

HOMENS E TARTARUGAS MARINHAS. SEIS SÉCULOS DE HISTÓRIA E HISTÓRIAS NAS ILHAS DE CABO VERDE

por

NUNO DE SANTOS LOUREIRO*
MARIA MANUEL FERRAZ TORRÃO**

Muitos têm sido os investigadores que se têm debruçado sobre a história de Cabo Verde. Quase nenhuns se detiveram, mesmo assim, nas referências à presença abundante de tartarugas marinhas, nessas ilhas e nas suas águas costeiras. Na maioria dos casos porque as *fontes* históricas apenas dão resposta àquilo para que são questionadas e às pesquisas temáticas que, a partir delas, se desejam ver efectuadas...

As alusões à presença de tartarugas marinhas nas águas costeiras e nas praias caboverdianas são, sem embargo, recorrentes, desde as primeiras descrições de viajantes que aportaram ao Arquipélago, no século XV, até à actualidade. Mas a irregularidade dessas *notícias* conduziu, provavelmente, a que não tenha ainda ocorrido uma tentativa para a sua sistematização e organização, de forma detalhada e criteriosa. Com o intuito de contribuir para a história natural das ilhas de Cabo Verde, entendeu-se agora que seria muito interessante traçar um panorama sequencial das várias *fontes* documentais que é possível recolher, sobre as tartarugas marinhas naquele Arquipélago Atlântico. A tarefa não foi simples, porque tais *fontes* se encontram dispersas em documentos avulsos, descrições de viagem, memórias sobre as ilhas, etc., e as menções a tartarugas marinhas aparecem muitas vezes «envergonhadas», quase tentando passar despercebidas a um leitor menos atento.

Constituiu-se, e aqui se apresenta, um *corpus* documental o mais completo possível, mesmo com a minúcia de quem compila não apenas *fontes* relativas a tartarugas marinhas em Cabo Verde, mas também de quem se empenha em distinguir as diversas espécies de que existem *notícias* sufi-

* Universidade do Algarve, Faculdade de Ciências e Tecnologia. *Campus* de Gambelas, 8005-139 FARO. E-mail: nlourei@ualg.pt

** Instituto de Investigação Científica Tropical, Departamento de Ciências Humanas. Rua da Junqueira, n.º 30, 1349-007 LISBOA.

cientemente explícitas. Qualquer investigador que queira, a partir de hoje, aprofundar o capítulo sobre Tartarugas Marinhas, numa História Natural das ilhas de Cabo Verde, terá ao seu dispor uma sólida resenha documental. Mesmo assim, e embora se tenha percorrido exaustivamente um número considerável de fontes, não se pretende afirmar que nada mais existirá de interesse sobre o tema; serão sempre bem vindos todos os futuros contributos que possam ampliar este *corpus* documental, a partir de agora facilmente acessível.

Uma lista muito preliminar de referências históricas sobre a presença de tartarugas marinhas em Cabo Verde tinha já sido apresentada por L. F. López-Jurado *et al.*¹, no ano de 2000. Recentemente, L. F. López-Jurado² identificou mais algumas, tentando alargar a resenha inicial. Consolidou-se agora a compilação, com a ambição de, num único texto, integrar todas as fontes documentais relevantes. Procuraram aqui enquadrar-se as relações entre os homens e as tartarugas marinhas no seu contexto histórico, sem esquecer que Cabo Verde foi, desde a sua descoberta e até a um passado recente, local de escala quase obrigatória para diversas rotas marítimas. Tal facto favoreceu um intenso intercâmbio cultural que, frequentemente, extravasou a actividade mercantil. Esta, por sua vez, teve enorme importância em toda a vida no Arquipélago, ao longo dos seus seis séculos de história.

HOMENS E TARTARUGAS MARINHAS NUM CONTEXTO MUNDIAL

Cabo Verde não é caso único na predação humana de tartarugas marinhas, durante séculos, com enormes impactos na biodiversidade actual. A bibliografia sobre as relações entre os homens e as tartarugas marinhas é vasta, diversificada e abrange diversas épocas históricas e regiões do Planeta. O depauperamento, ou mesmo desaparecimento, de inúmeras populações de tartarugas marinhas é hoje um facto incontestável, progressivamente reconhecido. Por exemplo, a tartaruga-verde (*Chelonia mydas*, Linnaeus 1758), cuja população reprodutora em Cabo Verde já está extinta³, foi mun-

¹ O presente texto é dedicado ao Prof. Doutor Luis Felipe López-Jurado, da Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Espanha, verdadeiro «pai da protecção das tartarugas marinhas em Cabo Verde»; sem os persistentes esforços de L. F. López-Jurado, iniciados em 1998, a situação actual da conservação das tartarugas marinhas no Arquipélago seria, sem dúvida, muito pior. L. F. LÓPEZ-JURADO, I. CABRERA, D. CEJUDO, C. EVORA e P. ALFAMA, «Distribution of Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA Technical Memorandum NMFS-SEFSC-443, 2000, pp. 245-247.

² L. F. LÓPEZ-JURADO, «Historical review of the archipelagos of macaronesia and the marine turtles» in L. F. López-Jurado e A. L. Loza (eds.), *Marine Turtles. Recovery of Extinct Populations*, monografia 5, Gran Canaria, Instituto Canario de Ciencias Marinas, 2007, pp. 53-76.

³ L. F. LÓPEZ-JURADO, I. CABRERA, D. CEJUDO, C. EVORA e P. ALFAMA, «Distribution of Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA

dialmente explorada para aproveitamento da sua carne, cartilagens, gordura, ovos, sangue e carapaças⁴. Muitas populações de tartaruga-verde começaram a sofrer decréscimos na sua abundância, desde tempos remotos, e as taxas de declínio agudizaram-se nas últimas décadas. À escala mundial, a diminuição oscilou entre 34 e 58%, durante as três mais recentes gerações da espécie (141 anos), mas a quebra actual poderá atingir valores superiores, entre 70 e 80%⁵. As Ilhas Caimão (Mar das Caraíbas) são um dos exemplos mais paradigmáticos da extinção de uma população de tartaruga-verde: em meados do século XVII começaram as capturas sistemáticas nas praias e águas costeiras; no final desse mesmo século cerca de 13.000 animais adultos eram anualmente exportados para vários destinos. Em 1730 eram a principal fonte de carne consumida na Jamaica, levando a que, já no final do século XVIII, a população de tartaruga-verde tenha entrado em colapso. No início do século XX extinguiu-se a espécie nas Ilhas Caimão⁶.

No Senegal, em finais do século XVIII e inícios do seguinte, também se capturariam tartarugas marinhas. Assim o ilustra uma gravura dessa época referida por J. Fretey⁷, cuja legenda explica: «Senegal – Mouros e Franceses ocupados na pesca de peixe e tartaruga». No entanto, ao contrário da costa este da América Central, para onde as fontes documentais são comprovadamente numerosas, na costa oeste de África parecem ser muito escassas as fontes anteriores ao início do século XX. Nas décadas de 1960 e 70 está documentada⁸ uma significativa pressão de captura de imaturos de tartaruga-comum (*Caretta caretta*, Linnaeus 1758) nas águas das ilhas da Madeira

Technical Memorandum NMFS-SEFSC-443, 2000, pp. 245-247. J. FRETEY, *Biogeography and Conservation of Marine Turtles of the Atlantic Coast of Africa / Biogéographie et conservation des tortues marines de la côte atlantique de l'Afrique*, CMS Technical Series Publication, n.º 6, Bonn, UNEP/CMS Secretariat, 2001, pp. 71-87.

⁴ B. GROOMBRIDGE e R. LUXMOORE, *The green turtle and hawksbill (Reptilia: Cheloniidae): world status, exploitation and trade*, Lausanne, Secretariat of the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, 1989. F. W. KING, «Historical Review of the Decline of the Green Turtle and the Hawksbill» in K. A. Bjorndal (ed.), *Biology and Conservation of Sea Turtles*, revised edition, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 1995, pp. 183-188.

⁵ J. SEMINOFF, «Global Status of the Green Turtle (*Chelonia mydas*): A Summary of the 2001 Status Assessment for the IUCN Red List Programme» in I. Kinan (ed.), *Proceedings of the Western Pacific Sea Turtle Cooperative Research and Management Workshop*, Honolulu, Western Pacific Regional Fishery Management Council, 2002, pp. 197-211.

⁶ F. W. KING, «Historical Review of the Decline of the Green Turtle and the Hawksbill» in K. A. Bjorndal (ed.), *Biology and Conservation of Sea Turtles*, revised edition, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 1995, pp. 183-188. C. D. BELL, J. M. BLUMENTHAL, T. J. AUSTIN, J. L. SOLOMON, G. EBANKS-PETRIE, A. C. BRODERICK e B. J. GODLEY, «Traditional Caymanian fishery may impede local marine turtle population recovery» in *Endangered Species Research*, 2 (2006), pp. 63-69.

⁷ Idem, *Ibidem*, p. 118.

⁸ L. D. BRONGERSMA, «Marine Turtles of the Eastern Atlantic Ocean» in K. A. Bjorndal (ed.), *Biology and Conservation of Sea Turtles*, revised edition, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 1995, p. 409.

e, ocasionalmente, dos Açores. O consumo humano de carne de tartaruga marinha, por um lado, e o embalsamento de animais para a produção de *souvenirs* turísticos, por outro, motivavam esta actividade artesanal ou, por vezes, semi-industrial. A utilização de tartarugas marinhas na medicina tradicional e popular, em África, parece ainda ser comum. Uma breve recolha de elementos⁹, que decorreu já nos primeiros anos do século XXI, no Benim, Camarões, Costa do Marfim, Gana, Guiné, Guiné-Bissau, Senegal e Togo, evidenciou apreciável diversidade de casos, tanto do lado dos produtos usados, como do das doenças que se pretendem curar.

Uma detalhada resenha de levantamentos zoo-arqueológicos realizados na Península Árabe, no sudoeste dos E.U.A., no Mar das Caraíbas e na Península de Yucatán (México), foi compilada por J. Frazier¹⁰. Constatou-se, de forma sistemática, a existência de vestígios de captura e consumo de tartaruga-comum, de-pente (*Eretmochelys imbricata*, Linnaeus 1766) e verde. Em duas estações arqueológicas situadas na costa oeste do México, Smith *et al.*¹¹ encontraram ossos e fragmentos de carapaças de tartaruga-verde, possivelmente de olivácea (*Lepidochelys olivacea*, Eschscholtz 1829) e de outras espécies de *Chelonniidae* não identificadas. A abundância de vestígios decrescia quando se evoluía de depósitos mais antigos para intermédios, e praticamente desaparecia nos mais recentes. Na Oceânia Remota (Polinésia, Micronésia e Melanésia) foram encontrados vestígios de captura e consumo de tartarugas marinhas¹². Predavam-se, uma vez mais, tartarugas verde e de-pente, e os indícios mais antigos remontam a três milénios a.C. Em algumas ilhas havia a tradição de ser, o consumo de carne de tartaruga, um privilégio de líderes políticos e religiosos, e de homens ricos, mantendo-se sob controlo a predação humana de tartarugas marinhas. Noutras ilhas o consumo era livre. No entanto, nos dois tipos de ilhas e sociedades, a abundância de tartarugas marinhas decresceu com o passar dos tempos e, em algumas situações, extinguíram-se. De facto, eram outros factores, como a relação entre águas pouco profundas (sinónimo de disponibilidade de alimentos para as tartarugas marinhas), ou existência de refúgios seguros, e extensão de terra (ou número de predadores humanos), que desempenhavam a função de regulação decisiva para a sobrevivência das tartarugas marinhas.

⁹ J. FRETEY, G. H. SEGNIAGBETO e M. SOUMAH, «Presence of Sea Turtles in Traditional Pharmacopeia and Beliefs of West Africa» in *Marine Turtle Newsletter*, 116 (2007), pp. 23-25.

¹⁰ J. FRAZIER, «Prehistoric and Ancient Historic Interactions between Humans and Marine Turtles» in P. L. Lutz, J. A. Musick e J. Wyneken (eds.), *The Biology of Sea Turtles*, vol. II, Boca Raton, CRC Press, 2003, pp. 1-38.

¹¹ C. B. SMITH, D. J. KENNETT, T. A. WAKE e B. VOORHIES, «Prehistoric Sea Turtle Hunting on the Pacific Coast of Mexico» in *Journal of Island & Coastal Archaeology*, 2 (2007), pp. 231-235.

¹² M. S. ALLEN, «Three millenia of human and sea turtle interactions in Remote Oceania» in *Coral Reefs*, 26 (2007), pp. 959-970.

A. Sáenz-Arroyo *et al.*¹³, baseando-se em diários datados do século XVIII, dos piratas Woodes Rogers [1711] e Edward Cooke [1712], e dos missionários Miguel del Barco [1757] e José Longinos [1792], concluíram que no Golfo da Califórnia existiam importantes populações reprodutoras de tartarugas verde e de-pente. Nesses diários encontram-se referências a intensas capturas (mais de 100 fêmeas apanhadas nas praias, por noite), tanto para consumo de carne e ovos, como para aproveitamento de escamas queratinizadas em artesanato, joalheria (ou *bekko*, em japonês) e utensílios afins. No presente, nessa região já praticamente desapareceu a tartaruga-de-pente¹⁴. Em águas não muito distantes, na costa oeste do México, também se concluiu que passaram, em menos de um século, da ordem dos milhões para apenas centenas de milhar¹⁵. No Mar das Caraíbas, analisando valores de diversas zonas, A. B. Meylan¹⁶ chegou a conclusão semelhante: em 22 de 26 zonas estudadas o decréscimo foi evidente, por vezes até ao limiar do colapso. Nas Ilhas Caimão, já acima referidas, ocorreu mesmo a extinção¹⁷. Em Cartagena das Índias (Colômbia) há registo de ser distribuída carne de tartaruga para a alimentação de escravos, quando estes chegavam das costas de África e aguardavam o momento de serem transaccionados¹⁸. No Oceano Atlântico, o declínio da tartaruga-de-pente foi da ordem de 80%, nas três mais recentes gerações (105 anos)¹⁹. B. J. Godley *et al.*²⁰, nos territórios ingleses situados no Mar das Caraíbas e nas Antilhas, confirmaram o quase colapso ou a extin-

¹³ A. SÁENZ-ARROYO, C. M. ROBERTS, J. TORRE, M. CARIÑO-OLVERA e J. P. HAWKINS, «The value of evidence about past abundance: marine fauna of the Gulf of California through the eyes of 16th to 19th century travellers» in *Fish and Fisheries*, 7(2) (2006), pp. 128-146 (Erratum: *Fish and Fisheries*, 7(3) (2006), p. 229).

¹⁴ J. A. SEMINOFF, W. J. NICHOLS, A. REDENDIZ e L. BROOKS, «Occurrence of hawksbill turtles *Eretmochelys imbricata* (Reptilia: Cheloniidae), near the Baja California Peninsula, México» in *Pacific Science*, 57(1) (2003), pp. 9-16.

¹⁵ K. CLIFFTON, D. O. CORNEJO e R. S. FELGER, «Sea Turtles of the Pacific Coast of Mexico» in K. A. Bjorndal (ed.), *Biology and Conservation of Sea Turtles*, revised edition, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 1995, pp. 199-209.

¹⁶ A. B. MEYLAN, «Status of the Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*) in the Caribbean Region» in *Chelonian Conservation and Biology*, 3(2) (1999), pp. 177-184.

¹⁷ C. D. BELL, J. L. SOLOMON, J. M. BLUMENTHAL, T. J. AUSTIN, G. EBANKS-PETRIE, A. C. BRODERICK e B. J. GODLEY, «Monitoring and conservation of critically reduced marine turtle nesting populations: lessons from the Cayman Islands» in *Animal Conservation*, 10 (2007), pp. 39-47.

¹⁸ M. M. F. TORRÃO, «De Santiago para a costa da Guiné: a substituição do centro geográfico dos negócios e a manutenção da elite comerciante. As transacções da companhia de António Fernandes Landim e de Francisco Dias Mendes de Brito (1629-1630)» in *Arquipélago – História* 2.^a série, II, Ponta Delgada, Universidade dos Açores (1997), pp. 83-118.

