

PRÉDIO QUE COME O PESCADO DA CIDADE

N. 14/8/82

"Candonga"

• "Peixes gordos" não vão ao mar

por A. Faife (texto) e Azarias Inguane (foto)

Na cidade de Maputo, com a sua baía de inesgotáveis recursos da fauna marítima, a venda de pescado é algo como uma estranha «dança das bruxas». Nas largas avenidas, bordadas de prédios altos e lindos jardins, enquanto algumas pessoas se cruzam de cestos carregados de peixe ou camarão outras se acotovêlam no Mercado Central para adquirir magumba ou camarão «miúdo», que se esgotam quando o sol ainda esfrega o olho. Mas, mesmo por detrás do bazar, um velho edifício esconde no seu ventre largas toneladas de bom peixe e camarão de primeira, que nunca entram no mercado. São os frigoríficos «Kassimatis», uma espécie de «casa fantasma», que engole todo o pescado da cidade.

Quando em Dezembro do ano passado foi desencadeada a «Operação Neptuno», da qual resultou o desmantelamento da rede de candonga de pescado, que se estendia por toda a orla da baía, desde o porto da Capitania até à Costa do Sol, a situação da comercialização de peixe e camarão melhorou significativamente na capital.

As enormes bancas de cimento do Mercado Central e de outros bazares da cidade, onde desde há alguns anos, nem as moscas já lá pousavam devido ao desolador vazio que apresentavam, voltaram a fervilhar de clientela. A caracteristicamente barulhenta intransigência das peixeiras aos regateiros de preços pelos fregueses reacendeu-se.

Entre 10 a 20 toneladas de peixe e camarão frescos começaram a inundar diariamente os principais bazares da capital, com destaque para o Mercado Central. Além destes produtos marinhos, mais correntes na dieta alimentar da população, razoáveis quantidades de crustáceos (caranguejos e amêijoas) e de moluscos (tulas, polvos, etc.), também chegaram a dar entrada nos circuitos normais de comercialização (bazares e casas de frescos).

SOL DE POUCA DURA

Mas, mal começaram a dissipar-se os fumos da operação anticandonga, a situação voltou a deteriorar-se. A pouco e pouco as quantidades de peixe e camarão embora diariamente registadas pelos pescadores na Capitania do Porto, começaram a diminuir drasticamente nos bazares, chegando muitas delas a desaparecer na totalidade durante o trajecto entre o cais do porto e o Mercado Central.

Este é já um velho problema aqui no Mercado Central. Os fornecedores à sua chegada da faina pesqueira registam na Capitania as quantidades de pescado que no dia seguinte vão entregar no bazar, a Capitania envia-nos diariamente guias comprovativas desses registos. Mas no dia seguinte ou as quantidades entregues pelos fornecedores são muito inferiores às indicadas nas guias ou alguns dos fornecimentos não aparecem — explicou-nos um dos responsáveis pela fiscalização do Mercado Central.

De acordo com informações colhi-

das pela nossa Reportagem, de uma média diária entre três e cinco toneladas de peixe e camarão que entravam no Mercado Central logo após a operação anticandonga, passou-se agora a 80, 100 e 150 quilos de pescado em média por dia.

OS «PEIXES GORDOS» DO PESCADO

Mas, embora o pescado tenha diminuído no Mercado Central e desaparecido de muitas casas de frescos, ele continua a ser vendido em grande escala na cidade, da mesma forma que continua a sair todos os dias do mar. Só que em vez de ser nos lugares oficialmente conhecidos e de acordo com as tabelas regulamentadas, processa-se através de outros circuitos mais ou menos obscuros, a preços que variam consoante a «mare» de cada vendedor e com as pesagens feitas a «olhômetro».

Conforme apurou a nossa Reportagem, grandes quantidades de pescado capturado diariamente na nossa baía continuam a sair das portas da Capitania do Porto. Mas já no Interior de carrinhas de aluguer, camionetas ou «bidons» de vários intermediários que ali se deslocam, com o fito de adquirir carregamentos inteiros de peixe e camarão junto dos pescadores, para posterior revenda, quer a estabelecimentos hoteleiros, quer a consumidores singulares no mercado paralelo.

