

Barca da pesca "encalha" no "farol" dos preços

N. 23/12/85

por Noé Dimande e Jorge Morais, na Beira

Não obstante os problemas que impedem o normal desenvolvimento económico da província de Sotola, tendo como denominador comum a situação de guerra que se vive, é usual, na cidade da Beira, ter-se peixe à mesa de refeição de muitas famílias residentes nesta urbe, seja ele fresco ou seco. A relativa frequência do peixe, como condimento vulgar, poderá ofuscar o labirinto que se forma na sua comercialização, a partir do mar até ser oferecido ao consumidor nas bancas dos bazares

Depois de vários contactos estabelecidos, observámos que grande parte do peixe fresco, que é consumido nesta cidade, é capturado pelos pescadores artesanais. São considerados artesanais os pescadores que pescam em jangadas ou barcos a motor de pequena dimensão, usando o fio de pesca ou redes pesqueras.

Na cidade da Beira pode-se sentir a falta de peixe de primeira, mas sempre se consegue adquirir «marorá» ou «magumba».

O mérito cabe aos pescadores artesanais que invadem os bazares e as praias com «marorá». Demonstra-o o facto de haver quase diariamente este tipo à venda, apesar de serem deficientes as condições de frio.

Também contribuem para o abastecimento, em pescado, à cidade da Beira e para o consumo noutras províncias do Centro do País, o Combinado Pesqueiro da Beira, uma empresa estatal vocacionada à pesca industrial de pequena escala e ao apoio dos pescadores artesanais. O peixe capturado pelos pescadores privados é também vendido nos bazares da cidade.

Intervém na comercialização do pescado capturado na baía de Sotola a PESCOM, o Combinado Pesqueiro e os pescadores artesanais individuais. Estes últimos vendem a sua produção directamente ao consumidor em troca de produtos ou de dinheiro.

Tendo como vocação a comercialização dos produtos pesqueiros, a PESCOM compra toda a produção dos pescadores privados industriais ou semi-industriais. Estes não podem vender directamente ao consumidor.

Um caso a referir é o de Rui de

Sousa, empresário pesqueiro sediado na Beira, que para além de dedicar-se à captura do pescado nas suas embarcações, também compra ao Combinado Pesqueiro o peixe de terceira classe, conhecido por fauna acompanhante, para secagem nas suas instalações e posterior venda à PESCOM.

O Combinado Pesqueiro vende também à PESCOM todo o pescado capturado pelas suas embarcações, assim como o peixe que recebe da Cooperativa dos Pescadores do Rio Maria, a cerca de 12 quilómetros do centro da cidade da Beira.

A PESCOM centraliza o circuito da comercialização do pescado tanto quanto digre respeito à exportação, como é o caso do camarão e peixe de primeira, bem como o peixe destinado ao abastecimento do povo. Este último caso refere-se ao peixe de segunda e terceira, fresco e seco, respectivamente.

O peixe fresco aparece raramente à venda ao consumidor nas cooperativas de consumo, enquanto o peixe seco é vendido aos comerciantes para ser colocado nos distritos ou províncias do interior.

Uma excepção a esta regra foi-nos dada a conhecer por um dos empresários que disse vender uma considerável quantidade de peixe seco a uma unidade militar, sem passar pelo circuito da PESCOM. Disse que neste caso a unidade militar é que tratou de «franquear» o circuito, valendo-se de decisão superior.

Rui de Sousa disse que vende directamente à unidade militar peixe seco cujo valor é de cento e vinte meticais por quilograma, o dobro do valor que a PESCOM paga pela mesma

quantidade, sendo este último preço determinado por esta empresa de comercialização dos produtos pesqueiros.

OS PREÇOS NÃO COMPENSAM

— Os preços da PESCOM não compensam — referiu Rui de Sousa, segundo o qual, o ponto crítico situa-se no facto de, por exemplo, comprar peixe de terceira ao Combinado Pesqueiro ao preço de trezentos e cinquenta meticais por cada caixa de vinte e cinco quilogramas. Ainda de acordo com o nosso interlocutor, depois do processo de secagem, o peso

de 25 quilogramas inicial diminui para 10 quilogramas.

Argumenta Rui de Sousa que, para «atacar» o preço praticado pela PESCOM, no que se refere ao peixe de terceira, ele gasta sal e emprega trabalhadores para a sua secagem, sendo que os 60 meticais que lhe são pagos pela PESCOM por cada quilograma de peixe seco são irrisórios quando comparados com os 87,50 MT que a comercializadora dos produtos pesqueiros cobra por cada quilograma vendido ao retalhista.

O processo vem complicar-se ainda mais pelo facto deste pescado seco ser vendido nas bancas do bazar ao

consumidor ao preço de cem meticais. É evidente que por cada «escala» do circuito por onde o peixe passa gera lucros, antes que o consumidor pague caro pela sua factura final.

Um caso semelhante verifica-se com o pescado capturado pelos pescadores da Cooperativa do Rio Maria, um pequeno braço do mar que se situa por trás do aeroporto da Beira. A cooperativa vende o peixe já seco ao Combinado Pesqueiro a 150,00 MT. Este, por sua vez, vende-o por 180,00 meticais. A única diferença entre este caso e o primeiro é apenas o facto de tratar-se do «ubarão», que tem outro preço.

Ainda no que refere às despesas com o sal, o empresário Rui de Sousa manifestou insatisfação por causa dos transtornos que a sua actividade de secador de peixe lhe causam, em acumulação com a actividade da captura de peixe. Para ele, o negócio sai-lhe torto em virtude de não poder vender directamente o peixe seco a um preço que compense o labor, dependendo da oferta determinada pela PESCOM.

Ilustrou isto assinalando que compra sal em Manhõne por 5,35 MT o quilograma, pagando sessenta centavos por cada quilograma pelo transporte do sal da salina para a ponte cal local. O transportador marítimo cobra entre sete e dez meticais por cada saco para transportar o produto até à Beira. Este custo é ainda elevado pela compra de cada saco vazio a cento e vinte meticais.