¹⁹ J. A. MORTIMER e M. DONNELLY, «Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*)», *Marine Turtle Specialist Group 2008 IUCN Red List status assessment* (disponível em <http://www.iucn-redlist.org/details/8005>).

²⁰ B. J. GODLEY, A. C. BRODERICK, L. M. CAMPBELL, S. RANGER e P. RICHARDSON, «An assessment of the status and exploitation of marine turtles in the United Kingdom Overseas Territories in the wider Caribbean», *Final Project Report for the Department of Environment, Food and Rural Affairs and the Foreign and Commonwealth Office*, 2004 (disponível em <http://www.seaturtle.org/mtrng/projects/tcot/finalreport/>).

ção das tartarugas verde, de-pente, de-couro (*Dermochelys coriacea*, Vandelli 1761) e comum, embora constatassem a presença numerosa de juvenis de tartarugas verde e de-pente. A nível global, o decréscimo da tartaruga-de-pente, nas três mais recentes gerações, é superior a 80%²¹. J. A. Mortimer e M. Donnelly²² foram autoras de um extenso relatório sobre as consequências do aproveitamento de carapaças de tartaruga-de-pente em artesanato, joalheria e utensílios afins, concluindo que tais actividades quase provocaram o desaparecimento da espécie. Já antes, em 1989, B. Groombridge e R. Luxmoore²³ tinham elaborado uma lista de locais que forneceram matéria-prima para o Japão, um dos principais, se não mesmo o maior, fabricantes mundiais de *bekko*. Entre 1950 e 1986 existiam, pelo menos, 75 locais fornecedores, e mais de 27,5 ton. de escamas queratinizadas foram transaccionadas. Consequentemente, admite-se com elevado grau de confiança que a intensidade e persistência da predação humana seja uma das principais causas para a actual raridade mundial da tartaruga-de-pente.

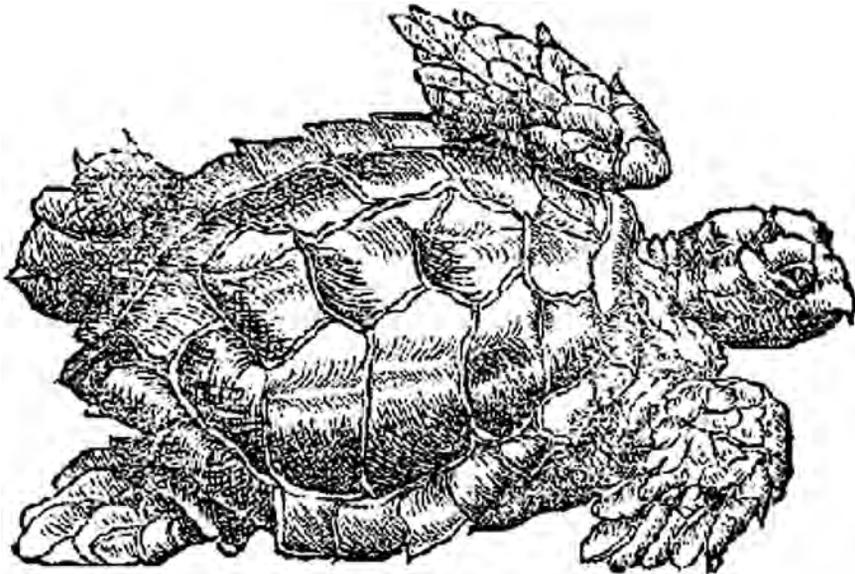


Fig. 1. *Caretta caretta* ou *Testudine corticata*

Ilustração de G. Rondelet, autor do «Libri de Piscibus Marinis» publicado em 1554.

²¹ A. B. MEYLAN e M. DONNELLY, «Status Justification for Listing the Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*) as Critically Endangered on the 1996 IUCN Red List of Threatened Animals» in *Chelonian Conservation and Biology*, 3(2) (1999), pp. 200-224.

²² J. A. MORTIMER e M. DONNELLY, «Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*)», *Marine Turtle Specialist Group 2008 IUCN Red List status assessment* (disponível em <http://www.iucn-redlist.org/details/8005>).

²³ B. GROOMBRIDGE e R. LUXMOORE, *The green turtle and hawksbill (Reptilia: Cheloniidae): world status, exploitation and trade*, Lausanne, Secretariat of the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, 1989, pp. 280-281.

Para terminar esta breve síntese sobre a utilização humana de tartarugas marinhas importa recordar que esses animais asseguraram, durante muito tempo, a possibilidade do consumo de carne fresca, em situações onde não era possível o acesso a outras fontes de proteína, nem o uso da refrigeração como forma de conservação e armazenamento²⁴. Cabo Verde, o presente *case-study*, em virtude da datação de alguns dos seus registos, ficará para sempre ligado às mais antigas referências de autoria europeia, sobre a predação das tartarugas marinhas no continente africano.

HOMENS E TARTARUGAS MARINHAS NAS ILHAS DE CABO VERDE

Estrategicamente situadas em latitudes próximas às do Trópico de Câncer, as ilhas de Cabo Verde tornaram-se, logo desde o início da sua ocupação, um atractivo entreposto comercial. De facto, tendo sido encontradas desertas²⁵ e não dispendo de riquezas naturais de importância significativa, que facilmente atraíssem povoadores europeus, o primeiro passo para garantir o controlo do território passou pela criação de condições que incentivassem uma efectiva presença portuguesa permanente. Assim, por carta régia de 12 de Junho de 1466, e alegando que se vinha tentando ocupar a ilha de Santiago sem grande sucesso havia já quatro anos, a Coroa concedeu, como prerrogativa a todos quantos fossem *vizinhos* na ilha, a possibilidade de comerciarem livremente em toda a região da costa da Guiné, à excepção de Arguim. Tal possibilidade de participação no tráfico de escravos, com carácter de exclusividade para os moradores insulares, bem como outras prerrogativas complementares, lançou as bases da exploração económico-comercial deste território. Quanto à costa da Guiné, ficou legalmente interdito qualquer tipo de estabelecimento por parte dos portugueses, e quem queria ter acesso ao comércio nos chamados Rios da Guiné tinha que fazê-lo através de Cabo Verde, tornando-se *vizinho* na principal ilha do Arquipélago. Deste modo usufruía-se da proximidade ao local de resgate e não se descuravam as questões da segurança que a insularidade proporcionava, no relacionamento com os autóctones, o que permitiu o sucesso da exploração e participação no comércio com os Rios da Guiné. Rapidamente se estabeleceu um modelo de circuitos comerciais interdependentes, que uniam a costa da Guiné a Santiago, e esta ilha primeiro a portos europeus e mais tarde a americanos, transformando-a então num dos importantes entrepostos negreiros do Atlântico²⁶.

²⁴ J. THORBJARNARSON, C. J. LAGUEUX, D. BOLZE, M. W. KLEMENS e A. B. MEYLAN, «Human Use of Turtles. A Worldwide Perspective» in M. W. Klemens (ed.), *Turtle Conservation*, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 2000, pp. 33-84.

²⁵ L. ALBUQUERQUE, «O Descobrimento das Ilhas de Cabo Verde» in L. Albuquerque e M. E. Santos (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Lisboa/Praia, ICT, 1991, pp. 23-39.

²⁶ M. M. F. TORRÃO, «Actividade Comercial Externa de Cabo Verde: organização, funcionamento, evolução» in L. Albuquerque e M. E. M. Santos (coords.), *História Geral de Cabo*

A partir de meados do século XVI, navios e tripulações de diversas nacionalidades passaram a ser comuns no porto de Ribeira Grande (actualmente Cidade Velha) e, de forma dispersa, pelas águas costeiras de Cabo Verde. Santiago, como as restantes ilhas, acolhia visitantes de diversas proveniências, culturas e hábitos. A generalidade estava apenas de passagem, mas houve aqueles que ali se fixaram. Desde sempre, os escravos negros foram uma das importantes comunidades no Arquipélago, muito contribuindo para a identidade do próprio povo caboverdiano. Não devem ser subestimados, no entanto, os contributos dos portugueses e de outros europeus. A identidade peculiar do Cabo Verde de hoje é, aliás, resultado dessa miscigenação, que se foi apurando ao longo de gerações e gerações²⁷.

A história natural das tartarugas marinhas «caboverdianas» é muito influenciada por essa mistura antropogénica. Em consequência da heterogeneidade cultural das diversas comunidades que habitavam as ilhas, as tartarugas marinhas eram encaradas de múltiplas formas. Por exemplo, foram intensamente aproveitadas pela sua carne, e também como base para «medicamentos» tradicionais. Mas, recentemente, ganharam expressão as preocupações com a biodiversidade e a sustentabilidade das espécies e ecossistemas. Em resultado dessas novas formas de pensar o Mundo, tomaram força de lei, em Cabo Verde, algumas deliberações visando interromper ou mesmo inverter as tradições da captura de tartarugas marinhas e da recolha dos seus ovos. Surge assim, no Arquipélago, uma nova corrente de opinião e comportamentos que ambiciona interromper a tendência multi-secular conducente ao desaparecimento destes grandes migradores, nas praias e águas costeiras do Arquipélago. Uma vez mais os europeus (espanhóis, portugueses e outras nacionalidades) estão na base dessas mudanças, e a troca de influências e ideias com os caboverdianos, já personalizados numa nação independente, volta a ser uma realidade por todos constatada.

Actualmente, Cabo Verde acolhe uma população reprodutora muito importante, mesmo a nível mundial, de tartaruga-comum²⁸. Acolhe também

Verde, vol. 1, Lisboa/Praia, IICT, 1991, pp. 237-345. M. M. F. TORRÃO, «Rotas Comerciais, Agentes Económicos, Meios de Pagamento» in M. E. M. Santos (coord.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 2, Lisboa/Praia, IICT, 1995, pp. 17-123.

²⁷ Tal miscigenação terá ocorrido desde o início da ocupação das ilhas, como refere I. C. BALENO, «Povoamento e Formação da Sociedade» in L. Albuquerque e M. E. M. Santos (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Lisboa/Praia, IICT, 1991, pp. 125-177.

²⁸ L. F. LÓPEZ-JURADO, I. CABRERA, D. CEJUDO, C. EVORA e P. ALFAMA, «Distribution of Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA Technical Memorandum NMFS-SEFSC-443, 2000, pp. 245-247. J. FRETEY, *Biogeography and Conservation of Marine Turtles of the Atlantic Coast of Africa / Biogéographie et conservation des tortues marines de la côte atlantique de l'Afrique*, CMS Technical Series Publication, n.º 6, Bonn, UNEP/CMS Secretariat, 2001, pp. 71-87. L. M. EHRHART, D. A. BAGLEY e W. E. REDFOOT, «Loggerhead Turtles in the Atlantic Ocean: Geographic Distribution, Abundance, and Population Status» in A. B. Bolten e B. E. Witherington (eds.), *Loggerhead Sea Turtles*, Washington, D.C., Smithsonian Books, 2003, pp. 157-174. L. F. LÓPEZ-JURADO, P. SANZ e E. ABELLA, «Loggerhead

populações significativas de juvenis bênticos e sub-adultos de tartarugas verde e de-pente²⁹. De forma esporádica são ainda observados exemplares de outras espécies, como as tartarugas de-couro e olivácea³⁰. De acordo com a edição de 2008 da Lista Vermelha das Espécies Ameaçadas, da responsabilidade da IUCN (*International Union for Conservation of Nature*), as tartarugas comum, verde e olivácea são espécies ameaçadas, enquanto as tartarugas de-pente e de-couro estão criticamente ameaçadas de extinção³¹.

Sendo insuficientes os esforços de protecção, nas ilhas de Cabo Verde a tartaruga-comum sofre ainda um acentuado risco de colapso. O seu estatuto de conservação não é, aliás, muito diferente do de outras populações da mesma espécie, noutras regiões do Planeta³². A. Marco *et al.* afirmaram recentemente:

«Durante a época de posturas de 2007 estimámos que apenas cerca de 3.200 fêmeas saíram às praias da ilha da Boavista para aí depositarem os seus ovos. Cerca de 1.140 foram capturadas enquanto faziam posturas, e foram mortas. Estes números representam cerca de 15% na população total de fêmeas adultas, e cerca de 36% das fêmeas que saíram às praias nessa época de posturas»³³.

Cerca de uma década antes, já num contexto de preocupação com a futuro das tartarugas marinhas, foram divulgados breves relatos da situação

nesting on Boa Vista, República de Cabo Verde» in *SWOT Report*, 2 (2007), p. 42. N. S. LOUREIRO, «Sea Turtles in Santiago Island, Cape Verde» in *Marine Turtle Newsletter*, 120 (2008), pp. 6-8.

²⁹ L. F. LÓPEZ-JURADO, I. CABRERA, D. CEJUDO, C. EVORA e P. ALFAMA, «Distribution of Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA Technical Memorandum NMFS-SEFSC-443, 2000, pp. 245-247. J. FRETEY, *Biogeography and Conservation of Marine Turtles of the Atlantic Coast of Africa / Biogéographie et conservation des tortues marines de la côte atlantique de l'Afrique*, CMS Technical Series Publication, n.º 6, Bonn, UNEP/CMS Secretariat, 2001, pp. 71-87. N. S. LOUREIRO, «Sea Turtles in Santiago Island, Cape Verde» in *Marine Turtle Newsletter*, 120 (2008), pp. 6-8.

³⁰ L. F. LÓPEZ-JURADO, I. CABRERA, D. CEJUDO, C. EVORA e P. ALFAMA, «Distribution of Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA Technical Memorandum NMFS-SEFSC-443, 2000, pp. 245-247. J. FRETEY, *Biogeography and Conservation of Marine Turtles of the Atlantic Coast of Africa / Biogéographie et conservation des tortues marines de la côte atlantique de l'Afrique*, CMS Technical Series Publication, n.º 6, Bonn, UNEP/CMS Secretariat, 2001, pp. 71-87. N. S. LOUREIRO, «Sea Turtles in Santiago Island, Cape Verde» in *Marine Turtle Newsletter*, 120 (2008), pp. 6-8.

³¹ IUCN, *The 2008 IUCN Red List of Threatened Species* (disponível em <http://www.iucn-redlist.org>).

³² J. P. ROSS, «Historical Decline of Loggerhead, Ridley, and Leatherback Sea Turtles» in K. A. Bjorndal (ed.), *Biology and Conservation of Sea Turtles*, revised edition, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 1995, pp. 189-195.

³³ A. MARCO, O. LÓPEZ, E. ABELLA, N. VARO, S. MARTINS, P. GAONA e L. F. LÓPEZ-JURADO, «Massive Capture of Nesting Females is Severely Threatening the Caboverdian Loggerhead Population» in *Twenty-eight Annual Symposium on Sea Turtle Conservation and Biology* (em impressão).

de predação humana nas ilhas do Sal³⁴ e Boavista³⁵, tendo nesta última sido referido um processo dinâmico na escolha das praias preferidas para a captura: sempre que as fêmeas reprodutoras de uma praia começavam a desaparecer, e essa praia ficava sem tartarugas marinhas, os caçadores (*beladores*, em designação local) deslocavam-se para outras praias, mesmo que ficassem mais distantes dos locais onde habitavam. Três décadas antes surgira a primeira chamada de atenção para os excessos de captura de tartaruga-comum nas ilhas de Cabo Verde: estimava-se, nessa oportunidade, que talvez 1.000 fêmeas adultas fossem capturadas por ano em todo o Arquipélago³⁶. Para além disso, era referida a recolha muito frequente de ovos nas praias, para consumo humano, e o uso das escamas queratinizadas para artesanato, joalheria e utensílios afins. Existia então um circuito comercial aparentemente organizado, para a Bélgica, e as escamas queratinizadas da tartaruga-de-pente eram as preferidas. Para o Japão, entre 1976 e 1983, ficou comprovada a exportação de cerca de 458 kg de matéria-prima³⁷, embora existissem também algumas pequenas indústrias locais³⁸. L. D. Brongersma³⁹ admitiu que uma população de tartaruga-de-pente utilizara, no passado, as praias de Cabo Verde para fazer posturas, tendo como base as descrições de W. Dampier⁴⁰, entre outras fontes de informação. Alguns investigadores⁴¹ admitem que ainda hoje continuam a ocorrer essas posturas, mas é nosso entendimento (resultado do conhecimento da realidade local) que tal hipótese carece de um esforço significativo de confirmação.

