



NOTÍCIAS DE SETE LAGOAS A VOZ D@S¹ CATADOR@S DE FRUTOS DOS CERRADOS

Walter José Rodrigues Matrangolo². (² Embrapa Milho e Sorgo, CP. 285, Sete Lagoas, MG, e-mail: matrangolo@cnpmc.embrapa.br)

Termos para indexação: conhecimentos tradicional, urbanização, conservação, pequi, *Caryocar brasiliensis*

Introdução

A vida da comunidade de catadores-vendedores de frutos do Cerrado, em Sete Lagoas, compõe um quadro complexo; uma amálgama forjada pela ordem socioeconômica vigente e seus saberes tradicionais. Enfrentam condições que lhes são pouco favoráveis: precariedade em seus locais de trabalho, baixo grau de escolaridade, ausência de representação política, forte pressão antrópica sobre o ambiente natural de onde extraem os frutos do seu trabalho (o megadiverso Cerrado), desarticulados de entidades classistas e sem qualquer reconhecimento quanto ao relevante trabalho que prestam à sensibilização da comunidade sete-lagoana para as riquezas do Cerrado.

A comunidade sete-lagoana, predominantemente urbana, vincula-se ao seu entorno, em geral, de modo utilitarista, processo que se deu não em tempos recentes, mas ao que parece, desde seus primórdios de pequeno aglomerado humano receptor de impostos. Estar entre as Minas (e sua indústria mineradora-exportadora de divisas) e o Gerais (fonte de energia vital para pessoas e indústria) parece relevante para a presente discussão, e ao mesmo tempo paradigmático

¹ Acatando a recomendação da Rede de Gênero, utilizamos "@" para evitar a linguagem sexista e construir um mundo com menos desigualdades sociais.



12 a 17 de outubro de 2008
ParlaMundi, Brasília, DF



para o próprio futuro de nossa comunidade: já não será tempo de olhar para dentro, para as potencialidades intrínsecas de seu território e suas gentes, de incomum diversidade biológica e cultural? De nossa aldeia é possível questionar o mito da modernidade global e ao mesmo tempo, desvelar rico referencial de análise e aprofundamento.

Materiais e Métodos

Como forma de aprofundamento no conhecimento das potencialidades e limitações de parcela dessa comunidade, foram feitas entrevistas com três de seus integrantes. Partindo do pressuposto de que *é possível compreender o mundo a partir de “nossa aldeia”* (Minayo, 2005, p. 213), procurou-se vislumbrar a situação que enfrentam analisando a realidade local dentro do contexto mundial da globalização econômica neoliberal e conseqüente mercantilização do território e do ser humano. São catadores-vendedores de frutos dos Cerrados, entrevistados ao longo do mês de dezembro de 2005 e janeiro de 2006. Duas senhoras e um senhor que vendem diversos produtos vegetais nas proximidades dos portões do Mercado Municipal, também chamado de Mercadão. Os relatos de suas vidas mesclam-se às revisões bibliográficas colhidas, como forma de conectar o indivíduo ao todo, o pessoal ao global, o dentro e o fora, a academia e o saber popular, como forma de...

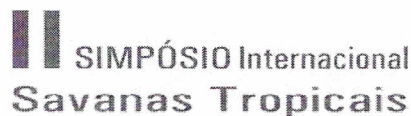
...investigar as subjetividades; fazer das narrações e das histórias de vida, ciência. Aqui a sociogênese e a psicogênese se unem, numa articulação que pressupõe o fato de não podermos pensar o indivíduo humano abstraindo-o de suas condições concretas de existência, em seus aspectos históricos, sociais e culturais (Lemos, 2006, p. 3).

- Maria da Conceição Lourenço da Paz. 63 anos. 11 filhos. - Daqui em diante MC. Mãe: Maria Lourenço da Paz. Pai: José Alves Lourenço da Paz. Vieram do Barreiro, Distrito de Sete Lagoas. “Frequentei escola, mas não aprendi nada. Saí foi no primeiro ano. Eu não sei nada não.”



Desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais

12 a 17 de outubro de 2008
ParlaMundi, Brasília, DF



- Seu Beto - Paulo Roberto da Silva. 63 anos, uma filha. Daqui em diante SB. Mãe: Maria Moreira da Silva. Nascida na Pontinha. Pai: Sinvaldo Pereira da Silva. Nascido na Lontra. Grau de instrução: 4ª. série. Ex-carvoeiro que agora vende frutos do Cerrado.
- Clara Moreira da Silva. 47 anos. 6 filho. Daqui em diante C. Mãe: Maria da Conceição Moreira. Pai: Afonso da Silva. “Parei de estudar porque casei, com 16 anos. Fazia catação desde a idade de cinco anos, com a mãe. Ia de companhia com ela. E aprendi e agora eu continuo, continuei vendendo.”

