

# Prestigiado produtor sem peixe nos mercados

por Custódio Indácio (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 rala, 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 aliam 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 sabem, 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 da 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 PESCOM 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 PESCOM, 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 divisas, 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 incluída

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 confidência 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 voltariam a ter a célebre bacela com o peixe miúdo, aliás, muito saboroso para uns petiscos e não só.