³⁴ B. LAZAR e D. HOLCER, «Notes on the Marine Turtles of Sal Island, Cape Verde islands» in S. P. Epperly e J. Braun (comps.), *Proceedings of the Seventeenth Annual Sea Turtle Symposium*, NOAA Technical Memorandum NMFS-SEFSC-415, 1998, p. 231.

³⁵ I. CABRERA, D. CEJUDO e L. F. LÓPEZ-JURADO, «Human Predation on Marine Turtles in the Archipelago of Cape Verde, Western Africa» in H. J. Kalb e T. Wibbels (comps.), *Proceedings of the Nineteenth Annual Symposium on Sea Turtle Conservation and Biology*, NOAA-TM-NMFS-SEFSC-443, 2000, p. 217.

³⁶ H.-H. SCHLEICH, «Sea Turtle Protection Needed at the Cape Verde Islands» in *Marine Turtle Newsletter*, 12 (1979), p. 12.

³⁷ B. GROOMBRIDGE e R. LUXMOORE, *The green turtle and hawksbill (Reptilia: Cheloniidae): world status, exploitation and trade*, Lausanne, Secretariat of the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, 1989, p. 281.

³⁸ J. MAIGRET, «Les tortues de mer du Sénégal» in *Bulletin de l'Association pour l'avancement des Sciences naturelles au Sénégal*, 59 (1977), pp. 7-14.

³⁹ Idem, *Ibidem*, p. 412.

⁴⁰ W. DAMPIER, *A New Voyage round the World*, 4th edition (corrected), London, James Knapton, 1699, p. 75.

⁴¹ J. FRETEY, A. MEYLAN e M. TIWARI, «The occurrence of the hawksbill turtle (*Eretmochelys imbricata*) in West Africa» in A. Mosier, A. Foley e B. Brost (comps.), *Proceedings of the Twentieth Annual Symposium on Sea Turtle Biology and Conservation*, NOAA Tech. Memo. NMFS-SEFSC-477, 2002, pp. 95-96. J. A. MORTIMER e M. DONNELLY, «Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*)», *Marine Turtle Specialist Group 2008 IUCN Red List status assessment* (disponível em <http://www.iucnredlist.org/details/8005>).

SEIS SÉCULOS DE HISTÓRIA E DE HISTÓRIAS

Alvise da Ca' da Mosto (ou Luís de Cadamosto), mercador e navegador veneziano, aproximou-se primeiro da Boavista (Buona Vista) e a 1 de Maio de 1456 ancorou nas proximidades da ilha de Santiago (San Jacobo)⁴². Uma descrição na primeira pessoa, passada a escrito anos mais tarde, relata a sua chegada à baía da Ribeira Grande:

«(...) e correndo ao longo da costa duma delas, que nos parecia abundante em árvores, descobrimos a bôca de um rio que dela saía; e julgando que fosse de boa água aproximámo-nos da margem para nos prover dela. Desembarcaram alguns dos meus e (...) encontrámos aqui grande quantidade de tartarugas, ou seja «gajandre» à nossa maneira, das quais tomámos algumas, cujas conchas eram maiores que boas adargas; e aquêles marinheiros mataram muitas e fizeram muitas comidas, dizendo que de outras vezes tinham comido delas no Golfo de Arguim, onde também apareciam, mas não tão grandes; e digo que para experimentar mais coisas, também comi delas e pareceram-me boas, quasi tanto como carne branca de vitela, tão bom cheiro e sabor tinham; de forma que salgaram muitas delas, que em parte nos foram boa munição na viagem»⁴³.

«Gajandre» significa tartaruga marinha em friuliano, um idioma caído em desuso do nordeste de Itália. Alguns investigadores, como O. Ribeiro⁴⁴, L. Albuquerque⁴⁵ e J. Thorbjarnarson *et al.*⁴⁶, destacaram a importância do relato de Ca' da Mosto, por ser uma das primeiras descrições de algumas ilhas caboverdianas. Simultaneamente, trata-se da primeira referência histórica que relata a abundância de tartarugas marinhas em Cabo Verde. O veneziano dedicou algumas palavras ao Golfo de Arguim (Mauritânia), onde também as tartarugas marinhas eram caçadas e consumidas pelas populações locais e pelos navegadores. É interessante notar a comparação de tamanho, entre as tartarugas marinhas de Santiago e de Arguim⁴⁷.

⁴² A data referida é, note-se bem, objecto de controvérsia entre os especialistas na matéria. No contexto do presente texto, do seu contributo para a história natural das ilhas de Cabo Verde e para a consolidação de um *corpus* documental sobre tartarugas marinhas naquele Arquipélago Atlântico, a questão é, no entanto, pouco substantiva.

⁴³ A. CA' DA MOSTO, «Navegações 1.^a e 2.^a» in Instituto Nacional de Investigação Científica, *Descobrimientos Portugueses*, Supl. vol. 1, Lisboa, INIC, 1988 (Reprodução Fac-similada da 1.^a edição, de 1944), pp. 231-235, que transcreve o texto de G. B. Ramussio, *Navigazione e viaggi. Le navigazioni di Alvise da Ca' da Mosto e Pietro di Sintra*, 4.^a ed., Veneza, e publica a tradução para português de G. C. Rossi.

⁴⁴ O. RIBEIRO, «Primórdios da Ocupação das Ilhas de Cabo Verde» in *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, 2.^a série, XXI(1) (1955), pp. 5-35.

⁴⁵ L. ALBUQUERQUE, «O Descobrimento das Ilhas de Cabo Verde» in L. Albuquerque e M. E. M. Santos (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Lisboa/Praia, ICT, 1991, pp. 23-39.

⁴⁶ J. THORBJARNARSON, C. J. LAGUEUX, D. BOLZE, M. W. KLEMENS e A. B. MEYLAN, «Human Use of Turtles. A Worldwide Perspective» in M. W. Klemens (ed.), *Turtle Conservation*, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press, 2000, pp. 33-84.

⁴⁷ Tanto quanto se conhece, a *Crónica da Guiné*, datada de meados do século XV, possivelmente de 1453, é a primeira fonte portuguesa a mencionar a existência de tartarugas em África,

Valentim Fernandes (Valenty Fernandez de Moravia), um alemão natural da Moravia (República Checa) que chegou a Lisboa em 1495 e aí viveu durante 23 anos, até à sua morte, era tipógrafo e impressor, e também tradutor e escritor. Era um colecionador apaixonado de crónicas e outros textos descrevendo viagens e descobertas dos navegadores portugueses. Um desses textos apresenta uma detalhada descrição da Ilha de Arguim (actualmente Parque Nacional do Banco de Arguim) e das tartarugas marinhas aí encontradas.

«Naquela região, as tartarugas (...) são normalmente do tamanho de uma albarda, havendo outras cuja carapaça pode ser da altura de um homem (...).

Estas tartarugas são como peixes e têm muita carne, tanta como um grande porco, tendo carne magra e carne gorda. Uma parte da sua carne é como a de vaca, em aspecto e sabor; e outra tem o aspecto e sabor da carne de perdiz. Outra carne é branca como a do coelho, e igual também em sabor. As patas são como as dos carneiros, e podem ser temperadas e assadas como aquelas. O fígado é tão grande como o de vaca e tão saboroso que um homem nunca de farta de o comer. O seu sabor é igual ao da pescada fresca, e a única coisa que faz com que um homem pare de o comer é ser pouco saudável.

Os pulmões parecem ovos de rãs na água. Os pés e as mãos são como os das patas, mas sem unhas. A boca é muito dura e se por acaso apanha a mão de um homem pode cortá-la. Os olhos são muito feios e assustadores.

A tartaruga, quando chega o momento de pôr ovos, sai do mar para a areia, onde a maré não pode chegar, e aí faz uma cova tão grande como ela, com as suas patas, e no meio dessa cova faz outra mais pequena. Na cova pequena põe muitos ovos juntos. (...) não se levanta até ter posto 500 ou 600 ovos do tamanho dos de galinha, de melhor sabor e muito saudáveis, porque quase não têm clara e a gema é grande (...).

E não são de casca tão dura como os de galinha. Depois de terminada a postura, o que pode demorar um dia, ou um dia e uma noite, afasta-se para apanhar areia seca, já que aquela que tirou da cova está húmida. Com a areia seca tapa os ovos todos e por cima disfarça toda a areia com as patas, para que pareça não haver nada por ali, e retorna para a água, nunca mais voltando ali. E depois de 30 dias os ovos ali se chocam, com o calor do sol e da areia. E eles vivos, do tamanho de patinhos recém-nascidos, furam a areia. Quando saem para fora vão logo a correr a caminho do mar, e aí entram e se criam por si mesmos.

exactamente na Ilha de Arguim. Descreve-as como sendo semelhantes a cágados, mas marinhas. No Cap. XLVII, *De como acharam as tartarugas na Ilha*, o autor, Gomes Eanes da Zurara, narra o seguinte: «E bem é que os Mouros pouco havia que aí estiveram, segundo pareceu pelas redes e outros aparelhos de pescar que lhe acharam, e especialmente grande multidão de tartarugas, que seriam até CL. E porque poderá ser que todos os que lerem esta história não haverão conhecimento deste pescado, saiba que não são outra coisa tartarugas, senão cágados de mar, cujas conchas são tamanhas como escudos. E eu vi já algumas semelhantes em este nosso reino, na alagoa d'Obidos, que é entre a Atouguia e a Pederneira. E como quer que naquelas Ilhas haja assaz de muitos e bons pescados, os Mouros dali teem este por mais especial». G. E. ZURARA, *Crónica do Descobrimento e Conquista da Guiné*, segundo o manuscrito da Biblioteca Nacional de Paris, modernizada, com notas, glossário e uma introdução de José de Bragança, vol. I, Lisboa, Livraria Civilização, Textos de História n.º 3, 1937, pp. 261-262.

Estas tartarugas, mesmo tendo sabor a carne, são peixe e comem-se ao longo de toda a Quaresma e dias de jejum. Têm gordura como os porcos e a gordura é verde e dela se faz o melhor dos azeites que pode haver. Esse azeite é muito valioso e um grande tratamento para os leprosos. Também se queima em candeeiros e os mouros alimentam-se dele. As carapaças não se aproveitam (...).

Os habitantes da Ilha de Arguim são muito pobres (...) e não têm pão, nem azeite, nem lenha, nem sal, nem cebola, nem nenhuma outra coisa própria dos hábitos humanos. Quando cozinham juntam plantas marinhas, colocam-nas a arder e o peixe que tenham põem-no debaixo do fogo e assim o assam para comer, sem mais nada. Dessa mesma maneira cozinham e comem as tartarugas»⁴⁸.

V. Fernandes deveria estar a escrever sobre tartarugas verde e de-couro. A cor da gordura da tartaruga-verde é, na realidade, a justificação do seu nome, e a única espécie que atinge o tamanho referido é a tartaruga-de-couro⁴⁹. Ainda hoje as duas espécies ocorrem na região. Por outro lado, a tartaruga marinha «caboverdiana» a que se referia Ca' da Mosto seria a comum, frequente no Arquipélago, e cuja carapaça é um pouco menor do que a da verde. V. Fernandes e Ca' da Mosto mencionavam o consumo de carne de tartaruga como prática comum, em paralelo com a utilização da sua gordura. O uso medicinal do sangue destes animais é igualmente referido por V. Fernandes.

A crença nas propriedades medicinais do sangue, carne e gordura das tartarugas marinhas transformou-se, efectivamente, num estímulo acrescido para a sua captura. Eustache de la Fosse, aventureiro, navegador e comerciante francês, fez escala na ilha de Santiago em 1480, passando a escrito as suas considerações pessoais⁵⁰.

«São dez ilhas, mas apenas uma é habitada. Nessas ilhas, qualquer um que sofra de lepra pode recuperar em dois anos. Estivemos numa das ilhas desabitadas e aí encontrámos dois leprosos. (...) Também capturámos uma tartaruga marinha bastante grande, que comemos e era muito saborosa. Os leprosos recuperam da sua doença comendo carne de tartaruga marinha, e também passando o seu sangue por todo o corpo, e cozinhando todas as refeições com a sua gordura, e depois de dois anos estão totalmente curados (...).

Essas tartarugas marinhas são de um tamanho considerável, e com as suas conchas é possível fazer um bom escudo de protecção, para usar durante um combate (...).

⁴⁸ V. FERNANDES, «O manuscrito 'Valentim Fernandes' (texto na íntegra, com leitura e revisão de António Baião)» in *Publicações comemorativas do Duplo Centenário da Fundação e da Restauração de Portugal*, Lisboa, Academia Portuguesa de História, 1940, pp. 42-44.

⁴⁹ P. C. H. PRITCHARD e J. A. MORTIMER, «Taxonomy, External Morphology, and Species Identification» in K. L. Eckert, K. A. Bjorndal, F. A. Abreu-Grobois e M. Donnelly (eds.), *Research and Management Techniques for the Conservation of Sea Turtles*, Washington, D.C., IUCN/SSC Marine Turtle Specialist Group Publication n.º 4 (1999), pp. 21-38.

⁵⁰ O primeiro documento onde o texto de E. de la Fosse surge transcrito é de 1548, da autoria do copista Louis de la Fontaine. Persiste a dúvida, no entanto, se este último não terá introduzido alguns comentários pessoais na narrativa do navegador e comerciante.

É normal, nessa região, que na maré baixa e quando cresce alguma erva na areia, que as tartarugas apareçam para pastar por aí, e então os habitantes das ilhas viram de patas para o ar todas as tartarugas que conseguem encontrar. Depois matam-nas e banham com o sangue de tartaruga todos os leprosos. Estes, ao mesmo tempo, purgam-se interiormente comendo sempre a carne e a gordura daquelas tartarugas marinhas, e assim, depois de dois anos, ficam completamente curados, como já eu disse antes»⁵¹.

A narrativa de E. de la Fosse enriquece a história das tartarugas marinhas em Cabo Verde graças aos pormenorizados comentários relativos ao tratamento da lepra e, também, à forma como eram apanhadas, mortas e utilizadas. Jehan de Luxembourg teria sido um dos seus principais informadores, pois passara dois anos em Santiago para se tratar dessa enfermidade. As alusões relativas às tartarugas a pastar na erva não fazem, no entanto, qualquer sentido, a não ser se interpretadas como em águas pouco profundas, na proximidade das praias, a alimentarem-se.

A fama das referidas aplicações medicinais ganhou tal proporção que Luís XI, rei de França, falecido a 30 de Agosto de 1483, determinou uma expedição a Cabo Verde⁵² para averiguar sobre esses assuntos que poderiam contribuir para o bem-estar e saúde do rei⁵³. Luís XI estava doente, temia padecer de lepra e queria inteirar-se da veracidade de tais informações.

Recorde-se que no final do século XV apenas Santiago e Fogo tinham ocupação permanente. A. Carreira, historiador caboverdiano, comentou nos seguintes termos o desenvolvimento do porto de Ribeira Grande:

«A montagem em Santiago dessa infra-estrutura, mesmo rudimentar, tornou a ilha na grande fornecedora à navegação de água potável, de mantimentos, de refrescos (milhos africanos e mais tarde o *Zea Mays*, trazido da América), frutos, carne salgada e chacina, tartaruga viva e salgada, etc., permitindo aos navios à vela a efectivação das longas e morosas viagens para o Sul de África e o contorno do continente em direcção à Índia e à extensa costa da América do Sul. Lembremo-nos que durante anos não houve na costa africana outro ponto seguro de reabastecimento da navegação»⁵⁴.

Uma vez mais as tartarugas marinhas são mencionadas como fonte habitual de proteína. É necessário, por isso, reter a ideia de que a captura não estava directamente relacionada com o número de residentes em Cabo Verde, mas com o elevado número de navios que escalava Ribeira Grande,

⁵¹ E. AZNAR-VALLEJO e B. PICO-GRAÑA, *Viaje de Eustache de la Fosse (1479-1481). Edición, traducción y estudio*, Santa Cruz de Tenerife, Centro de Estudios Medievales y Renacentistas de la Universidad de la Laguna, 2000.

