ENTRE VELHOS E NOVOS
CONCORRÊNCIA RENHIDA

O rendimento diário de cada "escamador" depende muito do número de clientes. A disputa entre antigos e novos tem sido uma constante. Juntam-se algumas mulheres que, vezes, também aderem ao trabalho. A concorrência fica extremamente renhida.

CLIENTES EXIGENTES
QUALIDADE DO SERVIÇO

O ritmo de crescimento de "escamadores" no mercado do Mundial tem estado a tornar os clientes mais exigentes com a qualidade do peixe escamado. "Temos notado que os clientes exigem mais de nós e até manifestam preferências. Quando és constantemente escolhido é bom sinal", disse.

MERCADO DO MUNDIAL

EDUARDO PEDRO| EDIÇÕES NOVEMBRO

Jovens escamam peixe para contornar o desemprego

Constituído maioritariamente por jovens, o mercado do Mundial, no bairro dos Pescadores, município de Cacuaco, regista o aumento de cidadãos que se dedicam a escamar peixe. Segundo alegam, a actividade é a única fonte de rendimento que encontraram para contornar o desemprego.

Manuel Barros
luanda.metropolitano@jornaldeangola.com

Em pé, munido de uma faca afiada e um escamador preso à cintura, Jacinto Chipinda, 25 anos, procura identificar potenciais compradores de peixe à entrada do mercado do Mundial.

O relógio assinala 6 horas e 23 minutos, período que três mulheres chegam ao local. As bacias que transportam estão vazias. Jacinto Chipinda caminha ao encontro delas. Trocam algumas palavras e o jovem leva-as ao encontro de um pescador de sua confiança, que, ao lado de outros, comercializa o peixe a partir de pequenas embarcações imobilizadas na praia. Minutos depois, estava entretido a escamar e retirar as tripas dos bagres, corvinas, matonas e outras espécies compradas pelas três senhoras. Em troca recebeu mil e 500 Kwanzas.

> "O meu trabalho é escamar o maior número de peixe possível, com rapidez e mestria, que me foi ensinada pela minha mãe, que foi peixeira no extinto mercado Roque Santeiro" disse.

"Com o dinheiro que ganho tem dado para sustentar a mulher e os filhos. As vezes ganhamos muito, mas nem todos os dias são iguais", revelou.

Embora nunca tenha desejado ser "escamador" de peixe, o jovem assumiu sem vergonha que exerce a actividade há três anos. A sua rotina inicia por volta das 5 horas e meia. Por norma, é neste período que, na praia, em Cacuaco, atracam as primeiras embarcações carregadas de peixe. Perto das 15 horas, dá por terminado o trabalho.

À reportagem do ***Luanda, Jornal Metropolitano***, Jacinto Chipinda disse dominar como poucos os meandros da actividade. Por exemplo, sabe quais os pescadores e as embarcações que trazem pescado de qualidade e em maior quantidade.

"O meu trabalho é escamar o maior número de peixe possível, com rapidez e a mestria que me foi ensinada pela minha mãe, que foi peixeira no extinto mercado Roque Santeiro" disse, realçando que aprendeu a cozinhar na adolescência, por ser o mais velho de cinco irmãos, todos do sexo masculino.

No mercado do Mundial, apesar da actividade estar concentra-