

De Ghanese Zeevisserij

BONDIG OVERZICHT VAN DE ARTISANALE TAK

Ghana, de vroegere Goudkust, aan de Guinese Golf wordt bespoeld door de Atlantische Oceaan waarvan de lange deining buitengaats, op de hoge kust verandert in een zware branding, de «calema» genoemd.

Twee belangrijke rivieren monden uit op de Ghanese kust, de Assinie in het westen en de Volta in het Oosten. Ze zijn bevaarbaar voor kleine schepen maar de mondingen zijn bezaaid met gevaarlijke klippen en rotsen.

Takoradi, Cape coast, Winneba en Accra zijn de voornaamste kusthavens van waaruit geprobeerd wordt de visserij industrieel uit te breiden. De kunstmatige haven Takoradi is de enige haven waar schepen tot 30 voet kunnen aanleggen. Het laden en lossen van de koopvaardij-schepen geschiedt er anderzijds van op zee buiten de branding, bij middel van surfboten die van een andere konstruktie zijn dan de vissersprauwen waarvan ze nochtans de vorm behielden.

De kust met een zeer heet en vochtig klimaat, voor Europeanen ongezond, is verder met lagunen bedekt en uitgetand waardoor de mogelijkheid voor het aanleggen van kunstmatige havens bestaat.

Het water in de Guinese Golf wordt door winden (moesson) die onverwacht opkomen en fel kunnen zijn, evenals stromingen, zowel aan de oppervlakte als in de diepte, steeds in beweging gehouden. Deze factoren oefenen van zelfsprekend een grote invloed uit op de visserij zowel voor wat de techniek en de praktijk van het vissen aangaat als voor de aanwezigheid van de vis.

De equatoriale stroom loopt oostwaarts langs de kust en gedurende de maanden februari, maart en april neemt hij in kracht toe waardoor hij verder oostwaarts reikt. De Guinea-stroom, die niets anders is dan een tegenstroom tussen de Noord- en Zuid-equatoriale stroom, vloeit westwaarts verder buiten de kustwateren.

Oostelijk van Accara, te OSU, bevindt zich het opzoekingsstation voor de visserij die reeds sedert enkele jaren na de tweede wereldoorlog opgericht werd. Ondanks haar 50.000 vissers beschikkend over ongeveer 750 prauwen moet dit land inderdaad nog grote hoeveelheden vis, gerookt, gedroogd en in conserven, invoeren. De gezamenlijke produktie van de artisanale visserij bedraagt ongeveer 25.000 ton en kan niet veel opgedreven worden.

De ambachtelijke visserij die er het sterkst ontwikkeld is, wordt bedreven met de primitieve prauw uit de boomstam gehold zoals dit in

Afrika zo goed gekend is, waarvan de lengte van 4 tot 9 meter kan bedragen. Zoals dit het kenmerk is van nagenoeg alle plaatselijke scheepsmodellen ter wereld die meestal steeds aan de minste lokale omstandigheden aangepast zijn, is het ook hier moeilijk een ander soort vaartuig in de plaats te brengen waarmee rationeler zou kunnen worden gevist. De Ghanese visser, oorspronkelijk afkomstig uit het binnenland is zeer vergroeid met zijn vaartuig waarmee hij grote afstanden aflegt over dikwijls zware zee en door gevaarlijke branding. De prauw met de gelijk oplopende voor- en achterstevan bezit het voordeel dat hij om terug naar zee te keren, niet hoeft te worden gedraaid. Dit soort vaartuig in de ogen der blanken zó primitief, beantwoordt op alle gebied aan de eisen van de visser.

Proeven met een nieuwsoortige boot voorzien van een motor verliepen enkele jaren geleden op het westelijk kustgedeelte, zodanig ongunstig dat zij elders moesten voortgezet worden. Het rendement gaf voldoening maar de zeewaardigheid die tenslotte toch de hoofdfactor is, kan in genedele deze van de prauw benaderen, laat staan overtreffen. Bovendien houdt de vorm van de prauw nog het voordeel in dat hij dank zij de geringe diepgang en het zware soliede levende deel, overal kan landen.

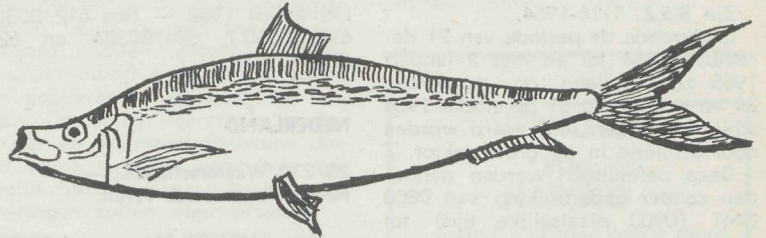
De woonplaatsen van de vissers zijn langs de zee gelegen waardoor zij het voordeel genieten hun beroep niet té ver van huis te moeten uitoefenen. De prauwen worden op het strand getrokken boven de vloedlijn.

