



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DO MAROLO (*Annona crassiflora Mart.*) NO SUL DE MINAS GERAIS

Eliane Garcia Rezende¹, Nadja Maria Gomes Murta², Maria Helena Villas Boas
Concone³, Nayara Cunha Junqueira Morais¹, Marcelo Lacerda Rezende¹.

1 – Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG); 2 – Universidade Federal dos Vales
do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM); 3 – Pontifícia Universidade Católica de São
Paulo (PUC/SP)

elianeg1202@gmail.com; nadjanut@hotmail.com; trconcone@yahoo.com.br;
najunqueira@yahoo.com.br; marcelo.l.rezende@gmail.com

Resumo

Frutas, doces, bolos e tantos outros alimentos guardam na vida social expressões simbólicas, traduzindo sentimentos sejam de alegria ou mágoa, ou expressando congratulações em ocasiões vividas pelo grupo familiar ou de amizade (CASCUDO, 2004). Cidades do Brasil Central e do Sul de Minas Gerais nas regiões de cerrados guardam lembrança de cavaleiros que durante a Semana Santa - época da fruta madura - levavam balaies carregados de marolo que eram vendidos em ruas e em praças. Da fruta, se fazem geléias, sorvetes, doces, compotas, vinhos e licores. Em “Grande Sertão: Veredas”, Guimarães Rosa já citava a relevância da fruta como suprimento: “Assim que a matlotagem desmereceu em acabar, mesmo fome não curtimos, por um bem: se caçou boi. A mais, ainda tinha araticum maduro no cerrado” (GUIMARÃES ROSA, 1994, p. 527). Nossa pesquisa buscou as representações sociais do marolo (ou araticum) em municípios que usufruem da safra e que mantêm forte identidade com a fruta, na região Sul de MG – em Paraguaçu, em Machado e em Alfenas. Descrevemos a relação do homem com o marolo, sua história e inserção na vida cultural e econômica das famílias e localidades. Neste estudo descritivo exploratório e qualitativo, aprovado pelo CEP-Unifal, utilizamos o critério de saturação de dados para definir o número de participantes; realizamos nove entrevistas, buscando seguir a cadeia produtiva da fruta,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

incluindo produtores, comerciantes e cultivadores de mudas do maroleiro. Ficou evidente a precariedade no sistema produtivo, marcado pelo predomínio extrativista sazonal e raro cultivo, venda informal e processamento artesanal dos produtos, tudo somado à presença de muitos atravessadores até chegar ao consumidor final. Alguns produtores reclamaram de saques nas fazendas, executados por pessoas que colhem os frutos antes do tempo, comprometendo toda a cadeia produtiva. O “trabalhar com o marolo” segue tradição familiar e os conhecimentos são passados de geração a geração, com toda a família envolvida da colheita até a comercialização dos produtos. Resgatamos a história e o valor cultural do marolo, como ele é re-significado pelas pessoas como patrimônio da cidade, e ao mesmo tempo seu caráter socioeconômico para famílias de baixa renda. Em Paraguaçu (MG), ele é considerado símbolo de patrimônio cultural e seus habitantes são carinhosamente chamados de “maroleiros”. Além da criação do bloco carnavalesco “Marolo”, anualmente acontecem eventos, como festivais musicais, feiras gastronômicas, mostras culturais, prêmios escolares de poesia, redação e teatro, todos no tema Marolo. Nessa região, a fruta representa tradição, identidade e patrimônio cultural, faz interface com a religião na época da safra, renova sociabilidade na comercialização das frutas e derivados e torna os “maroleiros” símbolo da cidade de Paraguaçu (MG).

Palavras-chave: representações sociais, etnobotânica, alimento.

