JACINTO CHIPINDA
TRÊS ANOS NA "PROFISSÃO"

Embora nunca tenha desejado ser "escamador" de peixe, assumiu sem vergonha que exerce a actividade há três anos. A sua rotina começa às 5 h30. Por norma, é neste período que atracam as primeiras embarcações com peixe. Perto das 15 horas, termina o trabalho.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO
VALORES COBRADOS

A espécie, tamanho, qualidade e quantidade do peixe definem o custo do serviço. "Escamar" seis corvina pode ficar por 400 kwanzas, contrariamente aos 300 cobrado a um conjunto de sete carapaus. Um monte de cinco espadas de 30 centímetros custa 300 kwanzas.

da, essencialmente, nas embarcações, os compradores de peixe constituem o grupo sobre o qual recai as atenções dos vulgarmente conhecidos escamadores. Na sua maioria residentes no município de Cacuaco, os escamadores são, sobretudo, jovens com idades compreendidas entre os 15 e 25 anos.

Alfredo Afonso, outro jovem que abraçou o ofício, foi obrigado a adotar olhos de "águia" para orientar e dirigir os compradores as melhores embarcações para, de seguida, prestar o seu serviço. Quando o abordamos, aguardava ansioso pela chegada de fregueses. Um dia antes, o negócio lhe havia corrido de feição. Visivelmente satisfeito, declarou que exerce a actividade para fugir o desemprego e reduzir o conjunto de dificuldades que a família vive mergulhada. Escamador há dois anos, Alfredo Afonso, que aprendeu a escamar por influência de amigos, disse que, no seu caso, cada peixe tem o seu modo de escamar.

> "Este é o meio que encontramos para satisfazer as nossas principais necessidades, desde a alimentação, vestuário, entre outras, e também o ensino, porque a maior parte dos escamadores do mercado do Mundial estuda. Sabemos que não devemos deixar de estudar", disse Francisco Morais.

EDUARDO PEDRO | EDIÇÕES NOVEMBRO

MÉTODO DE COBRANÇA

O MÉTODO de cobrança usado pelos escamadores, segundo Justino Mbala, de 20 anos de idade, não difere muito. Há três anos envolvido na actividade, afirmou que a espécie, tamanho, qualidade e quantidade do peixe definem o custo do serviço.

"Escamar seis corvina, por exemplo, pode ficar por 400 kwanzas, contrariamente aos 300 cobrado a um conjunto de sete carapaus", disse.

Justino Mbala acrescentou que a "limpeza" de um monte de cinco espadas de 30 centímetros de comprimento custa 300 kwanzas, o mesmo preço cobrado por um choco com quase dois quilogramas.

Entre os fregueses, contam-se maioritariamente mulheres que preferem levar à casa o peixe já "limpinho" e assegurar a sua conservação.

O peixe escamado e sem as guelras, na opinião de alguns clientes, tem vantagem por inúmeras razões, sobretudo a julgar pelo cheiro nauseabundo que os restos podem exalar horas depois de retirados do organismo do animal.

O *Luanda, Jornal Metropolitano*, constatou que muitas vezes o peixe escamado no Mundial é lavado com água salgada, e os restos do preparo empurrados pelas vagas que visitam a orla, arrastando para longe o lixo do peixe que serve, ainda assim, de alimento para outros peixes.

MB

ALVOS DE DISCRIMINAÇÃO

APESAR da discriminação de que são constantemente alvo, os escamadores trabalham com dignidade e dedicação. Sentem-se úteis à sociedade, por exercer com zelo uma actividade honesta.

"Este é o meio que encontramos para satisfazer as nossas principais necessidades, desde a alimentação, vestuário, entre outras, e também o ensino, porque a maior parte dos escamadores do mercado do Mundial estuda. Sabemos que não devemos deixar de estudar", disse Francisco Morais, apontado sábado e domingo os dias de maior clientela.

Além de referir que é a única fonte de rendimento que possui, Francisco Morais referiu que, ao final de semana podem facturar 10 mil Kwanzas.

Francisco Morais desempenha essa actividade há mais de quatros anos. Começou aos 19. Em média factura três mil Kwanzas por dia. Muito popular no seio dos pescadores e peixeiras, estuda no período da tarde, na Escola do II Ciclo do Ensino Secundário de Kifangondo, na especialidade de Ciências Económicas e Jurídicas. Por isso, Francisco Morais tem de abandonar o local antes das 12 horas.

"Os meus pais são desempregados. Vivem de pequenos negócios e com o dinheiro deste trabalho, faço também o possível para ajuda-los a resolver algumas situações.

Segundo apurou este jornal, o rendimento diário de cada escamador depende muito do número de clientes. Entretanto, a disputa entre antigos e novos escamadores tem sido uma constante. Juntam-se algumas mulheres que, vezes, também aderem ao trabalho. Sempre que acontece, a concorrência fica extremamente renhida.

MB

CLIENTES MAIS EXIGENTES

O RITMO de crescimento de escamadores no mercado do Mundial tem estado a tornar os clientes mais exigentes com a qualidade do peixe escamado. Pelo menos é o entendimento de Alfredo Afonso e demais colegas de ofício.

"Temos notado que os clientes exigem mais de nós e até manifestam preferências. Quando és constantemente escolhido é sinal que fazes bem o serviço e ganhaste a confiança deles", disse.

Engrácia de Oliveira, de 65 anos, por exemplo, está entre as clientes mais assíduas no mercado. A anciã afirmou ser um hábito comprar peixe no Mundial e por tal atitude recebeu o apelido de "peixista" da parte dos amigos mais próximos, porque ser bastante selectiva na escolha.

Atenta em demasia aos detalhes, Engrácia de Oliveira acredita existir uma arte escondida no processo de escamar e realça a estética do próprio peixe escamado no mercado.

"Quando compro peixe tenho tido atenção a quem entregar para escamar, pois sei que devem ser escamados no sentido vertical da cauda para preservar a estética", disse. Engrácia de Oliveira alertou os escamadores a prestar maior atenção na remoção dos intestinos para não estragar o gosto do peixe.

MB