Resultados e Discussão

SB: “Antes eu trabalhava para carvoeiro em João Pinheiro, Pirapora. Fazia carvão. Para os lados do Rio, fazendo carvão. Uns 15 anos. Trabalhei para o lado da Serra do Cipó também, picando lenha e fazendo carvão. Aí eu fui para Belo Horizonte. Vendendo fruto. Igual eu vendo aqui. Agora só vendo aqui. É um trabalho mais sossegado, não é mandado pelos outros. Hoje tem muita gente. Tem mais ainda que antes. Tem mais ou menos 25 anos que eu vendo aqui. De lá para cá aumentou mais.”

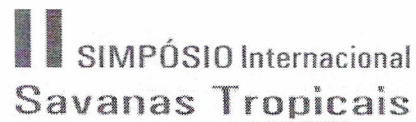
MC: ”Comecei a trabalhar tinha 10 anos. Batia inchada, na roça. Trabalhava de tudo quanto há. Tudo que chegasse na reta eu trabalhava. Plantação, batendo inchada, capinando, plantação, roçação de feijão, tudo isso eu fazia. Eu mexia com luta. Minha mãe não podia. Ela não tinha situação de estudar nós. Nós não tínhamos recursos. Tinha que trabalhar para por de comer dentro de casa. Aí eu tive que sair da aula, não consegui estudar não. Catava pequi, ajudava minha mãe. Mas não era para comer. Era para fazer sabão. Era só para casa mesmo. Minha mãe vendia. Eu mesmo não. Eu quando eu estava mais moça, eu ajudava ela a vender as coisas. Ajudava minha mãe a vender na rua. Eu vinha mais ela e vendia. Depois que eu casei, passei a vender direto. Como não tinha outras coisas para fazer, vendia fruta. Então mais era trabalhar na roça.”

C “A mãe vendia jabuticaba, pequi, araticum na rua, andando na rua. O pai na lavoura.



Desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais

12 a 17 de outubro de 2008
ParlaMundi, Brasília, DF



Trabalhava assim, na roça, trabalhava desde criança. Trabalhava com jardim, desde criança. Meu pai mexia com lavoura. Mas final de semana ele ia buscar para poder comprar alguma coisa para dentro de casa. Por que ficar só mexendo com lavoura não dava para ele ganhar dinheiro para fazer compra. Para completar a renda ele também buscava no final de semana, sábado, domingo, onde que dava para fazer as compras para a semana. A renda estava pouca para o meu marido, não dava para comprar roupa para os meninos, para mim. Como a renda estava pouca para o marido, comecei a ajudar ele, vendendo pequi, jaboticaba, manga...”

PR “Fui muitas vezes na escola. Até o 3º. ano. Comecei a trabalhar vendendo as coisa mesmo, batendo inchada. Mexia com lavoura lá em casa. Na idade de 13 anos, 12 anos eu trabalhava. Vi que não dava para mim estudar mais... aí foi que eu parei. Catava desde pequeno. O pequi não era para vender não. Eles caçava para poder fazer sabão. Lá (Pontinha, distrito de Sete Lagoas) o povo mexia mais com minhoca. Muita gente mexia lá com minhoca. (*Minhocuçu*, tipo de minhoca nativa, de grande porte, usada como isca, vendida a pescadores). Mudei.

C: “Nós púnhamos os caixotes na rua, nós ficávamos na rua mesmo. Aí eles arrumaram essa área para nós, que nós vamos ficar fora da rua, e não chove na gente. Chove nas mercadoria mas não chove na gente. Só aqui nessa área tem uns 10 anos. Eu acho que tem um bocado de gente, tem muito mais gente (vendedores). Porque na época que eu comecei, até que tem mais. Tem muitas Donas que já pararam. Minha mãe já morreu, tem uma Dona lá que está velhinha, ela vendia muito. Tem minha Tia também que já parou. Tem outra tia minha que já morreu, todas vendiam pequi, e tem mais tias minhas também que vendem, elas ficam lá em cima (entrada principal do Mercado). Minhas prima vendem manga, jaboticaba, lá no ponto de lotação.”

