



Boa Vista

..... CABO VERDE

A ilha perdida de um escritor

Fomos à terra do escritor Germano de Almeida em busca da *morabeza* que ele receia ter-se perdido. Descanse o homem das letras – e todos os viajantes apaixonados pelo arquipélago africano. A Boa Vista continua especial.

.....
TEXTO DE VALENTINA MARCELINO | FOTOGRAFIAS DE ORLANDO ALMEIDA
.....

Areais macios como veludo e mar cristalino

são a «boa vista» que deu nome à ilha. Esta é a bela vista da esplanada do hotel Iberostar.



«T

enho medo de voltar, receio de se ter perdido a morabeza que lá deixei. Quero ficar com essa memória. Prefiro guardá-la assim. Perfeita.» Há emoção na voz de Germano Almeida, o premiado escritor que nasceu na Boa Vista, em Cabo Verde, quando lhe ligamos da sua terra, no último dia de viagem. Queríamos que nos desvendasse alguns dos mistérios da ilha que já inspirou dois dos seus livros e é palco de um terceiro, que está agora a escrever. Germano deixou a Boa Vista aos 18 anos (tem agora 70) e voltou lá apenas em 2005.

Contamos-lhe o que fizemos nos últimos dias, os lugares que visitámos, avivamos-lhe as imagens de contraste entre o agreste

das colinas secas e as dunas aveludadas, as praias desertas, as comidas que provámos, a música, uma morna suave para nos embalar como um mar terno, outras vezes um funaná tão intenso como ondas altas a explodirem na areia. Mas, principalmente, falamos-lhe das pessoas. Das gentes das terras, das suas histórias, dos seus sorrisos, da forma como nos acolheram, enfim, a tal morabeza que Germano teme ter-se sumido. Do outro lado do telefone sente-se o seu sorriso aberto. «Na última vez que aí fui fiquei triste. A ilha estava muito descaraterizada, com o turismo de massas. Senti que tinha perdido aquilo que me está a dizer que encontrou. Se calhar ainda volto.»



No interior da ilha a paisagem é agreste, seca, pedregosa. Fassetos de Jpe são opção a ter em conta.

Venha daí Germano Almeida, venha daí. Pode começar por visitar a sua velha aldeia, João Galego, lá no Norte, onde as casas pintadas de cores garridas contrariam descontraidamente a aridez castanha e pedregosa da paisagem. Antes, ainda parámos em Bofareira, na Mercaria do Elvis a beber uma Strela, a cerveja de Cabo Verde, quase gelada (ainda só há luz metade do dia) e a ouvir as piadas do Luís Morais («Sim, tenho o nome do grande saxofonista da Cesária Évora», disse com orgulho), com um inesperado *cap* de pequenas lantejoulas prateadas. Em João Galego, as mulheres vão duas vezes por semana à capital, Sal Rei, vender a sua fruta, legumes e, claro, o inesquecível queijo de



Nas pequenas localidades, as casas de cores vivas contrastam com a aridez castanha.

Festa e Cabo Verde parecem andar sempre em sintonia. Este é um arquipélago de música e sorrisos.

cabra. Estes resistentes animais são uma constante no cenário, com os seus perfis a recortarem-se em cada monte, à procura de alguma erva entre as pedras. Não chove há um ano, está tudo muito seco, terras gretadas a gemer por água, mas ainda há onde fazer pequenas plantações para delas tirar o sustento. A água para rega vem do mar, é dessalinizada e tratada para consumo.

Ah! Quer saber a melhor? Uma das excursões que organizam no hotel onde ficámos chama-se *A Ilha Fantástica*. Sim, o nome de um dos seus livros sobre a Boa Vista, aquele das histórias do *nhô David*, neto do judeu Ben'oliel que ali desembarcou

fugido de Marrocos, em 1800, da Ti Júlia, da Ti Maia e tantos outros. Aquele onde eu dei o primeiro mergulho da viagem, antes sequer de ter chegado. «Temos praias de areia grossa e branca, onde o mar é fundo, manso e límpido; praias de cascalho ligeiro e ondas fortes e também praias paradas como se fossem lagos ou simples poças d'água.»