⁵² Na sequência dessa ordem, três navios deixaram o porto de Honfleur a 8 de Agosto de 1483.

⁵³ R. MAUNY, «Eustache de la Fosse – Voyage dans l’Afrique Occidentale, 1479-80» in *Boletim Cultural da Guiné Portuguesa*, IV(14) (1949), pp. 181-195.

⁵⁴ A. CARREIRA, Apresentação e Comentários in J. S. Feijó, *Ensaio e Memórias Económicas sobre as ilhas de Cabo Verde (Século XVIII)*, Praia, Instituto Caboverdeano do Livro, Estudos e Ensaio n.º 1, 1986, p. XVI.

ou que ancorava nas proximidades das outras ilhas e cujas tripulações livremente recolhiam tartarugas marinhas. A predação humana reunia, neste contexto, todas as condições para ser intensa e sistemática, depauperando necessariamente as populações de tartarugas marinhas. Em resumo, o decréscimo de tartarugas marinhas em Cabo Verde terá começado com a chegada dos primeiros navegadores e, pouco depois, ter-se-á intensificado pela intervenção dos primeiros residentes.

Em Dezembro de 1506 foi impressa em Lisboa uma «Descripçam» da costa ocidental de África, da autoria de V. Fernandes⁵⁵. Na mesma, sobre tartarugas marinhas, pode ler-se o seguinte:

«Em todas as ilhas de Cabo Verde há grandes pescarias, de muitos e grandes peixes.

Nos meses de Maio, Junho, Julho e Agosto há nestas ilhas grande abundância de tartarugas, com que os leprosos se curam.

Estas ilhas eram inicialmente muito saudáveis e todos os leprosos que lá iam se curaram. Mas agora são tão doentias que a gente sã adocece. Creio que depois dos negros terem começado a chegar, corromperam o ar que ficou como o da terra deles, que é doentia»⁵⁶.

Como já se tinha referido, V. Fernandes dedicou bastante atenção ao uso da tartaruga marinha para o tratamento da lepra, facto que, curiosamente, não impediu o Arquipélago de se tornar um destino de risco para visitantes e até residentes⁵⁷.

Não se encontraram outros documentos mencionando tartarugas marinhas, datados do século XVI. Há, no entanto, uma justificação plausível, já que nova fonte de proteína se foi tornando abundante em Cabo Verde: a carne dos caprinos e bovinos. De facto, deixar o gado pastorear e multiplicar-se livremente, e em simultâneo extrair sal das salinas naturais, implicava esforços mínimos. Produzir carne salgada ou curada (*chacina*) era igualmente tarefa fácil⁵⁸. É, conseqüentemente, de admitir que a predação humana de tartarugas marinhas se tivesse atenuado, na medida em que a

⁵⁵ O texto baseava-se em informações de Gonçalo Pires e outros navegadores portugueses. Do primeiro dizia ser um experiente marinheiro, profundo conhecedor dos mares de Cabo Verde, e admite-se hoje que fosse, na verdade, Diogo Gomes, o qual, com António da Noli, chegou às ilhas de Santiago, Fogo, Maio, Boavista e Sal, no ano de 1460.

⁵⁶ V. FERNANDES, «O manuscrito 'Valentim Fernandes' (texto na íntegra, com leitura e revisão de António Baião)» in *Publicações Comemorativas do Duplo Centenário da Fundação e da Restauração de Portugal*, Lisboa, Academia Portuguesa de História, 1940, pp. 118-121. Th. MONOD, A. T. MOTA e R. MAUNY, «Description de la Côte Occidentale d'Afrique (Sénégal au Cap de Monte, Archipels) par Valentim Fernandes (1506-1510)» in *Memórias do Centro de Estudos da Guiné Portuguesa*, n.º 11 (1951), pp. 110-111 e 178.

⁵⁷ A lepra, note-se, só foi erradicada em Cabo Verde muito mais tarde, já no século XX.

⁵⁸ T. B. DUNCAN, *Atlantic islands: Madeira, the Azores and the Cape Verde in the Seventeenth-Century Commerce and Navigation*, Chicago, The University of Chicago Press, 1972, p. 161.

actividade económica do Arquipélago se incrementava e diversificava⁵⁹. A pesca quase não era praticada pelas populações residentes, pelos baixos proveitos que daí poderiam advir, e porque as tripulações dos navios podiam pescar livremente, sem necessidade de declarar quantidades e pagar quaisquer tributos. Seriam talvez essas gentes, mais do que os locais, que continuariam a interessar-se pelas tartarugas marinhas, enquanto fonte de proteína fácil de obter e, também, de transportar a bordo dos navios⁶⁰.

A situação manteve-se invariável ao longo de diversas décadas, e as anotações de viagem do capitão francês Charles Fleury são exemplo disso. Em Junho de 1618, a bordo do *Espérance*, iniciou uma viagem desde Dieppe até ao Brasil, Antilhas e Terra Nova, retornando depois a França. O *Espérance* escalou a ilha de São Vicente, entre 25 de Agosto e 25 de Outubro do mesmo ano. Num manuscrito anónimo, transcrito por J.-P. Moreau, onde toda a viagem de Ch. Fleury ficou minuciosamente relatada, surge a explicação para tão demorada paragem em Cabo Verde: caçar e salgar tartarugas marinhas e cabras, para abastecer a tripulação durante a longa travessia do Atlântico. Relativamente a tartarugas marinhas pode ler-se:

«Também há grande quantidade de enormes tartarugas marinhas, que durante a noite saem à praia para pôr os seus ovos na areia, para que incubem com o calor do sol, e são dessas tartarugas que vamos salgar para as conservar o tempo que for necessário, o que nos permitirá ter muito mais mantimentos, e por isso há muitos navios que param aqui quando passam por perto. E para que todos saibam de que tartarugas falamos, (...) vamos descrevê-las da forma mais simples e compreensível que conseguirmos. Há duas espécies diferentes de tartarugas, uma a que chamamos de *franche* e outra de *caouane*⁶¹. A *franche* é bastante grande e robusta, e verde muito escuro na parte de cima e nas patas, e por baixo, no ventre, é quase branca, e não tenta morder nem se debate quando a viramos de patas para cima, como o faz a *caouane*, que não é tão grande, e que é de um amarelo vivo no ventre, e cujas patas são mais arredondadas do que as da outra espécie, e que é bastante mais agressiva e não é tão boa para comer como a *franche*, que é mais rara aqui em São Vicente, enquanto que há imensas *caouanes*, especialmente na sua época, que é o mês de Agosto.

Quando as queremos apanhar, aqui fica escrito como se deve fazer. Desde que seja de noite, especialmente nas de lua cheia, é necessário que vão quatro ou cinco pessoas caminhar à beira mar, na areia, sem fazer nenhum barulho, ou então que fiquem sentadas, afastadas umas das outras, e quando virem uma tartaruga sair da água (que não avança muito rapidamente), a deixem cami-

⁵⁹ A. C. SILVA, «Espaço, Ecologia e Economia Interna» in L. Albuquerque e M. E. M. Santos (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Lisboa / Praia, IICT, 1991, pp. 179-236.

⁶⁰ No entanto, não foi encontrada documentação portuguesa que mencione a tartaruga marinha como integrando a dieta alimentar dos escravos ou marinheiros que viajavam entre as ilhas de Cabo Verde e a Europa ou a América. Ver, por exemplo, M. M. F. TORRÃO, *Dietas Alimentares. Transferências e Adaptações nas Ilhas de Cabo Verde*, Lisboa, IICT, 1995, pp. 45-59.

⁶¹ Segundo a IUCN, *The 2008 Red List of Threatened Species*, «Caouanne» ou «Tortue Caouanne» é o nome francês da tartaruga-comum (*C. caretta*), enquanto «Tortue Comestible», «Tortue Franche» ou «Tortue Verte» é o da tartaruga-verde (*C. mydas*).

nhar cerca de uma vintena de passos. Se estiverem curiosas de saber o que é que faz, ela escava um buraco relativamente profundo na areia e depois deita dentro dele os seus ovos e em seguida tapa-os com areia, e depois volta para o mar, e demora a fazer tudo isso à volta de uma hora. E se a quisermos apanhar sem esperar que tudo isso aconteça, é agarrá-la pelas patas e meter-lhe um pau por baixo do ventre, que é plano, e virá-la de costas e ela fica nessa posição sem se poder mover. Mas se não a viram sair do mar, é necessário prestar atenção a um enorme rasto que ela faz sobre a areia quando sai do mar, segui-lo até chegar onde está a tartaruga, e quando ela ouve chegar alguém tenta esconder as patas o mais possível, e fica totalmente quieta, de tal maneira que, sendo de noite, se pode confundir com uma pedra. Como é bastante grande, são necessários pelo menos quatro homens para a virar de patas para cima, e mesmo cinco são bem necessários quando são as *franches*, já que elas são muito grandes e pesadas.

Os seus ovos, aquando da postura, são redondos e do tamanho de uma bola de jogar com raquetes, e caem na areia sem qualquer risco de partirem, porque a sua casca, se bem que bastante forte, não é dura. E quando se encostam a qualquer coisa moldam-se parcialmente a ela, e quando vão ao lume para cozerem apenas a gema coze, já que a clara fica sempre crua, mesmo que estivesse oito dias ao lume. Ela põe bem uns duzentos ovos de cada vez, e os que ficam dentro do ventre dela, porque ainda não estão prontos para a postura e cujas gemas são do tamanho de ovos de galinhas, são em número incontável. Quando a queremos matar, já estando de patas para cima, cortam-se-lhe as quatro patas, porque em cada há uma veia grande e por aí perde todo o sangue, ou então bate-se-lhe com uma pedra forte, três ou quatro vezes, no nariz. Depois corta-se a toda a volta da concha, entre o rebordo e o plastrão, que é a parte do ventre, e quando este se retira pode aproveitar-se tudo o que se quiser da tartaruga, como se retirasse qualquer coisa de um prato, (...) mas as melhores partes são a gordura e as tripas, isto quando é uma *franche*. A gordura é verde como a erva dum prado, e a das tripas é amarela. A verde, estando fundida, tem quase o mesmo sabor, cor e propriedades do azeite. Nós usamo-lo para fazer omeletes com os ovos da própria tartaruga, que não têm senão gemas (...). Este azeite, ou gordura fundida, tem grande aplicação medicinal para as dores nas pernas e nos braços, e vende-se muito caro em Espanha (...).

(...) vimos algumas cabanas cobertas com conchas de tartaruga, que devem ser de “cabriteiros”, que são pessoas que os espanhóis deixam no degredo ou exilados em alguns locais frequentados por outros navios de guerra, e que servem então para dar sinal, e também para prepararem o azeite de tartaruga que, como já dissemos, é muito procurado em Espanha, da mesma forma que servem para preparar peles de cabra e as conservarem com o mesmo azeite de tartaruga»⁶².

Este texto é uma verdadeira enciclopédia naturalista do século XVII, reunindo conhecimentos sobre o comportamento de fêmeas reprodutoras de tartaruga marinha, métodos de captura e abate, consumo humano e outras aplicações. O seu autor, desconhecido, teve, necessariamente, efectivo

⁶² J.-P. MOREAU, *Un flibustier français dans la mer des Antilles (1618-1620)*, Petite Bibliothèque Payot/Voyageus n.º 209, Paris, Éditions Payot & Rivages, 2002, pp. 65-68. Ver Fig. 3 e respectivos comentários.

contacto com a realidade da ilha, não lhe faltando capacidades de observação e perspicácia. Identificou, de forma explícita, duas espécies distintas a fazerem posturas na ilha de São Vicente. Os nomes empregues na época, idênticos aos que ainda hoje são utilizados, são indício suficiente para o seu reconhecimento, e a notícia relativa à abundância de uma e outra também não é desprovida de lógica. Os comentários relativos à preferência pela carne de tartaruga-verde e o interesse pelo seu óleo corroboram, de igual forma, a identificação das espécies. Tais preferências são, como já se referiu, semelhantes às de outras regiões do Mundo, onde não há quaisquer dúvidas sobre a espécie explorada. Dignos de menção são também os comentários relativos à existência de um circuito organizado de exportação de óleo de tartaruga-verde para Espanha, recorrendo a pessoas que residiam nas ilhas com a atribuição de o prepararem e armazenarem. Muito provavelmente este circuito comercial passava à margem das autoridades portuguesas, já que a rota parecia estar especialmente orientada para consumidores espanhóis⁶³. É assim de admitir, nos séculos XVI e XVII, a existência de uma pressão de captura de tartaruga-verde, eventualmente significativa mas ignorada ou subestimada pelos portugueses, por não se afigurar digna de interesse.

Nessa época, as ilhas de Cabo Verde podiam ser divididas em três classes: as ilhas agrícolas (Santiago, Fogo, Brava, Santo Antão e São Nicolau), as do sal (Maio, Boavista e Sal) e as desabitadas (São Vicente, Santa Luzia, e os ilhéus Branco e Raso)⁶⁴. São Vicente, a ilha onde Ch. Fleury parou, estava na última classe.

Desde finais do século XVI, mas especialmente no seguinte, a ilha do Maio foi assumindo crescente importância no contexto de todo o Arquipélago. Produziam-se e recolhiam-se aí grandes quantidades de sal, que eram carregadas, por ano, em dezenas de navios e exportadas para diversos destinos⁶⁵. A dinâmica na ilha era tal que no final do século XVII se iniciou a ocupação com carácter quase permanente⁶⁶.

William Dampier, um capitão de nacionalidade inglesa, na sua segunda viagem aos mares do sul fez escala na ilha do Maio, bem como nas do Sal, São Nicolau e Santiago, entre Agosto e Setembro de 1683. Referiu-se à ilha do Maio nos seguintes termos:

«Esta ilha do Maio é bastante pequena (...) mas é muito frequentada por navios e é grande fornecedora de sal; e mesmo sendo um local muito mau para atra-

⁶³ Nesse período, as trocas com comerciantes espanhóis estabelecidos nas Canárias eram muito relevantes. Sobre o assunto ver, por exemplo, M. M. F. TORRÃO, «Rotas Comerciais, Agentes Económicos, Meios de Pagamento» in M. E. M. Santos (coord.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 2, Lisboa/Praia, IICT, 1995, pp. 17-123.

⁶⁴ T. B. DUNCAN, *Atlantic islands: Madeira, the Azores and the Cape Verde in the Seventeenth-Century Commerce and Navigation*, Chicago, The University of Chicago Press, 1972, pp. 179-180.

⁶⁵ Idem, *Ibidem*, pp. 184-185.

⁶⁶ A. C. SILVA, «Dinâmicas de decomposição e recomposição de espaços e sociedades» in M. E. M. Santos (coord.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 3, Lisboa/Praia, IICT, 2002, pp. 1-22.

car, muitos navios acostam aqui todos os anos. Está cheia de vacas, cavalos e cabras; e numa certa época do ano, que é Maio, Junho, Julho e Agosto, uma espécie de pequena tartaruga marinha sai aqui, para deixar os seus ovos na areia; mas essas tartarugas não são tão doces como as do Mar das Caraíbas»⁶⁷.

Os comentários de W. Dampier permitem confirmar a existência de fêmeas reprodutoras nas praias e depreender da sua captura para consumo humano. Não é possível identificar a espécie em causa, mas a comparação com a espécie mais explorada nas Caraíbas indicia não ser a verde. Está-se, de novo, perante uma ilha frequentada por navios de diversas nacionalidades, que sustentam uma actividade mercantil, ali assente no sal. As tartarugas marinhas deveriam ser capturadas e embarcadas como produto complementar, e a intensidade da predação humana, uma vez mais, seria função das expectativas de exportação e não da procura para consumo interno.

Quarenta anos passados, o Arquipélago recebeu a visita do Capt. George Roberts, que tinha partido de Plymouth em Novembro de 1721, a bordo do *King Sagamore*, na qualidade de Segundo Comandante do Capt. Andrew Scott. No final desse ano, ou no início do seguinte, acostou na ilha do Sal, relatando então:

«Quando chegámos a terra encontrámos algumas cabanas em bom estado de conservação, e parecia pela erva que tinham que algumas pessoas as ocuparam até há pouco tempo, o que nos fez suspeitar que fossem alguns apanhadores de tartarugas que ficaram aqui desde a última estação das tartarugas»⁶⁸.

