

Prestigiado produtor sem peixe nos mercados

por Custódio Inácio (textos) e fotos do Arquivo

Não raras vezes os habitantes (e os visitantes) perguntam-se sobre a falta de peixe na cidade de Inhambane (entenda-se nos mercados) quando a província, de norte a sul, possui uma costa marítima invejável, própria para a produção dos mais variados mariscos. Perguntaria até, quem não conhece o famoso peixe encarnado, a raia, a xereua, a serra e tantas outras variedades de que Inhambane não há muitos anos sempre se orgulhou de constituir um produtor, um consumidor e por que não um exportador nato.

Hoje, quando se chega a qualquer mercado das cidades de Inhambane e Maxixe, nesta última a situação ainda é de certo modo diferente, a constante é o peixe miúdo capturado na baía. Mesmo este peixe miúdo que não há muito tempo constituía a célebre bacela (agradecimento) pela despesa feita, hoje a sua venda é alvo das maiores atenções e logicamente as respectivas bancas são palco das melhores disputas, empurrões e quicás das mais acasas discussões. «Onde há fome todos ialam e ninguém tem razão» — diz o provérbio.

O afortunado que pelo menos uma vez por mês consome o peixe do alto mar ou mesmo o chamado miúdo, fá-lo através de duas maneiras: ou é pescador ou seu parente mais próximo ou entra no circuito ilegal, onde o cigarro, o açúcar, o sabão, a pilha e outros produtos raros substituem o metical, em troca do peixe. Outra prática usual é a entrega do carapau ou «xeque» para poder comprar, com prioridade, a serra ou outro tipo de peixe de primeira.

Pescadores clamam a falta de abastecimento e esforços foram e são desenvolvidos para lhes garantir o mínimo, assim como outros cidadãos anónimos recebem. Clamam materiais de pesca e tanto quanto sabemos, relativamente a períodos anteriores já está sendo fornecido algum equipamento para potenciar os homens do mar. Só que, se tivesse que fazer estimativas entre o consumo dos pescadores em produtos de primeira necessidade e a sua pescaria, ficaria com uma tremenda dor de cabeça pelo fosso entre o consumo que é alto e a produção extremamente baixa.

Mas o propósito não é bem fazer aqui comparações. Ele é outro, talvez muito longe do factor produção em si.

A província de Inhambane, desde a Independência para cá que vem acostumando-se incompreensivelmente ao consumo de peixe importado: carapau e xeque (mais conhecido por Pedro Bene).

Muito recentemente, de 20 a 22 de Novembro último, teve lugar na sede do distrito de Inhassoro (maior centro pesqueiro na província) o segundo seminário provincial das pescas que na sua agenda de trabalho incluía um contacto com a realidade piscatória.

Por mais incrível que pareça, os participantes ao seminário viram com seus próprios olhos aquilo que um pescador local apelidou de «dia de azar» — ao capturar na sua rede de arrasto nada mais nada menos que uma tonelada e meia de peixe num

a quantidade que os mergulhadores trazem de Bazaruto. Entretanto, as cidades de Inhambane e Maxixe batem-se assustadoramente pelos 400 quilos que o senhor Martins traz regularmente, 60 por cento dos quais devem ser entregues à PESCUM para os grandes consumidores, como se-

dezena de pescadores que utilizam o arrasto mecânico e imagine-se quanto peixe seria capturado no fim de duas semanas numa média de três toneladas diárias; nada mais que cento e oitenta toneladas de peixe só em Inhassoro.

Se aquele camião-frigorífico da PESCUM, em vez de nos trazer o «xeque» da cidade de Maputo, nos trouxesse o «alto» peixe de Inhassoro quem e quanto se ganharia por isso?

Posso adiantar que se não se pusesse d'ívisas, pelo menos aumentava a quota da cidade de Maputo e por



Inhambane, embora seja grande produtor de peixe este produto continua a não aparecer nos seus mercados

período aproximado de quatro horas. Uma tonelada e meia!

Aqui é onde começa o problema. A população do litoral de Inhassoro é quase toda pescadora, portanto, raras vezes se dá ao luxo de ter que comprar marisco. O resultado é que depois das pequeninas compras que fazem, fundamentalmente os funcionários, o restante (maior quantidade claro) é aberto, salgado e seco. Na tonelada e meia ainda não está inclusa

jam, hospitais, creches e outros.

Um alto responsável do Partido e do Governo em Inhambane e porque não eu mesmo, ficou incrivelmente surpreso por aquilo que os seus olhos deixavam ver. Outro responsável dizia-me à giza de confiança que muitas vezes não morremos pela seca. Embora reconhecendo que este mal tem a sua quota-parte, verdade se diga que morremos por ignorância.

Em Inhassoro são cerca de meia

outro lado Inhambane no seu todo voltaria a consumir o «alto» peixe que abunda nos cerca de setecentos quilómetros de costa em território provincial.

O Segundo Seminário Provincial das Pescas, viu a questão e em tempo oportuno fez as devidas recomendações que a serem realizadas voltaremos a ter a célebre bacela com o peixe miúdo, alias, muito saboroso para uns petiscos e não só.