Indien hij kort na middernacht vertrekt geniet de visser van de gunstige landwind tot op de visgrond terwijl hij om terug te keren van de stijve zeebries een goed gebruik kan maken.

De visserij wordt bedreven door middel van verscheidene eenvoudige technieken die toegepast worden naargelang de te vangen vissoort, de toestand van de zee en het weder.

De netten waarmee de sardijn gevangen wordt, zijn van 100 tot 300 meter lang met een hoogte van 20 tot 30 meter. Geplaatst als drijvend net gedurende de nacht in augustus en september is het een produktief vangmiddel voor de sardijn (sardinella aurita).

Ditzelfde net wordt ook aangewend als draaiend seinet voor de vangst van een andere meer plaatselijke soort sardijn (sardinella cameronensis). Deze techniek vereist een tamelijke ervaring van de plaatselijke toestanden niet zozeer

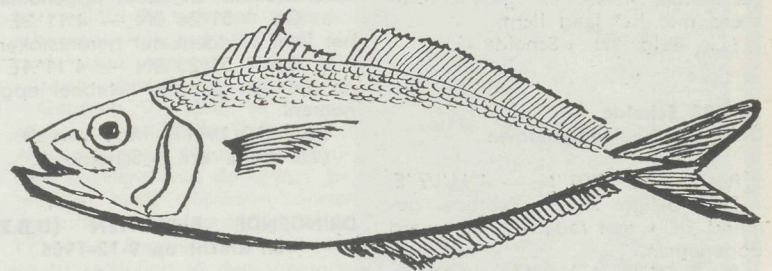


DE SARDINELLA (± 1/3 schaal)

voor wat het werken met het net aangaat dan wel voor het ontdekken en vaststellen der visscharen die belangrijke vangsten kunnen opleveren. Deze pelagische visserij duurt echter niet lang bij de kust. Inderdaad houdt de aanwezigheid van de twee sardijnsoorten nauw verband met de saliniteit van het zeewater. Wanneer de afvoer van zoetwater uit de kust en de rivieren een bepaalde belangrijkheid verkrijgt, verdwijnen deze vissen.

De vangsten bestaan anderzijds nog grotendeels uit vissoorten die in scholen leven: tonijn, haaien, zeebaars, van een grotere soort dan alhier gevist wordt, evenals verscheidene soorten zeebrasem (rood-

baars, dorade). Daartoe wordt nog de visserij met staande netten op de zeebodem bedreven alsook met het strandseinenet. Deze methoden brengen dikwijls veel vis aan wal van uiteenlopende soort en kwaliteit. Naast de nettechnieken wordt ook nog gevist met haken aan sleep-, grond- of handlijnen. Met de sleeplijn wordt een soort makreel gevangen evenals andere plaatselijke individuen. Dit soort makreel bereikt een lengte van ongeveer 45 cm en leeft in scharen in de diepte. Dank zij zijn vraatzuchtigheid is hij makkelijk te vangen met de grondlijn al biedt hij veel weerstand. Het visvlees is nochtans minder goed dan dat van de makreel.



DE BASTAARDMAKREEL (± 1/4 schaal)

De aangevoerde vangst wordt liefst vers gekocht door de inlanders maar het grootste gedeelte moet vanzelfsprekend, gezien het klimaat, gezouten en gedroogd of gerookt worden. Het drogen dat tot een week kan in beslag nemen, geschiedt in de zon. Wat bewaring betreft schenkt deze methode voldoening, maar gezouten vis wordt niet gegeerd door de bevolking die eigenaardig genoeg, voorkeur geeft aan ongezouten vis.

In de dorpen wordt de vis ook gerookt. In een aarden oven wordt een kleine hoeveelheid op roosteren gelegd waarna vuur aangemaakt wordt en de oven dichtgedaan. Het produkt is meer gebakken, geroosterd en zelfs verkoold waardoor gewichts- en proteïneverlies optreedt; waaruit blijkt, eens temeer, dat de opvattingen over roken sterk uiteen kunnen lopen.

Sardijnen zijn anderzijds veel ge-

vraagd op de vismarkt. Na vele pogingen en proeven is men erin gelukt een bereiding te maken van sardijnen in gepeperde tomatensaus die eindelijk in de smaak van de inlandse bevolking valt. Deze toepassing nam natuurlijk een industriële uitbreiding.

De kooperatieve beweging blijkt er een uitkomst te zijn voor de ontwikkeling voor de artisanale visserij en de vissersgroeperingen zijn er op zoek naar de meest gunstige vormen van samenwerking met de nevenindustries.

Op de West-Afrikaanse kusten bestaan voornamelijk visgronden alwaar Ghana door zijn visverbruik en zijn ligging nuttig zijn graantje zou kunnen meepikken want Noren, Russen en Japanners zijn er op de tonijn en de sardinella gesnaard.

L.A. INGHELBRECHT