A praia de *nhô David* também está lá, a norte de Sal Rei. É a praia de David e está tal e qual como a descreveu – «Aconchegada e recatada, uma espécie de língua sensual de mar em eterna e fascinada carícia sobre corpo adormecido da terra». É verdade que para lá chegar «é preciso descer-se por uma



No pequeno porto de Sal Rei, capital da Boa Vista, o fresco da água convida a um mergulho do cais. Todos os dias o ritual repete-se.

espécie de escada escavada entre as rochas e este simples acidente natural confere-lhe a intimidade e a quietude de um templo cujo suave vazio, que o preguiçoso ondular não chega a perturbar».

De João Galego descemos ao Fundo das Figueiras. São cinco minutos. É outra aldeia com uns 150 habitantes, as ruas muito limpas e as casas, também, coloridas e bem dispostas como os habitantes. Como a D. Tina (não gosta do nome Constantina), a proprietária e cozinheira do restaurante Reencontro. Do calor seco da rua entramos numa aragem fresca que

corre na sala das refeições, uma espécie de ar condicionado ao natural, provocado pelas portas abertas.

As paredes estão forradas com cestos de vime e redes de pesca, o teto são ramos de tamareira apertados. A mesa, com uma toalha de cores vistosas, enche-se: cabrito guisado, legumes de toda a espécie, beringela, aboborinha, cenouras, lentilhas. Como tempera estes filetes de atum, D. Tina? «É muito simples, alho, limãozinho, sal e coentrinho», responde, numa voz doce embalada por um sorriso terno, enquanto volta a prender uma madeixa do cabelo que lhe fugiu da touca de cozinha.

Ao final do primeiro dia, a música cabo-verdiana passou a estar na nossa cabeça, no nosso corpo. Quando regressarmos, sentiremos que também invadiu o nosso coração. Não fosse a Boa Vista a terra onde nasceu a morna, um doce canto triste, sentido, de saudade. Na procura da *morabeza* a Linda Araújo, uma encantadora cabo-verdiana,

com um sorriso de olhos radioso, «imigrante» de São Vicente, que teve a ousadia de se apaixonar por aquela ilha, abriu-nos a porta da casa de Celeste Almeida. Sua prima, Germano, sim. O mundo é pequeno, a Boa Vista é uma grande casa de família. Foi ela que nos disse que o seu sítio favorito em Sal Rei, quando era miúdo, era numas

rochas negras, banhadas pelo mar, onde se sentava a ler e a escrever.

Celeste, 61 anos, aqueceu primeiro os nossos estômagos com uma cachupa rica. «Esta é diferente dos restaurantes, onde servem tudo misturado», começou por explicar. O tudo são as carnes e enchidos diversos, o filete de atum fresco estufado com

As praias
desertas
de águas
cristalinas
convidam a
dias sem fim
nesta ilha.
Não admira
a procura
turística.



**O mar limpo
abastece de bom**
peixe e marisco os
habitantes da Boa Vista
e os turistas que a
visitam todos os anos.







Quem está no lberostar tem diversas atividades à disposição para passar o tempo. Como o kitesurf.

Na praia de Santa Mónica, uma das sugestões para passar o dia são champanhe e morangos ao pôr do Sol.