Abstract

Fruit, candy, cakes and so many other foods keep symbolic representations in social life, translating feelings either of joy or sorrow, or expressing congratulations in occasions lived by friends or family (CASCUDO, 2004). Cities in the savanna regions of Central Brazil and South of Minas Gerais keep memories of horsemen who carry baskets full of marolo to be sold on the streets and squares, during Easter, the season when the fruit is ripe. From this fruit, jams, candy, ice-cream, fruit preserve, wine and liquor are made. In the novel “Grande Sertão: Veredas”, Guimarães Rosa cites the relevance of this fruit as a provision. “As soon as the provision of food finished, we didn’t endure hunger, because of a good thing: we hunted oxen. Furthermore, there was still ripe articum in the savanna (GUIMARÃES ROSA, 1994, p. 527). Our study



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

searched the social representations of marolo (or araticum) in municipalities that make good use of its harvest and maintain great identity with this fruit in the region of South MG – in Paraguaçu, Machado and Alfenas. We described the relation between men and marolo, its history and insertion in the economic and cultural life of families and settlements. In this exploratory and qualitative descriptive study, approved by CEP-Unifal, the criteria of data saturation was used to define the number of participants; nine interviews were performed aiming at following the productive chain of the fruit, including producers, merchants and marolo seedling growers. It became evident that the precariousness of the productive system, due to the predominance of seasonal extractivism and scarce cultivation, informal sales and the handmade processing of products, all added to the existence of many middlemen before the final consumers. Many farmers complain about plundering performed by people who collect the fruit before the right season which implicates the whole productive chain. Working with marolo follows a family tradition, and its knowledge is passed from generation to generation, involving the whole family from the harvest to the commercialization of the products. We have recovered the history and the cultural value of marolo, which is denoted by the population as the city's heritage, as well as its socioeconomic value for low income families. In Paraguaçu (MG), the fruit is considered a symbol of cultural heritage and its dwellers are affectionately called “maroleiros”. Besides the creation of a carnival parade called “Marolo”, other annual events take place like music festivals, gastronomic fairs, cultural exhibits, scholar poetry, composition and theater awards, all under the subject “marolo”. In this region, the fruit represents tradition, identity and cultural inheritance, interfaces with religion during the harvest period, renews sociability while commercializing the fruit and derivatives, and turns the “maroleiros” into a symbol of the city of Paraguaçu (MG).

Keywords: Social representations, ethnobotanic, food

Introdução

As representações sociais, entendidas como construção cultural, orientam o comportamento dos indivíduos e permitem que se revelem aspectos da sociedade em sua estrutura e suas características. Embora as sociedades apresentem características



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

gerais comuns, cada uma possui um estilo de vida próprio, um comportamento coletivo particular, um conjunto de criações dentro de um todo. Esse todo dinamicamente construído é sua identidade cultural. Segundo Garcia (1992, p. 73) - “O que existe das coisas é o significante dela, ou seja, o que ela representa. Assim, ao nascermos, num mundo culturalmente construído, somos inseridos num sistema de significados que diz respeito ao modo de ser, agir, pensar, sentir”. Assim, essas construções mentais da realidade possibilitarão ao indivíduo compreender e organizar sua vida e sua visão de mundo. Fischler (2001) descreve que poucas dimensões da vida humana são mais profundamente relacionadas com o social e o simbolicamente construído, do que sua alimentação. Para o autor, o ser humano partilha representações coletivas. Nesse sentido, o ato de alimentar implica também um valor simbólico, além do nutritivo. Isso requer uma abordagem que considere aspectos como o arbitrário cultural e as representações sociais presentes no meio onde o alimento pode e deve ser visto como linguagem simbólica. A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionado ao universo cultural de um determinado grupo social. Por conseguinte, cada cultura define o que é considerado adequado para cada uma das refeições do dia.

Luiz Câmara Cascudo descreve em sua “História da Alimentação no Brasil” que muitas frutas são saboreadas fora das refeições, por serem julgadas não dignas de aparecimento na mesa. O descrédito foi estabelecido categorizando-as como vulgares ou indigestas. Mas quando transformadas em doces merecem deferência, como ocorreu com o marolo, chamado também de araticum - “... pode haver sobremesa de araticum, guabiraba, araçá eguajiru” (CASCUDO, 2004, p. 629).