C: “Nós ganhamos aqui uns 30, uns 20 de lucro, na época de pequi. E fora da época de pequi, tem dias que a gente não vende nem 3 reais. Tem dias que nem 3 reais. Tem dia que a gente não vende nada, nem um copo de corante. Eu tem dia que não vendo nada! (preço do litro com pequis grandes: R\$ 2,50 a 3,00; menores - R\$ 1,50 a 2,00). Na época do pequi, vende todo

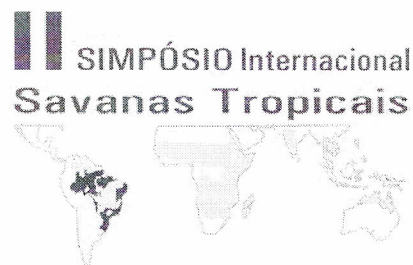
dia.

C: “Acho que são importantes, porque o pequi diz que ele tem muita vitamina, muita proteína. A manga também tem. A acerola nem como. Acho que a jaboticaba é que não tem, não sei se tem vitamina, só que o povo gosta muito. Eu gosto do meu trabalho. Tem gente que fala: ‘ah, não seja boba, arruma um emprego para você. É muito melhor. Você fica mexendo com isso...’. Eu não, uai! É importante porque eu gosto. Eu faço isso porque eu gosto, senão eu não fazia. É um serviço assim muito duro, sabe? Andar no mato, para pegar fruto. Arrisca cobra. Eu já fui ofendida de cobra no mato. Marimbondo pega a gente, rasga nos arame, espeta os pé. Igual você vê, que não é fácil, mas como diz: a gente está tirando uns trocados, defendendo uns trocados. Não tem o que fazer. A gente é pobre, precisa? E a gente gosta de fazer esse serviço de catar frutos. Acho gostoso, principalmente de manhã. De manhã igual hoje (27/12/2005, eram 15:00 h e Clara acabara de chegar com um cesto com cerca de 20 litros de pequi), tá fresquinho. É bom...”

C: “Manga, pequi, jaboticaba, araticum, mangaba, acerola, limão, mexerica, goiaba, tamarindo. Araticum é bom, mas o pequi é melhor ainda. Eu vou no mato, eu pego, aí eu não compro. Aí eu compro só quando o nosso não tá caindo. Agora hoje, para você ver (27/12/2005), eu comecei a ir no Cerrado buscar. Mesmo que a gente paga passagem cara, mas eu acho que compensa mais eu buscar do que comprar. Eu trago um pequi limpinho, escolhido. Eu não trouxe escolhido. Hoje não, é porque eles estavam graúdo mesmo. Eles tá começando a cair, e os pé que tá caindo tá mais graúdo. E hoje eu andei muito, andei uns três Cerrado e peguei pouco. Não deu quase esse ano. Foi muito pouco pequi que deu. Eu estava olhando, não é só lá onde eu peguei não, na Lontra (distrito de Sete Lagoas). Bem para cá da Lontra também, nas beira dos caminho, os pés estão todos pelados. Tem pé que você fala: nossa! Não deu pequi não. Aí chega lá ainda tem umas penquinha, penquinha assim, ó. Lá na Picada, a gente ia pegar pequi lá. O pequi começava a cair, ficava tudo no chão, perdendo. Há uns anos atrás íamos eu e minha sobrinha,



12 a 17 de outubro de 2008
ParlaMundi, Brasília, DF



uma colega minha. Aí nós já podíamos contar com os pequis, porque os pequis eram nossos mesmo. A gente podia apanhar o que nós quiséssemos, colher mesmo, por que tinha demais. Agora vai lá, até dos pés eles estão apanhando, para pode leva para o CEASA. Do CEASA eles levam par fora. Estão apanhando verde. Os pequi às vez estão começando a cair. O que eles fazem: eles apanham o pequi verde, encaixota, e leva para fora. Para o lado de Paropeba para baixo eles tão fazendo isso. Agora esse ano não sei. Aí nós até esmoreceu ir nesse lugar. Eu mais minha prima esmoreceu ir lá porque eles estavam apanhando verde. Araticum verde. Pequi verde. Mais ou menos uns 5 anos pra cá que eles tão fazendo isso, apanhando do pé, que ficou mais ruim. Sempre a gente ia lá nesse lugar, nós sabia que o pequi era da gente mesmo. Pagávamos passagem cara para ir lá, sabendo que íamos encontrar. E agora a gente fica com medo. Para lá de Paraopeba, chama Picada. Vai alguém lá, caminhão do CEASA tratar com eles. Ai eles apanham no pé. O povo que mora lá. Apanha do pé para entregar as caixas.”