São praias para todos os gostos: areia grossa, branca, mar fundo ou manso, com cascalho ou ondas fortes, mas todas elas inesquecíveis.

cebola, as couves, as cenouras, a batata-doce, a mandioca e a cachupa propriamente dita, com o milho, o feijão-pedra e sapatinha (família do feijão). «Gosto de servir tudo separado e cada um põe a riqueza que quer no seu prato», acrescentou. A conversa flui, tão amena como a brisa que entra pela janela aberta sobre o mar. «Boa Vista é uma ilha sem vaidade, ampla. A vaidade cresce no mar. Olhando para ele a nossa alma fica limpa. Se tivesse de nascer outra vez, escolhia este sítio», diz firmemente Celeste, que voltou no ano passado de 30 anos fora do país como emigrante, na Suécia.

Há raras famílias na ilha que não têm emigrantes. Muitas mornas se inspiraram nesta fatalidade, para expressar as saudades da ilha. «Quando estamos lá fora, a música

da terra é a nossa alimentação da alma», conta Celeste. Levanta-se e, de repente, a sala foi invadida pela sua voz, a fazer arrepiar os pelos dos braços. «Parti p'a terra longe / Foi sempre nha ilusão / E ali ja'm esta / Di sorriso falso / Margurado e triste / Ta vaga de mar em mar / Ta corre de vento em vento / Em busca de um futuro / Entre sombras di destino», canta, a morna de Ildo Lobo, um histórico músico de Cabo Verde, dos Tubarões. No seu rosto, em cada linha, nos seus olhos molhados, passa a sua vida como num filme, dura, sofrida, mas sempre, sempre determinada a voltar à sua ilha. «Fiz uma promessa ao meu chão. No dia que saí, fui beijar o chão da minha igreja e jurei que regressaria», lembra.

Agarra-nos pela mão e leva-nos porta fora. Andamos uns metros pela rua poeirenta



Sim, é ilusão de ótica: a piscina do hotel Iberostar está alguns metros acima da praia, mas não deixa de ser irresistível.



e quente e chegamos perto de uma pequena casa de portas abertas. «Mulheres Ativas», anuncia uma tábua pintada de azul na parede. Lá dentro, mulheres, umas mais novas outras mais velhas do que Celeste, costuram em máquinas antigas, recortam pedaços de tecido coloridos que cosem uns aos outros até formar colchas alegres e festivas. Joana, Valentina, Filomena, Dazinha, Paulete, Amorina e Marcelina passam ali muitas das suas tardes. Quase todas estiveram fora da sua ilha, emigradas, mas a saudade não as deixou ficar. «Organizei aqui este espaço e quero que todas se juntem a conversar, a costurar. Vamos começar a vender coisas, mas o importante é estarmos distraídas», sublinha Celeste, levando-nos de volta para

o prometido «lanche cabo-verdiano»: bolo de cuscuz de mandioca e milho, barrado com mel de cana ou manteiga, queijo fresco de cabra e «sucrinha» (quadrinhos de doce de leite). A acompanhar um aromático chá de hortelã fresca.

Na Boa Vista não faltam iguarias, para apreciar com tempo e estômago preparado. Alguns restaurantes são de ex-emigrantes que aprenderam no estrangeiro e regressaram para ficar e partilhar sabores. Como Armando Marques, que esteve 18 anos em Basileia, Suíça, e aprendeu a cozinhar num navio. «Nunca tinha entrado numa cozinha», conta, «fui aprendendo e trabalhei nos melhores restaurantes.» O nome que

deu ao seu restaurante diz tudo sobre o que o puxou de volta: «Sôdade di nha terra».

Nasceu ali no Rabil, perto da capital da ilha, e foi ao lado da antiga casa da família que comprou o terreno e ergueu o estabelecimento. Nas paredes estão fotografias suas ao lado de verdadeiras obras de arte culinária, bolos principescos, cascatas de fruta. «Trouxe mais de mil receitas, mas aqui não tenho tido muitas oportunidades de as cozinhar», afirma com uma certa nostalgia. Ainda assim, faz questão de, em cada pormenor, dar um toque de *chef* e colocar um pequeno adorno, como flores recortadas de uma cenoura e pétalas de vegetais.