Os alimentos, e as frutas em particular, ganham significados e participações na cultura popular, nas motivações folclóricas e nas relações religiosas. No Brasil, essa conquista de relações com o homem, com as cidades e a história, realiza uma viagem interessante que vai da botânica aos costumes populares, das lendas aos usos na medicina, dos aspectos econômicos à política, da religião à arte e à literatura. O marolo aparece como personagem em passagens literárias clássicas desde os tempos da



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

colonização, como podemos verificar em Cardim (1584)¹, chegando aos grandes sertões de Guimarães Rosa.

“Araticû he hua aruore do tamanho de laranjeira, e maior, a folha parece de cidreiras ou limoeiro, he aruore fresca, e graciosa, dá hua fruta da feição e tamanho de pinhas, e cheira be tem arezoada gosto, e he fruta desenfastiada” (CARDIM, 1584, em *Do clima e Terra do Brasil*).

“Pois, várias viagens, ele veio ao Curralinho, vender bois e mais outros negócios – e trazia para mim caixetas de doce de buriti ou de araticum, requeijão e marmeladas” (GUIMARÃES ROSA, em *Grande sertão: veredas*, p. 155).

Na região do sul de Minas Gerais, são comuns os sorveteiros, produtores artesanais de licor, doceiros que utilizam o marolo. Durante o período de colheita, eles compram o marolo dos produtores ou de catadores da fruta, guardando a polpa em calda ou em *freezer* para ser usada durante o ano. Portanto, estudar a inserção dessa fruta nos usos e costumes populares, sua origem, suas características e relações com o homem, com as cidades e com a história, percorrendo pelas lendas até a alta tecnologia, da economia à religião, da política à arte e à literatura, é importante.

Existem muitos estudos que buscam compreender e interpretar os tipos de relações sociais que envolvem a alimentação e a nutrição. Canesqui (1988) fez uma revisão mostrando vários estudos na temática **antropologia e alimentação**, deixando clara a necessidade de se incentivar investigações que continuem a leitura sobre as relações sociais e culturais com o alimento e a alimentação. A contribuição revisita sempre o modo como as práticas alimentares ocorrem, as normas individuais e coletivas, as opiniões, as atitudes, os valores e os símbolos referentes a um alimento ou à alimentação; inclui ainda como hábitos se estabelecem, uma vez que são relações constantemente recriadas e transformadas. Para pesquisar uma situação social, é importante interpretar o valor do contexto, investigar como a comunidade ou o indivíduo retrata a realidade, bem como sua complexidade, averiguar a variedade de

¹ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Rio de Janeiro: J.Leite e Cia., 1925.

Pe. Fernão Cardim (1550-1625) – jesuíta da Companhia de Jesus –, chegou no Brasil em 1583. Escreveu três tratados (o primeiro foi *Do clima e Terra do Brasil*) que posteriormente foram compilados em um único volume chamado "Tratados da terra e gente do Brasil" em 1925.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

informações e as representações dos diferentes e, às vezes, conflitantes pontos de vista apresentados.

O presente estudo teve como objetivo investigar as relações de três comunidades com o marolo, buscando interpretar na cultura local a valorização dessa fruta, seu consumo como hábito que passa de geração em geração: seja nas relações históricas de vida de cada comunidade, seja no seu significado de propiciadora de condições e modos de vida das pessoas. Nosso trabalho, portanto, irá descrever as representações sociais do marolo em municípios que usufruem da safra e que mantêm forte identidade com a fruta, na região Sul de MG – em Paraguaçu, em Machado e em Alfenas.

Aspectos metodológicos

A investigação seguiu as premissas da pesquisa qualitativa, tratando-se de um estudo descritivo exploratório (MINAYO, 1998), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unifal-MG (Brasil-MS, 2003, Res. 196/96). Foi utilizado o critério de saturação de dados para definir o número de participantes; assim, realizamos nove entrevistas buscando seguir a cadeia produtiva da fruta, incluindo produtores, comerciantes, processadores e cultivadores de mudas do maroleiro. O levantamento de dados com entrevistas ocorreu em 2009 a 2010, abarcando o período de safra da fruta, durante o ano de 2010 foram vivenciadas algumas das festividades culturais do município de Paraguaçu.