A viagem de G. Roberts com A. Scott terminou em Abril de 1722, na Ilha de Barbados (Mar das Caraíbas). Em Junho partiu a bordo da chalupa *Margaret*, novamente para fazer escala na ilha do Sal, ainda nesse mesmo ano. Relatou nessa oportunidade:

«e sendo a estação da tartaruga-verde, forçámos um pouco a rota e ancorámos na foz de um rio, na costa oeste da ilha, num sítio chamado Palmeira (...).

Enviei o meu bote a terra, para verificar se existiam ali alguns sinais de tartarugas nas praias, ou se estavam ali algumas pessoas para apanhar tartarugas, e se sim e se tivessem algumas apanhadas recentemente, para que trouxessem uma para bordo; é que os franceses muitas vezes passam por aqui, fazendo a viagem propositadamente pelas tartarugas, para as salgar em terra, e para as secar, da mesma forma como fazem com o bacalhau da Terra Nova, porque com elas e com o seu óleo fazem boas vendas nas suas ilhas do Mar das Caraíbas; e guardam as conchas para as vender em França, porque aí valem mais dinheiro do que connosco em Inglaterra, em especial a concha daquela

⁶⁷ W. DAMPIER, *A New Voyage round the World*, 4th edition (corrected), London, James Knapton, 1699, p. 75.

⁶⁸ G. ROBERTS (pseud.), *The Four Years Voyages of Capt. George Roberts, being a series of uncommon events, which befell him in a voyage to the Islands of the Canaries, Cape de Verde, and Barbadoes*, London, 1726, p. 5.

tartaruga que é apanhada à volta das ilhas, e que é da mais fina qualidade, muito limpa e colorida (...).

Cerca de duas horas depois do bote ter partido, voltou a bordo trazendo uma tartaruga-verde, que devia pesar, penso eu, cerca de 90 a 135 kg, e também um negro, nativo da ilha de São Nicolau, que me explicou (...) que estavam ali cerca de 60 pessoas todas nativas da ilha de São Nicolau, que tinham sido levadas para ali num navio pertencente (...) às Bermudas (...) para apanhar e fazer a cura da carne das tartarugas»⁶⁹.

G. Roberts terminou o relato das suas viagens com uma pormenorizada descrição do Arquipélago, destacando a ocorrência de tartarugas marinhas em várias ilhas. Sobre o Sal afirmou:

«(...) um navio francês chegou ali para apanhar tartarugas que vêm em grande número a essa ilha, e trazia uns 30 homens da ilha de Santo Antão, para apanharem e conservarem as tartarugas (...).

À volta de toda a ilha é abundante o peixe de diversos tipos (...) e devem-se trazer negros de São Nicolau ou de Santo Antão, que são muito hábeis tanto para apanhar como para tratar, salgar e curar (...) tartaruga»⁷⁰.

Relativamente à Boavista:

«A maior parte dos habitantes tem cabras; o leite delas é, desde a fome (seca), um dos seus alimentos principais, e o peixe e a tartaruga são outros»⁷¹.

Sobre o Maio:

«Esta ilha também fornece peixe, mas não tanto como na Boavista; e também se apanha tartaruga, mas não em tão grande quantidade»⁷².

Sobre a Brava (*St. John's*):

«Esta ilha é rica em peixe, em especial à volta dos pequenos ilhéus; também saem tartarugas na estação em que põem os ovos; mas elas não são tão apreciadas como alimento, tanto aqui como no Fogo (*St. Philip's*) ou em Santiago, apesar de serem consideradas em todas as outras ilhas como o seu mais precioso manjar, o que é bem verdade»⁷³.

Sobre São Nicolau:

«Os habitantes desta ilha dedicam-se muito à pesca e à apanha de tartarugas, o que fazem principalmente com os seus botes nos ilhéus do Chão Raso, Branco e Santa Luzia, e na ilha de São Vicente, (...) que depois vendem por dinheiro ou então também podem trocar pelo que precisam; e os portugueses, que

⁶⁹ Idem, *Ibidem*, pp. 19-20.

⁷⁰ Idem, *Ibidem*, pp. 390-392.

⁷¹ Idem, *Ibidem*, p. 394.

⁷² Idem, *Ibidem*, p. 402.

⁷³ Idem, *Ibidem*, p. 430.

costumam fazer comércio de roupas e panos de algodão, e que também os vendem no Brasil e em Portugal, algumas vezes compram por dinheiro, quando não têm para a troca os produtos que os nativos gostam e querem, já que são normalmente fornecidos pelos ingleses e franceses, que também trocam ou vendem por dinheiro.»⁷⁴

Por fim, relativamente a São Vicente:

«Esta é a ilha de Cabo Verde onde se apanha mais tartaruga e peixe, excepção feita para a ilha do Sal»⁷⁵.

Contemporânea das observações de G. Roberts é a carta do Ouvidor-Geral Sebastião Bravo Botelho para o Rei de Portugal, escrita na Ribeira Grande, datada de 25 de Julho de 1724, e que se inicia da seguinte forma:

«Chegando a este porto um navio francês que vinha das ilhas de Boavista e São Nicolau da pescaria da tartaruga e pondo alguns géneros em terra para os vender aos moradores desta ilha, sabendo eu que algumas pessoas queriam comprar esses géneros por dinheiro lhe propus que não os comprassem senão por géneros da terra fazendo troco com os do francês»⁷⁶.

Estes dois textos oferecem novos contributos para a história natural das tartarugas marinhas «caboeverdianas». O primeiro é a referência a mais ilhas onde, nas suas praias, eram encontradas e capturadas tartarugas marinhas: Sal, Boavista, Maio, Brava, São Nicolau e São Vicente. O segundo é o recurso a escravos negros, contratados especificamente para as tarefas de captura, salga e cura. Os naturais de São Nicolau e Santo Antão pareciam ser os mais desejados, e a sua utilização reforça a hipótese da existência de um sistema organizado de captura e transformação. O terceiro incide sobre a nacionalidade dos promotores das capturas: parecem continuar a ser os franceses os principais interessados, tanto na carne, como no óleo e carapaças. Surge, igualmente, menção a outra forma de conservação da carne: seca ao sol. Em oposição, nas ilhas de ocupação portuguesa mais efectiva, como Santiago, Fogo e Brava, a carne de tartaruga parece ter pouca aceitação no regime alimentar dos seus habitantes. Por último, mas não menos relevante, é a informação sobre outra espécie: a tartaruga-de-pente. De facto, G. Roberts menciona o especial interesse nas carapaças «da mais fina qualidade, muito limpas e coloridas», de algumas tartarugas apanhadas à «roda das ilhas», ou seja, no mar.

Nessa época, os portugueses tinham, ainda assim, algum interesse pelas tartarugas marinhas, o qual ficou bem expresso nas deliberações do Desembargador Custódio Correia de Matos. Em 1753, a importância da ilha de São

⁷⁴ Idem, *Ibidem*, p. 440.

⁷⁵ Idem, *Ibidem*, p. 448.

⁷⁶ A.H.U., *Cabo Verde*, cx. 11, doc. 23, carta de S. B. Botelho dirigida ao Rei e escrita na cidade de Ribeira Grande a 25 de Julho de 1724.

Nicolau justificou a redacção de um Regimento, de sua autoria, e as tartarugas marinhas foram objecto de dois parágrafos. O primeiro estabelecia as seguintes atribuições para os guardas de campo:

«(...) tão bem pertence a estes guardas correr as praias e arrecadar o ambar, tartarugas, e tudo o mais que nellas costuma lançar o mar; e depois de entregar ao feitor, o que assim apanharem se lhes dará propina»⁷⁷.

O segundo estabelecia as seguintes atribuições para os guardas ou feitores comissários das ilhas desertas:

«Terão grande vigilância em correr as praias por ver a boa arrecadação de todo o âmbar, que a elas lançar o mar, e bem assim algumas tartarugas; de que farão azeite, tirando de huma, e outra couza o que por costume lhe competir de propina»⁷⁸.

Entretanto, na Europa, no ano de 1758 o naturalista sueco Carl Linnaeus, criador da taxonomia moderna, publicava a 10.^a edição do seu «Systema Naturae», a primeira onde surgiram nomes e descrições de animais. Apenas a *C. caretta* [*Testudo caretta*] e a *C. mydas* [*Testudo mydas*] foram incluídas nessa edição. A *E. imbricata* só começou a surgir na 12.^a edição, de 1766. Domenico Vandelli, em 1761, apresentara uma descrição da *D. coriacea* [*Testudo coriacea*], outra espécie que ocorre esporadicamente em Cabo Verde, e que também foi incluída na 12.^a edição do «Systema Naturae»⁷⁹. Mas mais de dois séculos antes, em 1554, G. Rondelet, um professor de medicina francês e autor do «Libri de Piscibus Marinis», mencionava a existência de duas espécies de tartarugas marinhas, a *Testudine corticata* (*C. caretta*) e a *Testudine coriacea* (*D. coriacea*). A tartaruga-olivácea (*L. olivacea*) apenas foi descrita no século XIX e, quer antes, quer depois, foi por vezes confundida com a comum⁸⁰. Por isso não se poderia esperar que a identificação e descrição das diversas espécies de tartarugas marinhas em Cabo Verde tivesse sido sempre rigorosa e objectiva. Os relatos de Ch. Fleury e G. Roberts são, conseqüentemente, de particular interesse, dado o cuidado com que foram descritas as diversas tartarugas marinhas que eram observadas nas praias e nas águas de Cabo Verde.

Já próximo do final do século XVIII surge nova descrição do Arquipélago, desta vez da autoria de João da Silva Feijó⁸¹, atribulado naturalista bra-

⁷⁷ L. B. GUERRA, «A Sindicância do Desembargador Custódio Correia de Matos às Ilhas de Cabo Verde em 1753 e o Regimento que deixou à Ilha de S. Nicolau» in *Studia* Lisboa, Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, n.º 2 (1958), Título 5.º, capítulo 1.º, parágrafo 70, pp. 228-229.

⁷⁸ Idem, *Ibidem*, Título 5.º, capítulo 3.º, parágrafo 4, p. 235.

⁷⁹ R. BOUR e A. DUBOIS, «Nomenclatural Availability of *Testudo coriacea* Vandelli, 1761: a Case Against a Rigid Application of the Rules to Old, Well-known Zoological Works» in *Journal of Herpetology*, 17(4) (1983), pp. 356-361.

⁸⁰ Idem, *Ibidem*, pp. 410-411.

⁸¹ M. E. GUEDES e L. M. ARRUDA, «João da Silva Feijó, Naturalista Brasileiro em Cabo Verde no século XVIII» in *As Ilhas e o Brasil*, Funchal, 2000, pp. 509-524.

sileiro que esteve em missão em Cabo Verde, sob a direcção de D. Vandelli⁸². O «Ensaio Económico de Cabo Verde» aborda, nos itens XXXIII e XXXIV, o comércio do Arquipélago. Pode-se aí ler que:

«Do Senegal, de Gore e do Benim ali vinham todos os dias os franceses trazer escravos, para levarem em troco as vitualhas de que naquelas praças necessitavam, ou a tartaruga salgada, ou ainda viva, para a transportarem às suas colónias da América com o gado. Também os ingleses, os holandeses, os dinamarqueses e os espanhóis ali deixavam o seu dinheiro e alguns materiais, para se proverem de todo o preciso às suas longas viagens para uma e outra Índias. (...).

A panaria, o algodão, as peles, o gado, as bestas, a tartaruga, o milho, o sangue de Drago, o tabaco, o âmbar, a urzela e, finalmente, os diversos e abundantes frutos do país, faziam outros tantos objectos do seu comércio activo, e outras tantas fontes da sua riqueza, sem mencionarmos o sal, cuja exportação sempre foi importantíssima. A urzela, e a panaria não tardarão muito que se não fizessem privativas, esta ao Comércio Nacional, e aquela (com o âmbar, o sangue de Drago e a tartaruga) à Coroa Portuguesa»⁸³.

Uma vez mais fica evidente a posição das tartarugas marinhas no comércio internacional do Arquipélago e, conseqüentemente, a intensidade das capturas necessárias para o viabilizar. De ter em atenção que começa o seu comércio a ser exclusivo da Coroa Portuguesa, uma das formas encontradas para incrementar receitas fiscais, num território de muito baixos rendimentos⁸⁴.

Depois do «Ensaio» de J. S. Feijó, datado de 1797, surge dez anos mais tarde uma exaustiva descrição dos portos e costas de Cabo Verde, da autoria de António Pusich, com breves alusões a tartarugas marinhas. O comércio nos portos caboverdianos, nesses anos, centrava-se no sal, panaria, peixe e outros produtos de origem animal e vegetal. O aprovisionamento de água, pela sua importância, continuava a ser merecedor de nota. Referindo-se à ilha do Sal, afirmou António Pusich:

«Produz também muita urzela, e mesmo pasto para gados; as suas costas são abundantíssimas de peixes, e tartarugas, que nos meses de Julho e Agosto saem nas praias para depositarem os seus ovos na areia»⁸⁵.

⁸² Domenico Vandelli, radicado em Portugal desde 1765, estava então em Coimbra, na Universidade, ao serviço da Coroa Portuguesa.

⁸³ J. S. FEIJÓ, «Ensaio económico sobre as ilhas de Cabo Verde em 1797» in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa*, V (1815), pp. 186-187.

⁸⁴ O decréscimo dos rendimentos é mencionado na generalidade da investigação publicada sobre o Arquipélago, relativa ao século XVIII. Por exemplo: I. C. BALENO, «Reconversão do comércio externo em tempo de crise e impacto da companhia do Grão-Pará e Maranhão» in M. E. M. Santos (coord.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 3, Lisboa/Praia, IICT, 2002, pp. 157-233.

⁸⁵ A. PUSICH, «Descrição Marítima ou Hidrográfica das Ilhas de Cabo Verde (1808)» in A. Carreira (recolha, anotações e apresentação), *Descrições Oitocentistas das Ilhas de Cabo Verde*, Lisboa, edição do autor, 1987, p. 98.

E à ilha de Santa Luzia:

«(...) é deserta (...); as suas costas são abundantes de peixes, e tartarugas»⁸⁶.

Anos mais tarde, no final de 1823, a ilha da Boavista é visitada por Thomas E. Bowdich, reconhecido naturalista inglês. No diário de viagem explica-se:

«O objectivo da visita do Sr Bowdich à ilha da Boavista era assegurar o apoio do Sr Manoel Martins, não apenas para a sua actividade científica, mas também para lhe possibilitar uma excursão até ao rio Gâmbia. Tal indivíduo, pelo número de escravos que possuía, pelas propriedades que tinha nas diversas ilhas, e pela sua importante actividade comercial, detinha enorme influência e autoridade, e o seu estatuto era como o de um Governador. Já tinha sido enviado como Deputado por Cabo Verde, para as Cortes em Lisboa (...).

O Sr Martins confirmou as observações de Dampier, sobre as tartarugas a saírem às praias em Junho, Julho e Agosto, para depositar os seus ovos na areia. E também que era tradição, que ingerindo carne e gordura desses animais, e aplicando o seu sangue sobre a pele, os leprosos ficavam curados»⁸⁷.

Em Janeiro de 1832, Charles Darwin, a bordo do H.M.S. Beagle, visitou a ilha de Santiago. Não há, no entanto, nem no seu diário, nem nas outras obras que depois publicou, qualquer referência a tartarugas marinhas em Cabo Verde.

A ilha do Sal foi finalmente povoada nas décadas de 1830 ou 1840, devido aos esforços do conselheiro Manoel António Martins⁸⁸, já referido por Th. Bowdich. Isabel Barreno, no seu romance biográfico de inspiração histórica «O Senhor das Ilhas», em que se relata a vida de M. A. Martins, seu trisavô, escreveu:

«A ilha do Sal era abundantíssima em peixe e tartarugas. Destas últimas se aproveitava a carne, o óleo, e a casca donde se fabricavam belíssimos objectos.