Conta que várias figuras políticas já por ali passaram, desde Aristides Pereira, o

Cristina Brito emigrou e voltou à sua ilha para recuperar a casa de família e abrir o Fon'Banana, em Povoação Velha. Aqui serve comida e música típica.



Armando Marques, outro emigrante, aprendeu a cozinhar na Suíça e mistura sabores cabo-verdianos nos seus pratos.

primeiro presidente de Cabo Verde, natural da Boa Vista, ao próprio António Costa, atual secretário-geral do PS português. Certamente provaram a sua especialidade, uma salada de couve ripada com uma vinagreta especial, a acompanhar os peixes sempre frescos. «Tenho um pescador que me liga uma hora antes de chegar a terra a dizer o que tem», afiança.

Mais a sul, há um outro espaço também animado – e de que maneira – por uma emigrante. O Fon'Banana. Cristina Brito esteve 20 anos na Alemanha e voltou há cinco para Povoação Velha, a primeira localidade da ilha povoada e uma das atrações turísticas mais visitadas. Restaurou a casa dos pais, forrou o terraço com canas



O italiano Toni Libardoni restaurou a casa da família judaica Benoliel.

A Migrante Guest House também serve produtos da terra, além de ser ponto de abrigo.

Frank toca mornas no Fon' Banana.

Além de cantá-las no restaurante, também dá aulas a crianças, ao ar livre, na pracinha de Povoação Velha.

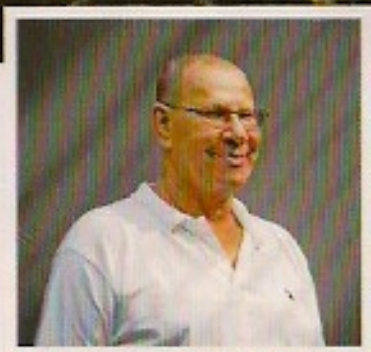
e vime, decorou-a com cestos coloridos e ali criou uma sala de refeições fresca e aconchegada. Ainda se provam as entradas quando se começa a ouvir o som dos acordes de ensaio de um violão. Depois um cavaquinho, um reco-reco e uma viola. O grupo, Frank, Arikson, Aguinaldo, Marlo, Manel e Ailton, têm idades entre os 17 e os 63 anos e são todos de Povoação Velha. Frank, o mais velho, toca «há muitos anos, com amigos», mas tem ensinado os mais novos «numa espécie de escola de música», ao ar livre na pracinha da povoação. Três vezes por semana animam e enchem de mornas e *coladeras* o Fon' Banana.

A surpresa da noite é quando Cristina, que recebe os convidados com um sorriso quente e vai depois para a cozinha apurar

o gosto às comidas (um cabrito que se desfaz na boca, galinha tenra guisada, lagosta grelhada...), entra na sala e canta, acompanhada pelos músicos. A sua voz invade a noite lá fora e junta-se às outras estrelas, as do céu. «É de família, a sua mãe tinha uma voz do outro mundo, era incrível», revela-nos Frank, mais tarde, quando lhe confessamos a nossa emoção.

Enquanto os cabo-verdianos emigrados ainda não voltavam à ilha, outros, estrangeiros, aportaram a ela, à procura da sua morabeza, da história, de um lugar de gentes afetuosas. O italiano Toni Libardoni está em Sal Rei há 15 anos e escolheu a Boa Vista depois de visitar todas as outras ilhas do arquipélago cabo-verdiano. «Sol e praia, era o que

As estradas de pedra e terra obrigam a circular devagar. No fim da viagem ainda se vai sentir a vibração do empedrado.



GERMANO ALMEIDA

Nasceu em 1945 na Ilha da Boa Vista, licenciou-se em Direito em Lisboa e exerce advocacia no Mindelo. Foi Procurador-Geral da República de Cabo Verde e, em 1991, publicou o seu livro mais medlático – *O Testamento do Sr. Napumaceno da Silva Araújo*.

procurava. E está tudo aqui. Foi simples», justifica. Porém, foi mais profundo do que isso. A *guest house* que dirige nasceu do restauro total da casa de uma família judaica, os Ben'oliel.