A cidade de Paraguaçu foi escolhida como ponto inicial do estudo, por apresentar em sua história importante referência em relação à presença do Marolo - “Há algum tempo atrás, Paraguaçu era um dos grandes produtores de marolo da região - éramos até conhecidos por ‘maroleiros’” (PRADO, 2004). Foram coletados mais informações nas cidades circunvizinhas, a saber: Machado e Alfenas, onde ocorre venda de marolo nas calçadas, nas feiras e nas rodovias.

Como requer toda pesquisa etnográfica, este estudo descritivo teve o caráter de relacionar vários aspectos sociais e culturais, como se faz na etnobotânica, que busca aspectos concernentes à relação entre grupos populacionais e plantas (COTTON, 1996). Foi realizado pelo contato direto com as pessoas que trabalham com o marolo, procurando uma aproximação e uma vivência que permitissem conquistar sua



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

confiança, resgatando, assim, todo conhecimento possível sobre a relação de afinidade entre o homem e a fruta. Além das entrevistas com vendedores nas rodovias e nas feiras de alimentos onde se vendia a fruta e seus derivados, visitamos fazendas em Machado e Paraguaçu (MG) que produzem o fruto. Participamos de um simpósio temático em que se discutiam questões agrárias relativas às plantas de cerrado com enfoque no marolo, incluindo a possibilidade de conquista do registro de indicação geográfica para Paraguaçu. Compreende-se a indicação geográfica como a garantia quanto à origem de um produto ou suas qualidades e características regionais, sendo o registro executado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Além desse simpósio, houve no ano de 2010, o festival de música e festival gastronômico da fruta, incluindo premiações escolares para poemas, músicas e teatro em data comemorativa da cidade.

As entrevistas foram tratadas pela técnica da análise de discurso, tendo como referência o entendimento de Orlandi (2009), que vê o discurso como representativo da prática e da formação social. Segundo essa autora, “a análise de discurso concebe a linguagem como mediação necessária entre o homem e a realidade natural e social”, refletindo toda a materialidade da ideologia dos sujeitos.

Os resultados dessa investigação trouxeram à tona a problemática existente sobre o sistema produtivo e extrativista das plantas do cerrado, tendo como foco o marolo por ser a fruta dessa região Sul Mineira.

O sistema produtivo e econômico da fruta

Os maroleiros são encontrados principalmente em campos abertos e pastagens. Com folhas grossas e galhos retorcidos, é uma árvore rústica, frutificando mesmo em solos pobres em nutrientes. É da mesma família da fruta-do-conde e da atemoia. Quando começa a amarelar por baixo, é sinal de que está maduro. Na sua época, durante os meses de fevereiro a abril, as árvores estão carregadas e os frutos são vendidos à beira da estrada, nas praças e feiras de alimentos (RIBEIRO e PASCAL, 2005). O marolo faz parte da alimentação e da cultura da população do município de Paraguaçu, conferindo uma identidade especial para essa população, mas interagindo de forma significativa com as cidades circunvizinhas.

O extrativismo e o desmatamento para estabelecer a monocultura do café na região interferiram na manutenção do cerrado onde antes predominava o crescimento



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

nativo dos maroleiros. O cultivo quase inexistente nos dias atuais parece ceder lugar a uma atividade de puro extrativismo sazonal, podendo acarretar extinção de subespécies.

“Tenho do amarelo, tenho do branco, mas hoje mais é do amarelo. A qualidade mais é do amarelo, do branco quase não tem. O amarelo é mais saboroso, mais gostoso, mais doce. Tem o vermelho, mas o vermelho não está existindo mais, está acabando com a raça dele, muito difícil achar. É mais o amarelinho madurado assim natural, e ele é gostoso igual o vermelho mesmo” (D, vendedor e produtor).

Algumas pessoas procuraram replantar o marolo, antes mesmo de órgãos governamentais como a EMATER (Empresa de Assistência técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) incentivarem tal prática. Foram tentativas individuais e pioneiras para preservar a planta do cerrado, que sofreu grande impacto exterminador com a atuação do desmatamento que ocorreu intensamente nos anos de 1970.

