implementação de uma fábrica de conservas de atum. Se o primeiro dos protocolos tem importância porque institui as áreas em que o IPE está disposto a cooperar com o nosso Governo, o segundo, por dar corpo a um projecto concreto, tem uma importância a dobrar.

A fábrica, uma unidade moderna que será implantada em S. Vicente porque é a sede da maior parte da frota pesqueira industrial do país, terá uma capacidade de produção de 12 toneladas por dia e 2.600 toneladas/ano, facultará 75 postos de trabalho e exigirá um financiamento global na ordem dos 250 mil contos cabo-verdianos. Para além de tecnologia de ponta do sector conserveiro e do know-how que trará, e da formação do pessoal - estágios de adaptação e familiarização com as novas tecnologias serão facultados em Portugal antes da instalação da empresa, e os trabalhadores serão acompanhados por técnicos que de tempos a tempos se deslocarão a Cabo Verde -, a parte portuguesa comprometeu-se a comercializar o produto garantindo, desde já, mercado seguro para o escoamento da produção, o que quererá signifi-

também afetar pela capacidade das já existentes no país - no conjunto, as instalações da Boavista, Praia, Sal e S. Nicolau produzem anualmente entre 1000 e 1200 toneladas, ao passo que a prevista para S. Vicente tem uma capacidade de laboração de 1200 toneladas.

O IPE, através da Nutrinveste, está a fazer o estudo da viabilidade económica para a criação de uma fábrica de farinha de peixe que aproveite os sub-productos tanto da fábrica que se vai implantar em S. Vicente como os das restantes.

## A Cofaco na Boavista e entreposto na Praia

Que se fará com as outras fábricas existentes? Como primeiro passo vai ser remodelada a unidade da Boavista. A empresa açoriana Cofaco, com larga experiência no sector conserveiro, apta a gerir grandes e pequenas unidades, e com grande penetração no mercado internacional, está a estudar e virá dentro de pouco tempo discutir a reestruturação da fábrica da Boavista de que o objectivo é elevar a actual produção de 300 para 1000 toneladas/ano. Naturalmente que a Cofaco enverará para o capital da empresa que sairá dessa remodelação mas a sua participação bem como a do Estado e dos privados nacionais não está determinada.

Também tenciona-se aumen-

Com a nova fábrica de S. Vicente e com o aumento da capacidade de laboração das da Boavista e de S. Nicolau, a matéria-prima (atum) produzida no país será quase integralmente consumida - não deverá chegar pelo que a procura aumentará. A exportação de tonifidos congelados que se processa através da Interbase diminuirá drasticamente, o que é óbvio. É evidente que a Interbase, empresa de comercialização do pescado, não vai morrer. Para além de exportar lagostas poderá, e está em fase experimental de prospecção do mercado - potencialmente Portugal, Espanha e França -, vender os chamados peixes de fundo (garrupa, salmoneite, badejo, etc.) que, ao contrário das espécies pelágicas que se encontram em cardumes à superfície (atum, gaiado, sardinha, cavalas, etc.) e por isso, requerem outras técnicas de pesca, e não são tradicionalmente exportadas por Cabo Verde. Para além disso, em querendo, poderá a Interbase associar-se aos empreendimentos a serem criados.

Há a acrescentar, por outro lado, que aumentará a produção do pescado já que o preço que as unidades irão praticar - médio internacional - será de molde a incentivar os produtores da matéria-prima. Significa isso sobretudo que a Pescave e os empresários privados nacionais terão maiores razões para aumentar a produção e a produtividade. ■

F.M.