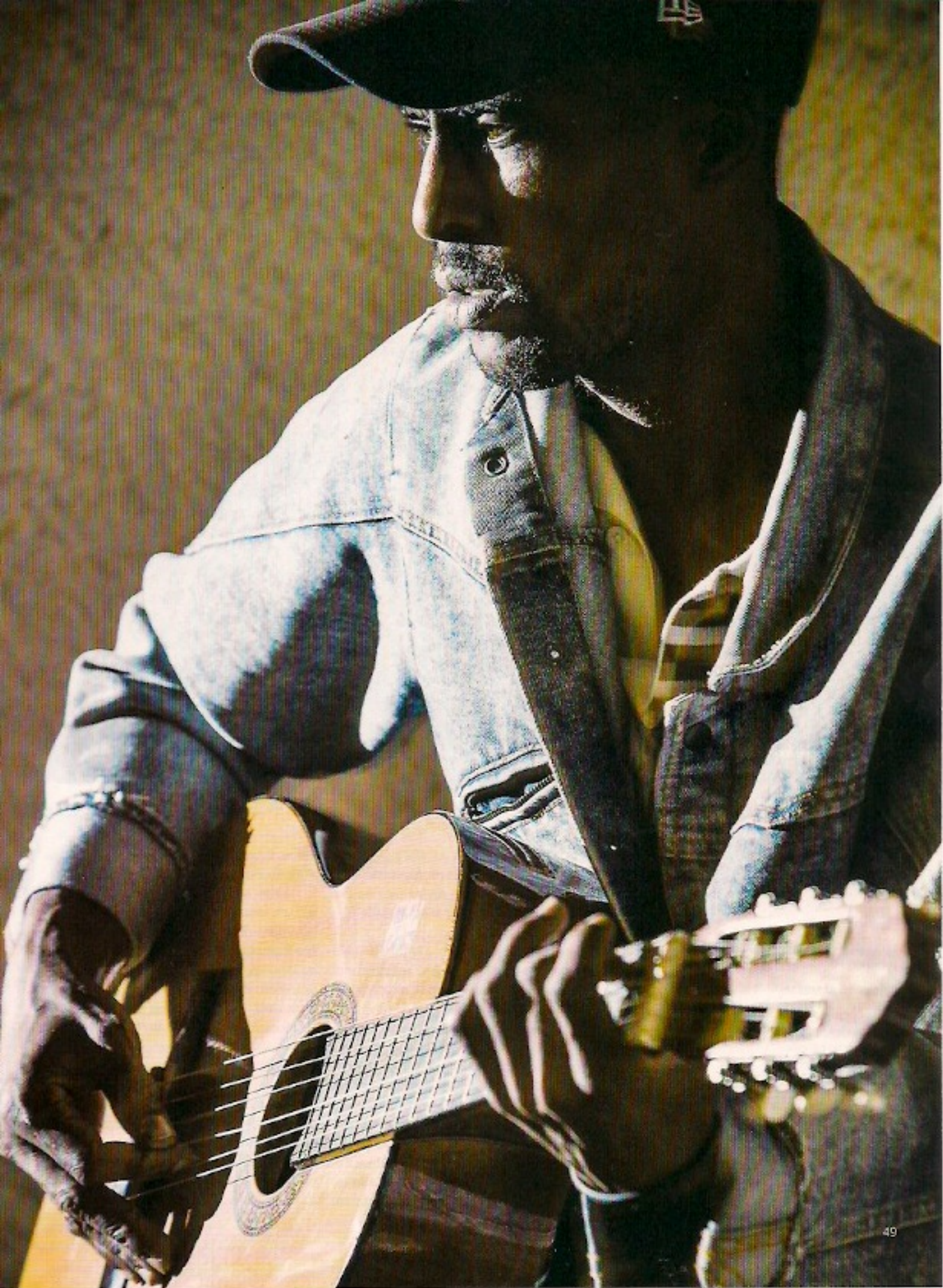
Esses mesmo, Germano, a família do nhô David. «Estava em ruínas e recuperei tudo mantendo a estrutura original, as cores, os espaços», conta. Em baixo, onde era a loja da família judaica, é agora a receção, onde serve iguarias da terra e feitas ali em casa, como o doce de papaia, o grogue (aguardente) e o ponche (grogue com mel e limão). Lá dentro é um terraço interior, em quadrado, cercado na parte superior por uma balastrada, que protege os quatro quartos, a que deu nomes de descobridores (Cadamo, que chegou primeiro à Boa Vista, Magalhães e Vasco da Gama) e Ben'oliel, o patriarca