“Em 1970 a turma estava desmatando, arrancando o cerrado. Eles estavam levando tudo de lá, arrancando os maroleiros. Aí eu fiquei com dó e falei – Oh, eu que vou plantar um pouco. Meu pai tinha um terreno pra baixo de Paraguaçu que ele vendeu pra desmatar, também pra plantar café. E lá tinha muito marolo. É desse marolo de lá que plantei, marolo bom mesmo”. (G, sitiante)

Nas falas dos entrevistados, prevalece uma visão peculiar quanto ao modo de se cultivar o marolo, referindo-se a ela como uma fruta que não gosta de cuidados, “não gosta nem que mexa com ela” (G. sitiante). Alguns disseram que a semente nasce no campo, já outros relataram gostar de terra arenosa, concordando que ela “dá até em solo ruim”, e “uma leve geada ajuda para boa safra”.

“Deu bem pouco este ano. Assim, o povo diz que o marolo, quando não gia, aí dá menos marolo, dá muito pouco mesmo. Agora quando gia, aí dá bastante marolo” [...] de 2002 pra cá, cortou a metade da florada que dá, por causa que não vinga toda ela mais... o clima mudou, entende? Então ficou muito quente o tempo da florada do marolo. Então eles abre bastante flor, e por causa do clima ele não conseguiu vingar muito. Tem muito marolinho seco, que não vingou” (G, sitiante).

Em relação à comercialização, podemos observar a maneira informal e desorganizada do processo produtivo, mas a comercialização muitas vezes apresenta a figura do atravessador que passa a fruta para a pessoa que será o vendedor final. Esse vendedor trabalha com a fruta e com seus doces, vendendo-os na beira de rodovias, em



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

praças e em feiras de alimentos, elaborados de forma artesanal e sem controle sanitário. As vendas são feitas de forma aleatória, sem ponto fixo.

“Não vendo só aqui no trevo da BR, de vez em quando eu vou para a feira de Alfenas. De vez em quando pra Machado. Não levo doces, só levo o marolo mesmo. Ah, levo a polpa também, quando eu tenho encomenda de polpa lá, que o pessoal pega pra fazer sorvete. Aí eu levo a polpa pronta, entrego e vendo o marolo na feira” (P, vendedora).

Segundo os vendedores do trevo da rodovia de Paraguaçu, existe uma dificuldade progressiva a cada ano de se conseguir o marolo para vender, o que tem acarretado a necessidade de buscá-lo em outros municípios da região, já que a produção local está reduzida.

“Eu compro lá em São Domingos pra revender aqui, porque aqui por perto onde a gente ia comprar, ou buscar no mato, já acabou, não tem mais; aí a gente vai lá, compra e revende aqui no preço” (P, vendedora).

“Eu compro dos outros da roça que têm. Vou lá comprar. Eu tenho o carro e vou lá, tem também os donos da roça que não importa e dá pra gente, aí nós vamos lá pra catar” (C, vendedor).

Pode-se ver que o puro extrativismo na região tem gerado escassez da fruta e aberto a possibilidade para atitudes de catas ilícitas, uma vez que a consideram como uma fruta nativa “que ninguém plantou”, acarretando desrespeito a propriedades privadas. Alguns produtores reclamaram de saques em suas plantações, executados por pessoas que colhem os frutos antes mesmo de estarem maduros, comprometendo toda cadeia produtiva. A família Andrade fez plantações de maroleiros em suas terras, com o objetivo de manter a produção de licor e doces, tradição da família, mas já enfrentou situações em que parte da safra foi perdida por práticas de saques na plantação, ocorridos antes mesmo da fruta estar propícia para a colheita. Para os entrevistados que plantam a fruta, esse comportamento pode ter ligação com os indivíduos que fazem o papel de colhedores, revendendo aos feirantes e vendedores de beira da estrada (rodovia de Paraguaçu).