Foi também intenção de Manuel Martins o fabrico desses objectos nas ilhas. Descobriu que um negro altíssimo e forte, vindo da Guiné, tinha delicadas mãos para afagar as matérias mais preciosas e aprendera a trabalhar a casca de tartaruga, em sua terra ou cativeiro anterior. Utilizando este escravo como mestre de outros, tentou implantar a produção de caixas e travessões para o cabelo das senhoras»⁸⁹.

⁸⁶ Idem, *Ibidem*, p. 105.

⁸⁷ T. E. Bowdich, *Excursions in Madeira and Porto Santo, during the Autumn of 1823, while on his third voyage to Africa. To which is added by Mrs. Bowdich a narrative of the continuance of the voyage to its completion, together with the subsequent occurrences from Mr. Bowdich's arrival in Africa to the period of his death*, London, George B. Whittaker, 1825, pp. 179 e 190.

⁸⁸ Segundo informação de Senna Barcellos, o conselheiro Manoel António Martins, em 1839, já habitava na dita ilha com a mulher e 16 filhos, tendo o Governo nomeado para ali autoridades e deu-lhe a alfândega em 8 de Março de 1838. Cf. C. J. Senna BARCELLOS, *Archipelago de Cabo Verde*. Conferência do capitão de fragata no dia 20 de Fevereiro de 1908 na Sociedade de Geografia de Lisboa, Lisboa, Imprensa Lucas, 1908, p. 15.

⁸⁹ M. I. BARRENO, *O Senhor das Ilhas*, 1.^a edição, Lisboa, Editorial Caminho, 1994, p. 62.

Este breve relato sobre a actividade de M. A. Martins informa sobre a primeira iniciativa de instalação de uma pequena indústria local para a transformação de escamas queratinizadas de tartaruga marinha. Até então, o único destino era a exportação em bruto, para posterior transformação no estrangeiro.

Com o desenrolar do século XIX começaram a surgir crónicas e outros estudos que tinham em vista uma descrição metódica e objectiva, tanto do território continental como das colónias ultramarinas. O «Ensaio Económico» de J. S. Feijó, resultara, aliás, de um primeiro esforço nesse sentido. Nova tentativa surgiu com a «Descrição Geographico-Historica das Ilhas de Cabo-Verde», obra publicada em dois volumes no ano de 1841. Todo o Arquipélago é apresentado de forma abreviada no primeiro volume e, aí, escreveu-se que:

«Os mares são mui piscozos; e uma prodigiosa quantidade de tartarugas aparece nas suas praias»⁹⁰.

Sobre a ilha de S. Vicente escreveu-se:

«Esta ilha por muito tempo não foi habitada e visitaram na somente tanto Portuguezes, como Estrangeiros para pescas e salgas de tartarugas e apanha de burros e caça de cabras bravas»⁹¹.

Sobre Santa Luzia destacou-se que:

«Nas praias lança o mar algum âmbar e sahem muitas tartarugas: é abundantíssima alem disso de peixe»⁹².

Relativamente ao Sal mencionou-se existir *a ponta das tartarugas* e também que:

«A baía é muito piscosa e apanham-se aqui bastantes tartarugas»⁹³.

E sobre M. A. Martins afirmou-se:

«E sobre os direitos do Administrador dos rendimentos reais da ilha, o Sargento-mor Martins, nomeado em 1808 pelo Governador e capitão geral D. António Coutinho de Lencastre, afirma-se o seguinte: «E d'então que houve quem o considerasse como proprietário d'esta ilha, comettendo-se d'esta fonte algumas irregularidades e excessos; e assim como ninguém podia, ainda há poucos annos, pescar nas costas desta ilha sem consentimento d'elle, das tartarugas erão obrigados a dar-lhe a casca e azeite, ficando só com a carne»⁹⁴.

⁹⁰ J. C. C. CHELMICKI, *Corografia Cabo-verdiana ou Descrição Geographico-Historica da Provincia das Ilhas de Cabo-Verde e Guiné*, tomo I, Lisboa, Typ. de L. C. da Cunha, 1841, p. 7.

⁹¹ Idem, *Ibidem*, p. 24.

⁹² Idem, *Ibidem*, p. 35.

⁹³ Idem, *Ibidem*, p. 44.

⁹⁴ Idem, *Ibidem*, p. 45.

Já no segundo volume, dedicado à descrição pormenorizada de vários animais e plantas das ilhas, apresenta-se a tartaruga marinha com a designação de tartaruga-verde maior (*Testudo mydas*).

«Como estes animaes se sustentam de molluscos e plantas aquaticas, a grande abundancia de fucos⁹⁵ e algas explica a sua immensa quantidade nestas paragens. (...) desovam as tartarugas (...) e escolhem para esse fim as praias areozas das ilhas do Sal e a Boavista. Os ovos são um alimento ameno e saudável, constituindo até nos climas quentes um remedio eficaz nas molestias que exigem epuração de sangue.

A espécie que geralmente se encontra não dá casca de grande estimação, por ser muito dellegada, todavia vende se toda que haja a razão de 800 rs. o arratel⁹⁶.

A tartaruga é uma das uteis produções da natureza para os habitantes dos trópicos; aonde a sua carne é um alimento muito sadio, e excellente até é o seu caldo tanto para os escorbuticos como tysicos, por causa dos succos adocicados e diaforeticos que contem.

Antigamente e ainda no seculo passado vinham a estas ilhas navios carregar para as colónias d' America carne de tataruga salgada. Hoje em dia ninguem se dá a esta pesca, e seria de grande vantagem promove-la já por causa da boa e saudavel comida que se havia de dar às tripulações dos navios, como também pela casca e azeite, do qual uma por outra dão vinte canadas⁹⁷»⁹⁸.

J. C. C. Chelmicki e F. A. Varnhagen destacaram ainda a importância das tartarugas marinhas no contexto do comércio internacional, a partir de Cabo Verde, não deixando, no entanto, de referir que estava já em acentuada decadência:

«Os Ingleses, Franceses, Holandeses e Dinamarqueses d'ali levavam para as suas colónias d'América gados, tartarugas vivas e salgadas, sal e todo o mais que lá careciam e neste paíz achavam em abundancia e com barrateza (...) Logo desde o principio, o commercio era livre n'este Archipélago, pertencendo exclusivamente à Corôa o âmbar, sangue de drago e tartaruga e muito depois também a urzella»⁹⁹.

«O commercio de ambar, algodão e tartarugas quasi cessou totalmente. O primeiro d'estes objectos já não é procurado: tão pouco igualmente se dão os insulares a pesca das tartarugas»¹⁰⁰.

⁹⁵ Fucos: algas feofíceas; ordem de algas fósseis pluricelulares nas quais a clorofila está encoberta pelo corante ficofeína, daí a sua cor esverdeada ou acastanhada característica. António Morais da SILVA, *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, 10.^a edição, 12 volumes, Lisboa, Ed. Confluência, vol. V, 1953, pp. 139 e 355.

⁹⁶ 1 arratel = 495 gramas.

⁹⁷ 1 canada = 1,4 litros.

⁹⁸ J. C. C. CHELMICKI e F. A. VARNHAGEN, *Corografia Cabo-verdiana ou Descrição Geographico-Historica da Provincia das Ilhas de Cabo-Verde e Guiné*, tomo II, Lisboa, Typ. de L. C. da Cunha, 1841, pp. 381-382.

⁹⁹ Idem, *Ibidem*, p. 58.

¹⁰⁰ Idem, *Ibidem*, p. 70.

A observação sobre a dieta alimentar das tartarugas marinhas corrobora anteriores informações sobre a ocorrência da tartaruga-verde como espécie comum em Cabo Verde. Os seus hábitos alimentares têm vindo a ser pormenorizadamente estudados em diversas águas costeiras do Planeta, concluindo-se repetidamente uma preferência acentuada por algas e ervas marinhas¹⁰¹. Em oposição, a dieta alimentar da tartaruga-comum é reconhecidamente carnívora¹⁰².

A questão da comercialização e exportação de tartarugas é repetidamente abordada por autores de relatórios oficiais. Por exemplo, Francisco Travassos Valdez, em 1864, menciona a questão da exportação de tartarugas, a partir da ilha do Sal, da seguinte forma:

«As tartarugas, que se encontram em grande copia n'esta ilha constituem um manjar mui delicado, e que alem d'isso passa por saudavel (...).

Alem do sal, a ilha não exporta senão alguma tartaruga de inferior qualidade, e uma grande quantidade de pelles de chibo»¹⁰³.

Note-se que o contexto desta exportação de tartarugas marinhas, referido por J. Chelmicki e F. Varnhagen, e por F. Valdez, é distinto do implícito nas descrições dos séculos XV a XVIII. Inicialmente tratava-se de uma actividade de subsistência, sem intuítos comerciais, predominantemente destinada a assegurar o consumo de proteína durante as longas viagens marítimas; agora trata-se de uma actividade económica, de comercialização de um recurso local, destinado a ser revendido no estrangeiro, com a consequente obtenção de lucros. Outro exemplo desta actividade fica evidente quando, no ano de 1885, é publicado em Londres um curioso livro intitulado «The Animal Food Resources of Different Nations». As tartarugas marinhas não deixaram de ser aí mencionadas:

«A carne de algumas espécies de tartaruga marinha, em especial a verde, é uma das mais requintadas e desejadas iguarias que se podem apresentar à mesa, pelo menos em Inglaterra, e, por isso, todo o animal é comercializado. A chegada de uma carga de tartarugas vivas não é, aliás, uma coisa que passe despercebida (...).

¹⁰¹ M. LÓPEZ-MENDILAHARSU, S. C. GARDNER, J. A. SEMINOFF e R. RIOSMENA-RODRIGUEZ, «Identifying critical foraging habitats of the green turtle (*Chelonia mydas*) along the Pacific Coast of the Baja California Peninsula, Mexico» in *Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems*, 15 (2005), pp. 259-269. J. SEMINOFF, A. RESENDIZ e W. J. NICHOLS, «Diet of East Pacific Green Turtles (*Chelonia mydas*) in the Central Gulf of California, México» in *Journal of Herpetology*, 36(3) (2002), pp. 447-453.

¹⁰² K. A. BJORN DAL, «Foraging Ecology and Nutrition of Sea Turtles» in P. L. Lutz e J. A. Musick (eds.), *The Biology of Sea Turtles*, Boca Raton, CRC Press, 1997, pp. 199-231. B. J. GODLEY, S. M. SMITH, P. F. CLARK e J. D. TAYLOR, «Molluscan and crustacean items in the diet of the loggerhead turtle, *Caretta caretta* (Linnaeus, 1758) [Testunides: Cheloniidae] in the eastern Mediterranean» in *Journal of Molluscan Studies*, 63 (1997), pp. 474-476.

¹⁰³ F. T. VALDEZ, *Africa Occidental. Notícias e Considerações*, Lisboa, Escripório de Francisco Arthur da Silva, 1864, p. 164.

Entram nos nossos portos, por ano, cerca de 15.000 tartarugas, que, depois, se destinam às nossas cozinhas (...).

Se bem que todas as variedades de tartaruga-verde sejam comestíveis, há umas melhores que outras. As que chegam das Honduras são as mais desejadas. De Cabo Verde, as de São Vicente são consideradas as melhores»¹⁰⁴.

Certamente que a preferência por tartarugas marinhas de São Vicente não era alheia à importância que Porto Grande tinha conseguido, no contexto das comunicações marítimas atlânticas¹⁰⁵. Em 1838, por iniciativa de J. Rendall, tinha sido instalado na ilha um primeiro depósito de carvão, em paralelo com diversas infra-estruturas portuárias de armazenamento de cargas, bem como serviços bancários, administrativos e alfandegários. São Vicente assumira uma posição cimeira no Arquipélago e, em 1874, estava já ligada por cabo submarino à Europa, à Madeira e, depois, ao Brasil¹⁰⁶.

A atenção sobre as tartarugas marinhas provenientes da ilha de São Vicente não se restringia às oportunidades de negócio abertas com seu interesse para o consumo humano, enquanto produto *gourmet*. Também nas coleções científicas do Museu de História Natural de Lisboa (entretanto destruída durante o incêndio de 18 de Março de 1978) existia um exemplar muito jovem de *Thalassochelys caretta* (Boulanger) ou *Testudo caretta* (Linn.), como registou J. V. Barboza du Bocage, naturalista português¹⁰⁷, comentando em simultâneo que Lopes de Lima, nos seus «Ensaio sobre a Statistica das Possessões Portuguezas no Ultramar», não se esquecera de mencionar que em todas as praias do Arquipélago se observava grande quantidade de tartarugas que deveriam ser a *Chelone mydas* ou a *Thalassochelys caretta*, ou uma e outra:

«Se as terras deste Archipelago são tão pingues em suas variadas produções, não seriam menos productivos, se bem explorados fossem, os piscosos mares, que as rodeam: abundam elles em grandes Baleas e Cachalotes, que grandes navios Americanos, ou Inglezes, alli andam continuamente pescando: em todas as praias se encontra o ambar, e nessas se cria (principalmente nas da Ilha do Sal) uma grande quantidade de Tartarugas, de que se aproveita a casca, ainda que delgada, para o commercio, a excellente carne para iguaria, e bom azeite para luzes (...)»¹⁰⁸.

¹⁰⁴ P. L. SIMMONDS, *The Animal Food Resources of Different Nations*, London, E. & F. N. Spon., 1885, pp. 223-231.

¹⁰⁵ A. C. SILVA, *Espaços Urbanos de Cabo Verde: O tempo das cidades-porto*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portuguezes, 1998, 65 pp. A. C. SILVA, *Nos tempos do Porto Grande do Mindelo, Praia/Mindelo*, Centro Cultural Português, 2000, 203 pp.

¹⁰⁶ Essas ligações só sete anos mais tarde seriam estendidas até à cidade da Praia, capital de Cabo Verde.

¹⁰⁷ J. V. B. BOCAGE, «Repteis de Algumas Possessões Portuguezas d'Africa que existem no Museu de Lisboa» in *Jornal de Sciencias Mathematicas, Physicas e Naturaes*, 2.^a série, n.º XIV, Extracto (1896), pp. 1-2.

¹⁰⁸ J. J. L. LIMA, *Ensaio sobre a Statistica das Possessões Portuguezas na Africa Occidental e Oriental, na Asia Occidental, na China, e na Oceania. Livro I. Das Ilhas de Cabo Verde e suas dependências*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1844, pp. 22-23.

Na segunda metade do século XIX Cabo Verde foi ainda palco de uma fugaz mas lucrativa actividade económica: a exploração do coral. Sobre o assunto relatou A. Carreira:

«Sabe-se com segurança da existência de coral nos mares do arquipélago de Cabo Verde desde épocas recuadas. Foi assinalada pela primeira vez na Carta Régia de 19 de Setembro de 1462, na qual D. Afonso fez doação a seu irmão D. Fernando das «ditas ilhas e (...) pescarias, coral, (...). Parte desse coral (...) seria recolhido nas enseadas de águas pouco profundas de Santiago e Maio (...).

Todavia, segundo parece, até ao século XIX nunca foi feito o apanho intensivo para fins comerciais»¹⁰⁹.

Pouco se sabe sobre as espécies de coral apanhadas, para além de que:

«(...) a qualidade do coral é excelente, não só pela natureza compacta e bela cor vermelha, porém pelas suas dimensões; pois algumas árvores vi que apresentavam 2 decímetros de altura, e 6 a 10 milímetros na parte mais grossa do seu tronco»¹¹⁰.

Depreende-se que seria uma Gorgoniidae. No que se refere às ilhas onde era exercida a actividade de apanha, não há dúvidas de que Santiago seria importante, e que haveria também actividades nas do Maio e Santo Antão. Sobre a primeira escreveu, a propósito, C. J. Senna Barcellos, militar e cartógrafo, natural da ilha da Brava:

«Da posta leste até *Pedra Badejo* ou porto de *S. Thiago*, notam-se o ancoradouro da *Achada Baleia*, onde geralmente se recolhem os faluchos da pesca do coral, quando cae mau tempo, e os portos *Praia-Abaixo* e *Mangue do Montenegro*, que, por serem abrigados dos ventos do S. (...) são frequentados por faluchos»¹¹¹.