judeu. Paredes amarelo-torradas, portadas azuis e brancas.

Foram só três dias de viagens de norte a sul, por estradas a rasgar colinas de pedras, caminhos de terra batida, desde a praia da Boa Esperança, onde ainda está aquele navio italiano encalhado (desde 1968), já só um esqueleto disforme de ferros ferrugentos, até ao sul, às paradisíacas praias de Santa Mónica e Varandinha. Estas têm mais de 18 quilómetros de areais brancos e macios que massajam os nossos pés quando caminhamos, águas mornas de um turquoise translúcido.

Como dizia Juan Pujol, um catalão que dirige um hotel onde ficámos, «é pegar num cesto de morangos e champanhe e sentar-nos na areia a olhar o pôr do Sol naquelas praias desertas. Um entardecer perfeito».

É esta a sua ilha perdida, Germano?



Guia da Boa Vista



RECORTE E LEVE
NA SUA VIAGEM



MOEDA: ESCUDO CABO-VERDIANO. O CÂMBIO OFICIAL É 1 EURO = 170 ESCUDOS, MAS NA MAIOR PARTE DO COMÉRCIO ARREDONDAM PARA 1=100.
FUSO HORÁRIO: + 2 HORAS DE ABRIL A OUTUBRO; + 1 HORA DE NOVEMBRO A MARÇO
IDIOMA: PORTUGUÊS E CRIOLLO
QUANDO IR: OS MESES DE VERÃO EM PORTUGAL SÃO OS MAIS QUENTES, EMBORA A TEMPERATURA NUNCA CHEGUE AOS 30 GRAUS. O RESTO DO ANO RONDAM OS 25 GRAUS E POR VEZES É UM POUCO VENTOSO.



IR

A Soltrópico (soltrópico.pt) sugere oito dias em quarto duplo, com passagem aérea e regime de tudo incluído (refeições buffet sempre disponíveis), a partir de 837 euros por pessoa. Há dois voos diretos para a Boa Vista todo o ano aos sábados, um da TAP (flytap.pt) outro da TACV (flytacv.com). Pode conhecer a ilha nas variadíssimas excursões organizadas a partir dos hotéis, em jipes ou motoquatro, ou alugar um carro se quiser ir à descoberta ao seu próprio ritmo. Não se perde, mas se tiver um guia melhor. Custam o dia inteiro cerca de 45 euros. Os trilhos nas estradas de terra batida são por vezes quase invisíveis.



DORMIR

Iberostar Club Boa Vista
Na sedutora praia de Chaves, com o seu areal branco e macio e águas turquesas. São férias de cinco estrelas, como o hotel (276 quartos), até com espaços e atividades para os mais pequenos. As piscinas têm vista para o mar e são sempre uma boa opção, se se quiser ficar resguardado. A animação é intensa, tanto de dia como à noite. Se pensa que tem dois pés esquerdos a dançar, é quase garantido que uma das dançarinas cabo-verdianas, da equipa de animação do hotel, o vai fazer glingar o corpo ao som do funaná. À noite há quase sempre espetáculos protagonizados pelos incansáveis dançarinos ou na discoteca do hotel. Os dias intensos valem a pena, nem que seja para, no final da tarde, deixar-se relaxar nas mãos mágicas da massagista Irene.