“Tem uma pessoa que vai buscar e traz aqui. Eu mesmo comprei hoje. Ele parou a carroça e eu comprei aqui mesmo no trevo. Pra buscar não ia dar” (M, vendedora).

A tradição e a cultura



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Muitas cidades do Brasil Central e do Sul de Minas, em regiões de cerrados, guardam na lembrança de seus habitantes os cavalos com cargueiros de balaios carregados de marolo, em época de Semana Santa - que ocorre geralmente em março/abril de acordo com a tradição católica - coincidindo com a época da fruta madura, que pode ser vendida nas ruas e praças (CARVALHO, 2002). A tradição familiar é característica em todo o processo de produção e de comercialização da fruta e de seus derivados. Ocorre uma aproximação de divisão de trabalho por gênero e idade, como culturalmente foi determinado no passado: as crianças ajudam na coleta do fruto, as mulheres ficam encarregadas de fazer os doces, os sorvetes e os licores e os homens ficam responsáveis pela coleta e comercialização dos produtos. Quase 90% dos entrevistados seguem essa dinâmica organizativa de trabalho.

“Isso aí é uma tradição que vem do meu avô, do meu avô passou pro meu pai, do meu pai passou pro meu irmão mais velho e passou pra nós e nós estamos com ele até hoje, faz muito tempo. Desde a idade de sete anos já conhecia o marolo, catava marolo pro meu pai, pra ele vender, eu catava pros meus irmãos vender e dos meus irmãos foi passando pra nós mais novos pra gente vender também. E vamos indo, de pai passando pra filho” (D, vendedor e produtor).

“Quem mexia com marolo é a família do meu marido. A irmã, o cunhado, é que agora eles não estão aqui, fecharam a barraca hoje. Tinha várias barracas, a maior parte do pessoal que estava aqui era mais entre família’ (P, vendedora).

“Com o marolo a gente faz doce, tira polpa pra fazer doce. Eu mesmo faço o doce e meu irmão vende. Eu faço do tipo mole e de cortar. Aí, ele sai pra vender lá na barraca dele” (M, vendedora).

Relatos da história da cidade de Paraguaçu, que datam de tempos de ocupação territorial, descrevem a fruta do marolo como produto nativo do bioma cerrado. É fruto que sempre esteve ligado aos movimentos culturais da cidade. Sr S relatou que agricultores de distritos rurais, no princípio das vendas, levavam carregamentos de marolo a municípios vizinhos em cargas levadas a cavalo, mais tarde substituído pelos caminhões. O município sempre foi conhecido como propício para a produção do marolo e, por isso, seus habitantes são apelidados de maroleiros. Cenas de vendedores oferecendo o fruto, na beira das estradas da região sempre foram comuns, sendo



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

tradição festas tais como: provas de enduro, festejos de quermesse na Praça da Igreja com doces e licores de marolo, além da presença do bloco carnavalesco que levava o nome “Marolo Atômico”. O brasão da cidade, criado em 1987 por Yelo Evani Prado, traz o ramo de maroleiro, ao lado do café, como um dos símbolos na bandeira da cidade.

Desde 1912, a família Andrade começou com a fabricação de licor e doces para venda em sua mercearia, propiciando a divulgação da fruta e seu sabor para a região Sudeste do Brasil. Dona M mostra com orgulho os dados do caderno de contabilidade de seu avô, onde são relatados os números de litros de licor com seus valores antigos, vendidos para o Rio de Janeiro. Em 2009, os descendentes desse pioneiro casal Andrade registraram o licor e doces de marolo como patrimônio municipal.

Dada a relevância da fruta para a região, órgãos governamentais como a EMATER, desde 2004, têm procurado incentivar o plantio e a organização de eventos que orientem a população para a produção artesanal dos derivados do marolo. Em parcerias com outras instituições, inclusive com universidades locais, têm procurado desenvolver estudos sobre propriedades nutricionais, manejo agrícola, avaliação de impacto socioeconômico, objetivando não só a melhoria na qualidade dos produtos vendidos, mas também a melhoria da qualidade de vida para as famílias que têm no marolo um acréscimo de renda. Esses trabalhos têm buscado também gerar subsídios que possibilitem pleitear o registro no INPI, a exemplo de outras regiões brasileiras que possuem produtos gastronômicos com Indicação Geográfica (IG), tais como a cachaça de Paraty; o café da Região do Cerrado Mineiro; os vinhos do Vale dos Vinhedos (RS); a carne bovina e seus derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (RS); as uvas de mesa e a manga do Vale do Submédio São Francisco; os vinhos de Pinto Bandeira (RS) e o arroz do litoral norte gaúcho.