A existência de corais, e particularmente de esponjas, nos fundos costeiros caboverdianos, propicia também a presença da tartaruga-de-pente,

¹⁰⁹ A. CARREIRA, «O Apanho e Exportação do Coral nas Ilhas de Cabo Verde no Século XIX» in *Memoriam António Jorge Dias*. vol. 1, Lisboa, 1975, pp. 81-96. O coral foi recolhido para comercialização entre 1843 e 1903, mas apenas entre 1858 e 1900 a actividade foi efectivamente intensa. Dominaram as actividades, quer de apanha, quer de venda, os espanhóis e, muito especialmente, os italianos, cabendo à Coroa Portuguesa pouco mais do que o papel do legislador; dados os conflitos permanentes entre os intervenientes. O governador António do Nascimento Pereira de Sampaio afirmava, num relatório de 1879, que o coral ocupava a quarta posição nas exportações do Arquipélago.

¹¹⁰ *Boletim Oficial do Governo Geral de Cabo Verde*, Ano 1858, n.º 32, 9 de Agosto, pp. 172-174.

¹¹¹ C. J. SENNA BARCELLOS, *Roteiro do Archipelago de Cabo Verde*, Lisboa, Typ. do Jornal As Colonias Portuguezas, 1892, p. 28.

espécie cuja distribuição abrange as latitudes de Cabo Verde¹¹² e cuja dieta alimentar é reconhecidamente muito selectiva e específica, sempre baseada nestas associações de organismos¹¹³.

Cabo Verde entra no século XX sob o signo do incremento demográfico, em paralelo com os primeiros esforços de afirmação da identidade. Fazendo contraponto, na metrópole vai sendo enaltecido o «Mundo Português». Em Lisboa comemora-se assim, no ano de 1938, «A Semana das Colónias», que integra a «Exposição de Cabo Verde». No respectivo catálogo pode ler-se:

«Na Estante XVI, expõem-se anéis, pulseiras, colares, simples ou com pingentes, pregos do cabelo e berloques de tartaruga; são fabricados, especialmente, na Boa Vista. (...) as colheres gravadas, de madeira, tartaruga e de chifre de boi (...)»¹¹⁴.

Dois anos depois, em 1940, também em Lisboa, decorre a «Exposição do Mundo Português», para comemorar, em simultâneo, a Fundação de Portugal [1140] e a Restauração da Independência [1640]. No prefácio da Secção Colonial do Catálogo Oficial da Exposição escreveu Henrique Galvão:

«Abundam as tartarugas, muito procuradas pela sua carne e pelas conchas que os naturais trabalham com a maior perícia»¹¹⁵.

Uns anos antes, em 1935, tinha decorrido em Lisboa o XII^e Congrès International de Zoologie. Participou F. Angel, o qual, entre outras espécies de anfíbios e répteis, comunicou a ocorrência de duas espécies de tartarugas marinhas em Cabo Verde: nas ilhas de São Vicente e do Sal, a tartaruga-comum; na ilha do Fogo, a de-pente¹¹⁶. A *Testudo mydas* (Bowdich), por outro lado, continuava sendo referida como a mais comum na ilha da Boavista. Sobre a mesma ilha escreveu Mário Secca:

«A tartaruga aparece, em grande 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 (...).

¹¹² J. A. MORTIMER e M. DONNELLY, «Hawksbill Turtle (*Eretmochelys imbricata*)», *Marine Turtle Specialist Group 2008 IUCN Red List status assessment* (disponível em <http://www.iucn-redlist.org/details/8005>).

¹¹³ Y. M. LEÓN e K. A. BJORN DAL, «Selective feeding in the hawksbill turtle, an important predator in coral reef ecosystems» in *Marine Ecology Progress Series*, 245 (2002), pp. 249–258.

¹¹⁴ Sociedade de Geografia de Lisboa, *Monografia-Catálogo da Exposição de Cabo Verde. Semana das Colónias de 1938*, Lisboa, 1938, p. 53.

¹¹⁵ H. GALVÃO, *O Império Colonial Português (Monografia para a Exposição do Mundo Português)*, Prefácio da Secção Colonial, Catálogo Oficial da Exposição do Mundo Português, Lisboa, Neogravura, 1940, p. 60.

¹¹⁶ F. ANGEL, «Sur la Faune herpétologique de l'Archipel du Cap Vert» in *Comptes Rendus du XII^e Congrès International de Zoologie, Lisbonne 1935, (1937)*, pp. 1693-1700.

Aparece outra espécie, de muito menor talhe, a que chamam cágado¹¹⁷. A carne é apreciada, mas a carapaça não tem valor nenhum»¹¹⁸.

Orlando Ribeiro, um dos mais conceituados geógrafos portugueses contemporâneos, faz uma alusão às tartarugas marinhas, no contexto das dificuldades impostas às populações pela natureza própria do Arquipélago. Afirma haver:

«(...) uma absoluta falta de recursos alimentares, pois entre o que hoje se come em Cabo Verde, à excepção do peixe e das tartarugas, apenas a vagem doce e adstringente do tamarindo (...) parece ser espontânea nessas ilhas»¹¹⁹.

Outro geógrafo português, Ilídio do Amaral, na sua obra «Santiago de Cabo Verde. A Terra e os Homens», de 1964, faz também brevíssima referência às tartarugas marinhas, no contexto de uma descrição bastante tristonha da actividade piscatória nessa ilha:

«(...) em certas praias desertas, aonde vão desovar as tartarugas, os pescadores recolhem os ovos»¹²⁰.

Os contributos para a história natural das tartarugas marinhas «caboverdianas», oferecidos pelos dois investigadores da Universidade de Lisboa acima referidos, ficam, nesta segunda metade do século XX, enriquecidos com monografias de nacionais autodidactas, escritas sobre as ilhas onde os mesmos nasceram. De Santo Antão pode ler-se:

«Também se apanha (...) a tartaruga. (...) Da tartaruga apanham-se ou extraem-se os ovos que são um excelente aperitivo; pois elas vêm fazer a postura junto à praia, sendo os seus ovos vendidos em cachos já secos»¹²¹.

«(...) também se faziam bons bifés e outros pratos»¹²².

E de São Nicolau:

«A tartaruga-verde (*Chelonia mydas*), que pode atingir 1.2 m de comprimento, constitui a espécie mais vulgar nos mares de Cabo Verde (...).

¹¹⁷ Actualmente, nas ilhas de Santiago e da Boavista, chama-se tartaruga-cágueda aos juvenis bênticos de *C. mydas*.

¹¹⁸ M. SECCA, «A Pesca em Cabo Verde», Praia, Divisão de Propaganda dos Serviços de Estatística da Colónia de Cabo Verde, 1945, p. 59.

¹¹⁹ O. RIBEIRO, «Primórdios da Ocupação das Ilhas de Cabo Verde» in *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, 2.^a série, XXI(1) (1955), pp. 5-35.

¹²⁰ I. AMARAL, *Santiago de Cabo Verde. A Terra e os Homens*, Memórias da Junta de Investigações do Ultramar n.º 48 (segunda série), Lisboa, 1964, p. 292. A Associação das Universidades de Língua Portuguesa, o Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa, o Instituto de Investigação Científica Tropical, a Universidade do Algarve e a Universidade de Cabo Verde fizeram, em 2007, uma edição fac-similada desta obra.

¹²¹ A. ROCHA, *Subsídios para a História da Ilha de Santo Antão (1462-1983)*, Cabo Verde, edição do autor, 1990, p. 20.

¹²² Idem, *Ibidem*, p. 56.

A fêmea põe grande número de ovos, podendo, por vezes, atingir os quatrocentos»¹²³.

«Apesar das tartarugas já não deterem a sua anterior importância económica, não significa que os ilhéus deixassem de as capturar, antes pelo contrário, esse costume continuou a persistir nos hábitos das gentes de S. Nicolau. Assim, na época da desova, ainda hoje é habitual alguns pescadores, designados de “beladores”, esconderem-se atrás dos rochedos, aguardando a saída das tartarugas para a praia, a fim de as apanharem («virarem»).

Embora este processo de capturar tartarugas seja o mais frequente, é também comum os sanicolaenses apanharem-nas durante a faina da pesca, dado que o seu casco dentro de água se torna mais mole, o que possibilita a utilização do arpão. Porém, os pescadores têm preferência em pescá-las quando estão “barcadas”, isto é, quando estão unidas pelo acto sexual. Aproveitam-se, então, dessa ocasião para agarrá-las e prendê-las ao costado do bote, arrastando-as vivas para terra no regresso da faina piscatória. Nas zonas em que abundam costuma-se, ainda, prender a fêmea por uma barbatana a um fio comprido que está, por sua vez, ligado à embarcação. Assim, à medida que os machos são atraídos pela fêmea para o acasalamento, vão sendo capturados para dentro do bote»¹²⁴.

«(...) os ovos das tartarugas eram, igualmente, muito apreciados na alimentação. Geralmente consumiam-se cozidos em água e sal ou assados na brasa. Estes mesmos ovos tinham ainda a vantagem de se conservarem em recipientes bem fechados, quando devidamente preparados para esse fim, funcionando desse modo como uma importante fonte de reserva alimentar nas épocas de maior carência.

Quanto às conchas das tartarugas, eram (e ainda hoje são) utilizadas como matéria-prima para confeccionar interessantes e bem elaboradas peças de artesanato tradicional de Cabo Verde»¹²⁵.

Um dos mais conhecidos artesãos da especialidade foi *Nha Comandante* ou Emiliano Oliveira Silva. Nasceu a 11 de Setembro de 1919 e faleceu a 12 de Dezembro de 1989, em Sal-Rei, Boavista, onde residia com mulher e filhos. Foi funcionário dos Correios até 1976, ano em que se reformou. Ainda em pequeno aprendeu com o seu pai a arte de trabalhar escamas queratinizadas de tartaruga marinha; depois, ensinou-a aos seus filhos. Tinha oficina numa dependência anexa à sua casa e, enquanto funcionário público, dedicava todos os seus tempos livres à captura de fêmeas reprodutoras, à preparação das carapaças e depois à confecção de peças de muito elevada perfeição e sentido estético. Também comprava aos pescadores exemplares de tartaruga-de-pente juvenis e sub-adultos. Logo que livre de obrigações profissionais, dedicou-se a tempo inteiro. A fama que alcançou foi fruto tanto da sua mestria, como do facto de manter laços de amizade com Aristides Pereira¹²⁶, o 1.º Presidente da República de Cabo Verde [1975-1991].

¹²³ J. LOPES-FILHO, *Ilha de S. Nicolau, Cabo Verde*, Praia, Ministério da Educação, 1996, p. 414.

¹²⁴ Idem, *Ibidem*, p. 417.

¹²⁵ Idem, *Ibidem*, p. 418.

¹²⁶ Aristides Maria Pereira, nascido a 17 de Novembro de 1923, era também natural da ilha da Boavista. A sua mãe era prima do pai de *Nha Comandante*. Consequentemente, para além da

Nha Comandante era o fornecedor principal das autoridades nacionais cabo-verdianas que, com grande regularidade, lhe encomendavam peças destinadas a presentes oficiais. Esteve representado em exposições cabo-verdianas patentes em Portugal e no Senegal. De notar que J. Maigret, em 1983, confirmou que a tartaruga-de-pente continuava a ser comum nas ilhas de Cabo Verde, e igualmente a ser capturada para a produção de artesanato, joalheria e utensílios afins¹²⁷. O Japão, como foi já referido, importou de Cabo Verde, entre 1976 e 1983, cerca de 458 kg de escamas queratinizadas de tartaruga-de-pente, certamente destinadas à fabricação de *bekko*. Esta é, aliás, a única informação quantitativa disponível, mas em absoluto insuficiente para uma construção estatística sobre a predação humana de tartarugas marinhas no Arquipélago.

Por fim, em 1979, foi publicada por Lourdes Chantre a 1.^a edição de um livro intitulado «Cozinha de Cabo Verde», reunindo uma vasta e diversificada colectânea de receitas das diversas ilhas. As tartarugas marinhas são a base de duas dessas receitas: bifés de tartaruga e ovos de tartaruga (em conserva)¹²⁸.

CONCLUSÕES

Cada uma das *fontes* históricas relativas à presença de tartarugas marinhas nas ilhas de Cabo Verde, quando lida de forma isolada, parece pouco interessante e, especialmente, pouco informativa. Por vezes excessivamente sucintas, resumidas numa simples frase, heterogeneamente distribuídas ao longo dos anos e dos séculos, tais *notícias* só começam a evidenciar o seu verdadeiro conteúdo quando são compiladas e devidamente organizadas num *corpus* documental. A partir desse momento, com base numa leitura de conjunto, é possível perceber que se está perante uma sequência de referências muito curiosa e peculiar, e que não tem qualquer paralelo na costa ocidental de África. O *corpus* documental em causa pode ser sintetizado no Quadro da página seguinte.

amizade que existia entre os dois, e que surgiu enquanto crianças que brincaram e cresceram juntas, existiam laços familiares.

¹²⁷ J. MAIGRET, «Répartition des Tortues de Mer sur les Côtes Ouest Africaines» in *Bulletin de la Société Herpétologique de France*, 28 (1983), pp. 22-34.

¹²⁸ L. R. A. CHANTRE, *Cozinha de Cabo Verde*, Bolama, edição de autor, 1979, p. 67.

Data	Ilha(s)	Espécie(s)	Uso(s)	Autor(es)
1456	Santiago	<i>Caretta caretta</i> (?)	carne – alimentação	A. CA' DA MOSTO
1480	Arquipélago	<i>Chelonia mydas</i> (?)	carne e gordura – alimentação; sangue – uso medicinal	E. DE LA FOSSE
final séc. XV	Santiago	tartarugas	vivas e salgadas – comércio marítimo internacional	A. CARREIRA, 1986
1506	Arquipélago	tartarugas	uso medicinal	V. FERNANDES
1618	São Vicente	<i>Caretta caretta</i> e <i>Chelonia mydas</i>	carne fresca e salgada, ovos e gordura – alimentação e uso medicinal	CH. FLEURY
1683	Maio	<i>Caretta caretta</i> (?)	carne – alimentação	W. DAMPIER
1722	Sal	<i>Chelonia mydas</i> e <i>Eretmochelys imbricata</i>	carne fresca, seca e salgada, e gordura – alimentação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	G. ROBERTS
1722	Boavista, Maio, Brava, São Nicolau, ilhéus do Chão Raso e Branco, Santa Luzia e São Vicente	tartarugas	indeterminado	G. ROBERTS
1724	Boavista e São Nicolau	tartarugas	indeterminado	S. B. BOTELHO
1753	São Nicolau	tartarugas	indeterminado	C. C. MATOS
1797	Arquipélago	tartarugas	comércio marítimo internacional	J. S. FEIJÓ
1808	Sal e Santa Luzia	tartarugas	indeterminado	A. PUSICH
1823	Boavista	tartarugas	carne e gordura – alimentação; sangue – uso medicinal	Th. E. BOWDICH
1839	Sal	tartarugas	carne e gordura – alimentação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	I. BARRENO, 1984
1841	Arquipélago	<i>Chelonia mydas</i>	carne fresca e salgada, ovos e gordura – alimentação e uso medicinal; comércio marítimo internacional	J. C. C. CHELMICKI e F. A. VARNHAGEN
1844	Arquipélago	<i>Caretta caretta</i> e/ou <i>Chelonia mydas</i>	carne – alimentação; gordura – iluminação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	J. J. L. LIMA
1864	Sal	tartarugas	carne e ovos – alimentação; comércio marítimo internacional	F. VALDEZ
1885	São Vicente	<i>Chelonia mydas</i>	carne – alimentação	P. L. SIMMONDS

Data	Ilha(s)	Espécie(s)	Uso(s)	Autor(es)
1896	São Vicente	<i>Caretta caretta</i> (exemplar muito jovem)	Museu de História Natural de Lisboa	J. V. B. BOCAGE
1935	Sal e São Vicente	<i>Caretta caretta</i>	indeterminado	F. ANGEL
1935	Fogo	<i>Eretmochelys imbricata</i>	indeterminado	F. ANGEL
1938	Boavista	tartarugas	Exposição de Cabo Verde – Semana das Colónias, Lisboa	SOCIEDADE DE GEOGRAFIA DE LISBOA
1940	Arquipélago	tartarugas	Exposição do Mundo Português, Lisboa	H. GALVÃO
1945	Boavista	<i>Chelonia mydas</i>	carne e ovos – alimentação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	M. SECCA
1955	Arquipélago	tartarugas	carne – alimentação	O. RIBEIRO
1964	Santiago	tartarugas	ovos – alimentação	I. AMARAL
1979	Arquipélago	<i>Caretta caretta</i>	carne e ovos – alimentação	H.-H. SCHLEICH
1979	Arquipélago	tartarugas	carne e ovos – alimentação	L. CHANTRE
1983	Arquipélago	<i>Eretmochelys imbricata</i>	carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	J. MAIGRET
1989	Arquipélago	<i>Eretmochelys imbricata</i>	carne e ovos – alimentação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	B. GROOMBRIDGE e R. LUXMOORE
1990	Santo Antão	tartarugas	carne e ovos – alimentação	A. ROCHA
1996	São Nicolau	<i>Chelonia mydas</i>	carne e ovos – alimentação; carapaças e escamas queratinizadas – artesanato, joalheria e utensílios afins	J. LOPES-FILHO

Na verdade, o presente texto foi elaborado como quem faz um *puzzle*: encaixaram-se, ao longo de dois anos de trabalho, fontes históricas dispersas, procedentes de documentação de origens muito variadas. Foram analisados todos os relatos e fontes impressas disponíveis sobre o Arquipélago; foi pesquisada documentação manuscrita existente sobre estas ilhas, desde o século XV ao final do século XVIII; foram visualizadas colecções de gravuras, bilhetes-postais ilustrados, fotografias e selos de correio, e grande parte do que se encontrou fica aqui e agora publicado. Foi uma actividade multidisciplinar, fruto de um esforço conjunto de um investigador do domínio científico da ecologia e biologia das tartarugas marinhas, e de uma investigadora especializada em história das ilhas de Cabo Verde.