O engodo que estes intermediários utilizam é a oferta aos pescadores de maiores preços do que as tabelas oficiais de venda a grosso e alguns géneros alimentares, tais como açúcar, arroz, pão, óleo alimentar, carne e outros.

Assim se desenvolvem pela cidade, a partir dos revendedores, aqueles que fazem o fornecimento domiciliário e os conhecidos vendedores ambulantes de esquina.

O MISTÉRIO

DA «CASA FANTASMA»

Todavia, além destes, existem os verdadeiros «peixes gordos» que enriquecem à custa da candonga de pescado. Não são pescadores nem têm qualquer actividade social e economicamente útil. A partir da posição de intermediários entre o pescador (cuja produção são eles que revendem) e o

consumidor chegam a comprar carrinhas, cantinas e mais bens.

Muitos desses «peixes gordos», verdadeiros traficantes que movimentam toneladas de pescado não possuem licença de exercício de comércio nem pagam quaisquer impostos. Eles são tão escorregadios como as enguias. Têm a habilidade de escapar a qualquer tipo de controlo e fiscalização e os seus clientes estão profundamente «domesticados». Quando se lhes pergunta onde adquirem os produtos não falam: «comprei ali na esquina a um pescador, mas ele já se foi embora».

Uma das bases de candonga, onde se acolitam os «barões» do negócio do pescado é o edifício onde funcionam os frigoríficos «Kassimatis», por detrás do Mercado Central. Este prédio é conhecido pelo nome de «casa fantasma» e o seu mistério consiste em que largas dezenas de toneladas de pescado são ali armazenadas

diariamente, mas não saem para o mercado.

No terreno fronteiro a este edifício é costume verem-se a determinadas horas da noite ou da manhã dezenas de pessoas, camionetas e veículos diversos, à espera do seu fornecedor.

Entre as pessoas que ali esperam o silêncio da cumplicidade é a regra de disciplina. Ninguém diz o que espera, mas se se vigiar pacientemente qualquer deles ver-se-á que cada um esgueira-se por entre os compartimentos daquele velho edifício e minutos depois reaparece com o cesto carregado de peixe ou camarão dos grandes. Viaturas chegam vazias e saem carregadas. Diz-se que o quilo de peixe chega a custar entre 200 a 300,00 MT e de camarão 500 a 800,00 MT.

Os frigoríficos «Kassimatis» antes eram utilizados pelas vendeiras do Mercado Central para a conservação do pescado que no dia seguinte iria dar entrada nas bancas do bazar. Mas hoje, são os intermediários que os utilizam, por aluguer à mesma, mas o pescado sai dos frigoríficos e perde-se pela cidade, como se não conhecesse o caminho para o mercado.

Nós não temos nada a ver com o destino que cada um dá ao seu pes-

cado; as pessoas aparecem aqui, pagam pelo aluguer dos frigoríficos e nós guardamos as coisas. Depois eles vêm tirar e vendem, isso já é com eles — disse-nos o guarda dos frigoríficos «Kassimatis».

NOS SUBÚRBIOS SITUAÇÃO É MELHOR

Numa ronda que efectuámos a diversos mercados, constatámos que nos subúrbios a situação é relativamente melhor do que aquela que existe na zona da Baixa. Ainda que o abastecimento de pescado não satisfaça as necessidades da procura, as quantidades diariamente colocadas são maiores do que as que entram no Mercado Central.

Hoje entraram 340 quilos de magumba e 48 quilos de peixe normal de terceira — disse-nos na passada quarta-feira, o fiscal do mercado de Xipamanine.

Anteontem no mercado «7 de Abril», em Chamanculo, entraram 430 quilos de magumba e no mesmo dia o mercado de Lhanuene recebeu 628 quilos de magumba, além de 200 quilos de peixe de terceira, colocados pela Pesca, de acordo com os respectivos fiscais.