A percepção nutricional

O marolo oferece atrativos sensoriais como cor, sabor e aroma peculiar e intenso, além do elevado valor nutricional, devido aos níveis de açúcares, proteínas, vitaminas e minerais. O Marolo possui três variedades popularmente conhecidas: vermelho, amarelo e branco, que provavelmente estão relacionados com a composição e com o teor de carotenoides (COSTA e VIEIRA, 2004; PAULA et al, 2004).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

De acordo com Roesler et al. (2007), o marolo apresenta compostos com alta capacidade de sequestrar radicais livres, ou seja, atividade antioxidante proveniente do extrato de cascas e sementes. O marolo apresenta teores de vitaminas do complexo B, tais como tiamina, riboflavina e biotina, equivalentes ou superiores aos encontrados em frutas como o abacate, a banana e a goiaba, tradicionalmente consideradas como boas fontes dessas vitaminas (CARVALHO, 2002).

Em relação às características medicinais mencionadas durante as entrevistas, o marolo é considerado uma fruta rica em vitaminas, “forte” e depurativa.

“Ele (o marolo) é bom sim, o que tem de mal por dentro sai, certo? Porque ele faz dá espinha. Então quando sai espinha é porque a carne da pessoa por dentro ta meio suja, né? Então, a espinha está limpando, é depurativo. Ele faz limpar mesmo. É igual o inhame” (G, sitiante).

“... mas que eu ouvi falar é que ele é uma vitamina fora de sério, agora não sei pra que, mas que tem vitamina tem” (D, vendedor, produtor).

Campos (1982) demonstra que o sentido atribuído à “fortidão” dos alimentos é uma forma de classificação popular presente tanto em nosso país quanto em outros. Para a autora (Op.Cit., p. 19), a classificação em forte está relacionada à sequência “trabalho-desgaste físico-fome-alimento”, ou seja, “a comida forte mata a fome, faz com que se possa passar um longo tempo sem comer, e mesmo assim conseguindo trabalhar”.

Por outro lado, o significado de depurativo apresentado por nosso depoente, quando comparado a outros estudos (BRANDÃO, 1981; CAMPOS, 1982), que trabalharam com as classificações populares dos alimentos, está mais relacionado à categoria de reimoso ou quente, uma vez que tais alimentos são os responsáveis pelo aparecimento de erupções cutâneas e outras doenças ligadas ao sistema circulatório e digestório – “vindas de dentro do corpo”.

Existe uma ideia controversa sobre possíveis sintomas e efeitos nutricionais causados pela utilização da fruta. Alguns entrevistados relatam possíveis propriedades afrodisíacas e muitos dizem evitar fazer “misturas” com o marolo. Por exemplo: quando da ingestão de carne, ovo e banana, deve-se evitar o consumo do marolo, pois “pode causar dores de cabeça”. No geral, a população regional apresenta uma aceitabilidade importante para a fruta e seus derivados, havendo muita procura no período da safra.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

“Isso aí, é porque ele é forte e cheira muito então tem gente que nunca comeu aí vai comer e estranha. Quem tá acostumado a comer, pode comer 2 ou 3 que não tem nada. Agora quem nunca comeu estranha, porque fala que o gosto é forte aí dá dor de cabeça, mas não tem nada a vê. Eu já vendi marolo de caminhão cheio; tinha dia que eu encostava num posto de gasolina pra dormir e dormia no meio do marolo. Dormia dentro da Kombi, dormia junto com o marolo, juntinho com o marolo e não tinha nada. Isso aí é costume” (D, vendedor, produtor).

“Dizem que dá dor de cabeça quando come muito. Eu não sei não. Diz também que é bom pra curar problema de osso, fraqueza” (C, vendedor).

Como conclusão

Ficou evidente a precariedade do sistema produtivo, marcado pelo predomínio extrativista sazonal e raro cultivo, pela venda informal e pelo processamento artesanal dos produtos, somados à presença de muitos atravessadores até chegar ao consumidor final. Alguns produtores reclamaram de saques nas fazendas, executados por pessoas que colhem os frutos antes do tempo, comprometendo toda cadeia produtiva. O “trabalhar com o marolo” segue tradição familiar e os conhecimentos são passados de geração a geração, com toda a família envolvida da colheita até a comercialização dos produtos. Resgatamos parte da história e do valor cultural do marolo, como ele é resignificado pelas pessoas como patrimônio da cidade, e ao mesmo tempo seu caráter socioeconômico para famílias de baixa renda. Em Paraguaçu (MG), ele é considerado símbolo de patrimônio cultural e seus habitantes são carinhosamente chamados de “maroleiros”. Além da criação do bloco carnavalesco “Marolo Atômico”, anualmente acontecem eventos, como festivais musicais, feiras gastronômicas, mostras culturais, prêmios escolares de poesia, redação e teatro, todos sobre o tema Marolo. Nessa região, a fruta representa tradição, identidade e patrimônio cultural, faz interface com a religião na época da safra, renova a sociabilidade na comercialização das frutas e dos derivados e torna os “maroleiros” símbolo da cidade de Paraguaçu (MG).

Agradecimentos



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Nossos agradecimentos às pessoas que permitiram a entrevista, e ao suporte financeiro proveniente da Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), Belo Horizonte, Brasil.

Referencias Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Comissão Nacional de Ética em pesquisa. **Resolução 196/96. Normas para pesquisa envolvendo seres humanos.** 2ª ed. Brasília, 2003 p. 64.

BRANDÃO, C.R. **Plantar, colher, comer.** Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

CAMPOS, M.S. **Poder, saúde e gosto.** São Paulo: Cortez, 1982.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 22, p. 207-216, 1988.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global. 3 ed., 2004.

COTTON, C. M. **Ethnobotany: principles and applications.** New York: J. Wiley, 1996. 320p.

CARVALHO, J.A. **Marolo: O doce aroma do cerrado**, Escola Agrotécnica Federal de Machado, COETAGRI – Ltda, Machado, MG, Maio, 2002.

COSTA T. A, VIEIRA R. F. **Frutas Nativas do Cerrado: Qualidade Nutricional e Sabor Peculiar.** Disponível em: <http://www.todafruta.com.br> Acesso em: 28/10/2004.

FISCHLER, C. **L'omnivore.** Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

GARCIA, RWD. Um enfoque simbólico do comer e da comida nas doenças. **Rev. Nutr.**, Campinas, 5(1):70-80, jan/jun, 1992.

GUIMARÃES ROSA, J. **Grande Sertão: Veredas.** Bibl. Luso-Brasileira: série brasileira. Nova Aguilar, vol II. 1994.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

MINAYO, M. C. de S. (org.) **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**, 9. ed., Rio de Janeiro: Editora Vozes, 1998.

ORLANDI, Eni P. **Análise do discurso: princípios e procedimentos**. 8. ed., Campinas, SP: Pontes, 2009.

PAULA, N. R. F., VILAS BOAS, E. V. B., RODRIGUES, L. J., GOMES, J. V. F. & PINTO, D. M. **Caracterização física e química da polpa do marolo (Annona coriacea) da região Sul de Minas Gerais**, 2004.

PRADO, G. **Paraguaçu – sua história, sua gente**. CD-Rom, 2004, pela Fundação Dezoito de Março (FUNDAMAR)

RIBEIRO. M. N. O.; PASCAL, M. **Tecnologia na produção do marolo**. 2005. Dissertação - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2005.

ROESLER, R. Atividade antioxidante de frutas do cerrado. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v.27,n.1, p.5360. 2007.