Com este *corpus* documental fica também a convicção de se ter dado um contributo importante para o avanço dos conhecimentos sobre a História Natural das Tartarugas Marinhas em Cabo Verde, e das interações entre o homem e esses répteis migradores naquele Arquipélago. Assim, para além da compilação sistemática e coerente de trinta *fontes* históricas relevantes, sintetizadas no Quadro acima, entendem-se de salientar os três seguintes apontamentos:

- i. A elaboração exaustiva de uma pesquisa realizada sobre as fontes portuguesas e pontualmente algumas estrangeiras; não é provável surgirem novos documentos, pelo menos substantivos, que venham a ampliar a leitura que já se pôde fazer sobre o tema.
- ii. O reconhecimento de que há, ainda, um conjunto de eventuais *fontes* por identificar e analisar: as predominantemente francesas, inglesas e espanholas, directamente relacionadas com o uso e consumo dos produtos das tartarugas marinhas provenientes das águas costeiras e praias caboverdianas, bem como as relacionadas com as próprias capturas que, como se concluiu, muitas vezes passaram despercebidas das autoridades portuguesas.
- iii. A certeza de que se aportaram novos e decisivos contributos para encerrar um debate ainda em aberto entre a comunidade científica que se debruça sobre as espécies de tartarugas marinhas nas praias e águas costeiras de Cabo Verde. Considera-se ser agora definitiva a demonstração de que a tartaruga-verde teve uma população reprodutora nas praias do Arquipélago, e que a mesma terá sido extinta já no século XX. O conteúdo e rigor de narrativas e descrições como as de Ch. Fleury, G. Roberts, J. Chelmicki e F. Varnhagen, e P. Simmonds, e também a de E. de la Fosse, é por demais suficiente para sustentar a anterior afirmação. Da mesma forma, as narrativas e descrições de Ch. Fleury, W. Dampier e F. Angel são relevantes para afirmar a existência de uma população reprodutora de tartaruga-comum, que ainda hoje persiste, e que desde muito cedo, antes mesmo de C. Linnaeus e do seu «Systema Naturae», houve a capacidade de distinguir as diferentes espécies de tartarugas marinhas. Sobre outras referências estudadas e citadas, em contrapartida, pode admitir-se a existência de erros de identificação das espécies de tartarugas marinhas, e até a propagação desses erros, de autor em autor, por consulta e transcrição de observações, sem o recomendável processo autónomo de confirmação. A extinção da população reprodutora de tartaruga-verde deve, em Cabo Verde, ser aceite no contexto de um processo que, aliás, tem paralelo em diversas outras regiões do Mundo¹²⁹.

¹²⁹ J. SEMINOFF, «Global Status of the Green Turtle (*Chelonia mydas*): A Summary of the 2001 Status Assessment for the IUCN Red List Programme» in I. Kinan (ed.), *Proceedings of the Western Pacific Sea Turtle Cooperative Research and Management Workshop*, Honolulu, Western Pacific Regional Fishery Management Council, 2002, pp. 197–211.

Finalmente, depois desta sistematização de *fontes* históricas, e quando esta for eventualmente complementada com textos estrangeiros, poder-se-á elaborar um estudo com objectivos distintos deste. Ultrapassada a tarefa de organização das informações, estas poderão ser enquadradas de forma mais aprofundada na evolução económica, social e cultural das ilhas de Cabo Verde. Mas, para avançar para esse patamar, foi necessário começar por inventariar a documentação existente sobre a presença de tartarugas marinhas em Cabo Verde.

Agradecimentos

Os autores do presente texto publicamente expressam o seu agradecimento a: Oceanário de Lisboa, S.A., pelo empenhado, atento e permanente apoio à «Iniciativa para a Protecção e Gestão Integrada de Tartarugas Marinhas em Cabo Verde», no âmbito da qual este estudo foi concretizado; Universidade do Algarve; Instituto de Investigação Científica Tropical; Doutor Eduardo Aznar-Vallejo, da Universidad de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife – Espanha), por ter disponibilizado uma cópia digital do seu estudo relativo a Eustache de la Fosse; Dr.^a Vera Gominho, por ter disponibilizado uma cópia digital da Fig. 4; Dr.^a Ana Maria Carvalho, por ter disponibilizado uma cópia digital da Fig. 6; Júlio Rocha Fortes, pelas informações relativas a *Nha Comandante*; directores e funcionários da Biblioteca Nacional de Portugal, Torre do Tombo, Centro de Documentação e Informação do ICT, Arquivo Histórico Ultramarino, Biblioteca Oceanográfica do Rei D. Carlos I – Aquário Vasco da Gama, Biblioteca do Instituto de Ciências Sociais de Lisboa, Biblioteca Central da Marinha, Biblioteca Central da Universidade do Algarve e, por fim, Arquivo Histórico Nacional (Praia, Cabo Verde) e British Library (Londres), por toda a atenção e paciência durante os muitos dias de leitura das *fontes* documentais consultadas, compiladas e aqui apresentadas.



Fig. 2. *Abitanti delle isole di Capo Verde*

Esta gravura italiana do século XIX representa, em posição de destaque, uma tartaruga marinha, evidenciando a importância que lhe é atribuída na identificação do Arquipélago. Parece existir uma segunda tartaruga marinha, de menores dimensões, aos pés da mulher que amamenta um bebé. As tartarugas marinhas estão fora do seu ambiente natural habitual, o que certamente evidencia a intenção do artista em as representar.

(A gravura reproduzida é propriedade do Arquivo Histórico Ultramarino / Instituto de Investigação Científica Tropical, AHU-ICON i - 024 - D.156, que autorizou a publicação).

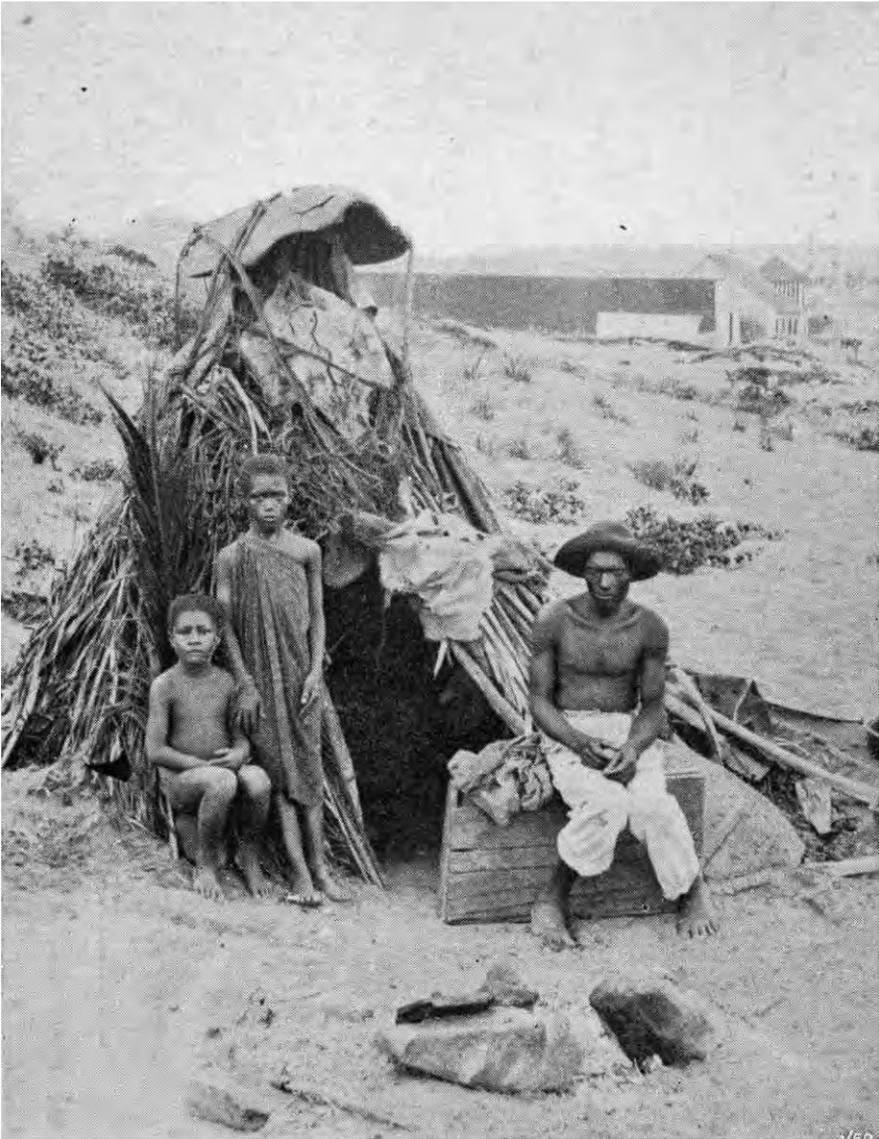


Fig. 3. Cabo-Verde, Cidade da Praia, Cabana de pescador

Este bilhete-postal ilustrado, da década de 1930, apresenta um adulto, duas crianças e uma cabana de pescador. É facilmente perceptível uma carapaça de tartaruga marinha no topo da cabana, devidamente atada, o que dá a entender ter sido aí propositadamente colocada. O plastrão (parte inferior da carapaça, ou peito da tartaruga marinha), também foi utilizado na construção da cabana, e pode ser observado abaixo da carapaça. Esta cabana de pescador poderá não ser muito diferente das referidas por Ch. Fleury, na sua passagem pela ilha de São Vicente, em 1618, e mencionadas no texto.

(A gravura reproduzida é propriedade do Arquivo Histórico Ultramarino / Instituto de Investigação Científica Tropical, AHU – Postais il. – ICON i. – 024 – D, D. 134, que autorizou a publicação).



Fig. 4. Tartaruga-verde (*Chelonia mydas*)

Este bilhete-postal ilustrado apresenta um exemplar adulto e vivo de tartaruga-verde. A qualidade da fotografia é suficiente para confirmar a identificação da espécie que está registada na legenda, mas a posição do animal não permite identificar se é macho ou fêmea. Porque está livre e sobre a areia, poder-se-á admitir que é uma fêmea que saiu à praia para fazer uma postura, e que foi surpreendida pelo fotógrafo.

(Bilhete-postal ilustrado, sem qualquer referência.

O exemplar reproduzido é propriedade da Dr.^a Vera Gominho, que autorizou a publicação).

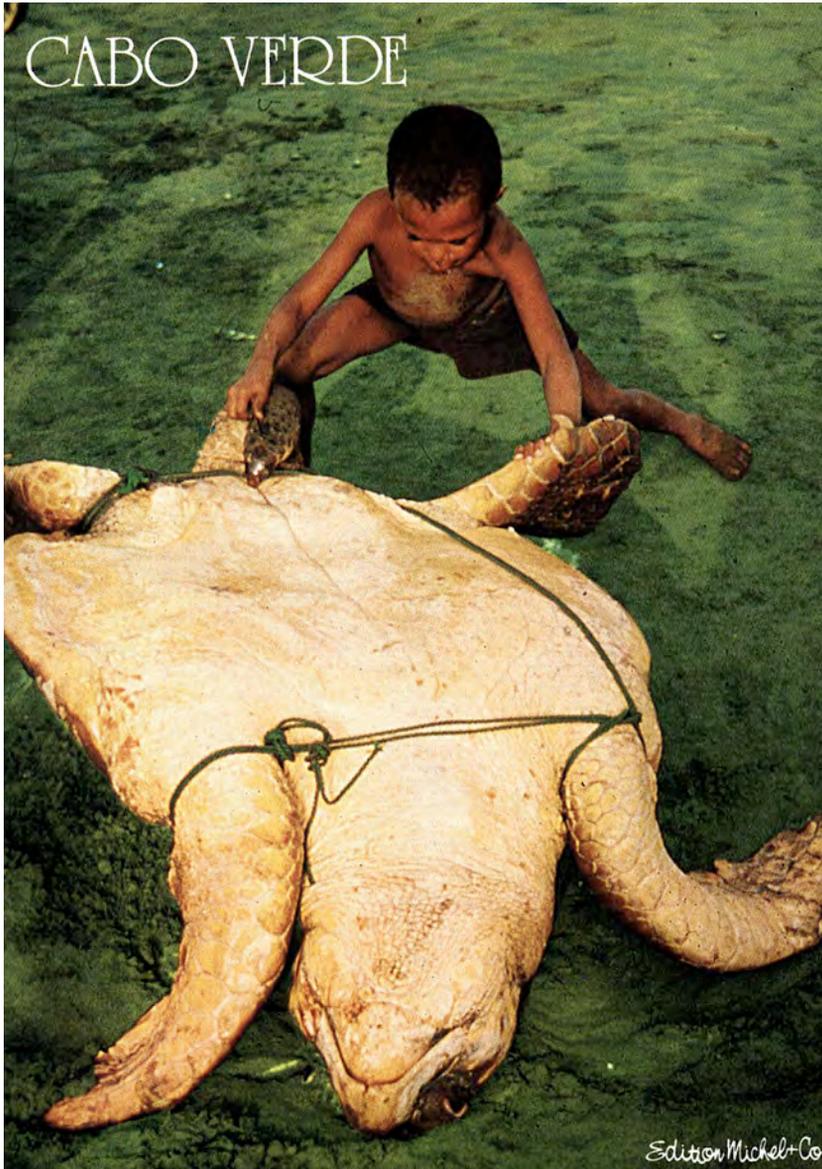


Fig. 5. Cabo Verde

Este bilhete-postal ilustrado apresenta um macho adulto e vivo de tartaruga-comum (*Caretta caretta*), parcialmente atado com uma corda. Como estes animais nunca saem do mar, o exemplar fotografado deverá ter sido capturado dentro de água e depois atado para ser transportado para terra firme.

(Bilhete-postal ilustrado, Edition Michel+Co, sem data.
O exemplar reproduzido é propriedade da Dr.^a Maria Manuel F. Torrão).



Fig. 6. Tartaruga-de-couro (*Dermochelys coriacea*)

Esta fotografia apresenta uma fêmea adulta, capturada em 1997 no areal de Praia Baixo, ilha de Santiago, durante a noite, quando se preparava para fazer uma postura (foi a última fêmea adulta reprodutora de tartaruga-de-couro observada nas praias da ilha de Santiago).

(Fotografia de amador.

O exemplar reproduzido é propriedade da Dr.^a Ana Maria Carvalho, que autorizou a publicação).