MC: “Alho, manga, tamarindo, quando tem, na época, pequi. Tempero eu faço o que eu vendo, corante, laranjinha, limão, tudo isso eu vendo. Salsaparrilha, essas raiz tudo aí eu vendo. A época melhor é na época do pequi, da jabuticaba. São as épocas melhores para a gente poder ganhar uns quebradinhos melhor é nessa época. Tirando essa época, é só para manter, só.”

C: “Quando eu era criança eu usava muito da castanha (*do pequi*). Eu agora não uso não. Só que enfiava espinho dentro da sua mão, no pé. Partia as castanhas, os espinhos voavam, enchiam os pé da gente de espinhozinhos. Tem gente que gosta de comer, e coloca para secar e partir. É uma castanha muito gostosa, adocicada.”

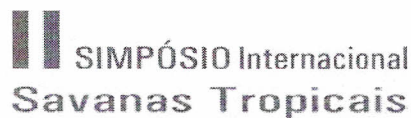
C: A gente vai e escolhe os pés, os melhores. Sei dos pés que são mais graúdos, com pequis mais vermelhos.”

MC: “Acostumei com isso. São importantes. O povo tudo procura. É coisa de alimento para todo mundo. Todo mundo gosta, da mercadoria, pega. Essas frutas tudo aí faz bem para saúde. É um produto que não tem contaminação de nada, então faz bem para saúde.”



Desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais

12 a 17 de outubro de 2008
ParlaMundi, Brasília, DF



MC: Ajuda aqui por enquanto eu não estou tendo não. Assim...num sabe o que nós temos? Que eles estão deixando nós ficar aqui. Porque eles tiram todo ano, não deixam. Mas só que não estão prejudicando nós aqui não. Mas.... o que eu posso dizer é que eles estão deixando nós ficar aqui. Eles falam que vão arrumar alguma coisa, mas não arrumam não. Agora, igual nós que estamos aqui, vendendo esses trem aqui: a gente não tem um lugar de guardar nada. A gente não arranja um comodozinho para gente... Mesmo alugar. Nós queríamos mesmo que alugasse um comodozinho para guardar os trem da gente. Ter uma chave da gente, para o dia que a gente chegar a gente pegar os trem. Mas não consegui não, então nós estamos ficando aqui mesmo. Aqui eles deixam ficar. A gente vende os trem aí e pronto. Ajuda nada não. Arranjamos um lugar vago. Não tem nem coberta por cima. Nós temos que cobrir com plástico. É aqui perto. Não arrumamos lugar para guarda. Às vezes a gente pede alguém aí para poder guardar para a gente. Se for coisa de molhar nós temos que tampar tudo com plástico. Por que nós não conseguimos arrumar um lugar aí, nem um cômodo.

MC: “Nenhum filho faz isso que eu faço. Eles não fazem isso não. Se eles quisessem fazer, era importante para eles. Acho que eles não vão querer fazer não. Hoje em dia é bem diferente. A gente mais velho já acostumou com essas coisa.”

Conclusões

Os relatos atestam um grande isolamento da comunidade de catadores dentro do “progresso”, resultando na total falta de regulamentação e manejo adequados dos recursos utilizados. Quantos frutos deixar para semente? As investidas de compradores externos impactam negativamente ainda mais esses bens naturais, exigindo um rápido ordenamento dessas atividades, que podem ser a base de uma economia diversificada, que garanta segurança alimentar, sustentabilidade local e água aos demais processos produtivos, conservando a identidade cultural regional. Diferentemente do que acontece em uma economia baseada na



extração de minérios e monoculturas, ambas ligadas à destruição da biodiversidade, a atividade extrativista dos produtos vegetais do Cerrado responderá cada vez melhor se receber maiores investimentos em pesquisa. Certamente muito ainda pode ser ouvido do que contam os catadores de frutos do Cerrado, que sem dúvida estão dispostos a colaborar para a melhoria de suas vidas.

Referências bibliográficas

- LEMOS, I. O triunfo da ciência. Estado de Minas. 21 de janeiro 2006. **Caderno Pensar**. p. 3.
- MINAYO, M. C. de S. Haverá uma terceira e diversa Itabira? In **Boletim Mineiro de Geografia**. Ano 6, nº 13. p. 211-214. 2005.