PRAIA DE CHAVES, BOA VISTA
(3 KM DO AEROPORTO)
TEL: +238 2512170
IBEROSTAR.COM



COMER

Prepare-se para o deleite. No hotel o buffet é internacional, mas não deixe de sair e provar as

comidas típicas. Não se preocupe com a linha, pois o peixe (atum, serra, garoupa, moreia) é rei nos pratos, sempre com muitos legumes. Claro que não pode perder a cachupa (gênero cozido à portuguesa, mas também com feijão, milho, mandioca e batata-doce) nem as lagostas grelhadas ou cozidas em água do mar. O cabrito assado ou guisado é outra especialidade. O bolo de cuscuz de mandioca e milho, com mel de cana e queijo de cabra, é um lanche do outro mundo.



DEIXE-SE LEVAR PELA TRANQUILIDADE.

Restaurante Reencontro

Perguntem pela D. Tina e encomendem cabrito. Tem outros pratos, mas este é garantido que não se vão arrepender. O pudim de queijo e o de coco são divinos.

PREÇO MÉDIO: 13 EUROS
FUNDO DAS FLORES
TEL: +238 2510596 • 238 9929566

Sódade di nha Terra

Armando Almeida Marques aprendeu centenas de receitas na Suíça, onde esteve emigrado, mas é aqui que os seus sabores mais encantam. O peixe é sempre fresco e a lagosta cozida em água do mar.

PREÇO MÉDIO: 10 EUROS
RABIL
TEL: +238 251048

Fon'banana

Cristina Brito é a anfitriã deste espaço exótico, acolhedor e fresco na localidade mais antiga de Boa Vista. Às terças, quintas e sábados tem noites cabo-verdianas típicas, com músicas locais a tocarem mornas, coloderos e funaná, enquanto degusta o menu aperitivo com ponche, sopa de lagosta, lagosta grelhada, cabrito, peixe, galinha guisada à cabo-verdiana, trio

de sobremesas (pudim de queijo e coco, doce de bolacha)

PREÇO MÉDIO: 35 EUROS
POVOAÇÃO VELHA
TEL: +238 98 2421394 (MÓVEL) • 238 251817

Migrante GuestHouse

O italiano Toni Libardoni recuperou a casa histórica da família Bertollet, os judeus que chegaram à Boa Vista em 1850, e transformou-a numa acolhedora guest house, mantendo toda a arquitetura original. Aqui pode provar-se alguns produtos locais, como o queijo de cabra, o doce de papais ou salgadinhos de atum.

AVENIDA AMILCAR CABRAL, SAL REI
TEL: +238 2511143



FAZER

As excursões de dia inteiro ou meio dia permitem conhecer bem a ilha. As opções são muitas, desde os percursos culturais/históricos às praias e dunas. Nos meses de verão também poderá observar as tartarugas que acorrem aos areais da Boa Vista para desovar. Alguns trajetos podem ser feitos em motoquatro. Os preços são em média 40 euros.



JPE OU MOTOQUATRO. AGORA ESCOLHA.

Também pode, simplesmente, passear pelo centro da cidade e entrar no ritmo cabo-verdiano. A música é constante e há esplanadas junto às praias, mais pequenas, da capital Sal Rei, que vale a pena desfrutar. Por exemplo, na praia do Estoril, o bar Alísios (como os ventos que assolam por vezes aque a ilha), tem um soufflé de chocolate com gelado, que vale a pena. Não é cabo-verdiano, mas a nossa guia Linda Araújo garante que é magnífico.

AGRADECIMENTOS:

