

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA					
	--	--	--	--	F60	01
	UF	SÍTIO-	LOC	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Mucugê
LOCALIDADE	Sede
MUNICÍPIO / UF	Mucugê / Ba

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Coletor de Sempre-viva
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Catador de Sempre-viva
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☒ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTEOBS.: PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O (A) ENTREVISTADO(A) VER *ANEXO 4: CONTATOS*.

NOME	Oremildes Alves Oliveira	☒ MASCULINO ☐ FEMININO	01
OCUPAÇÃO	Funcionário do Projeto Sempre-viva	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	1970
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☒ EXECUTANTE ☐ OUTRO _____		

4. FOTOSOBS.: PARA LISTA COMPLETA DAS FOTOS INVENTARIADAS, CONSULTAR O *ANEXO 2: REGISTROS AUDIOVISUAIS*.

Ainda não foram feitos registros fotográficos para este bem cultural
--

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

Os escapos eram comercializados por quilo, em ramalhetes, entre coletores e compradores locais ou de empresas do sul do país. Os coletores podiam vender os escapos desidratados ou não, porém o valor daqueles era superior, pois seu peso diminuía. Os coletores ou os compradores locais acumulavam o recurso até o dia que os caminhões das empresas do sul vinham até o município para comprar as sempre-vivas e as outras espécies que também eram comercializadas. Isto acontecia apenas uma vez por ano.

Por este ofício ser restrito apenas aos meses de reprodução da espécie, esta atividade se configurou apenas como um incremento do orçamento familiar durante este período. O recurso obtido com a venda de sempre-viva era destinado à aquisição de objetos para suas residências, vestuário, cadernos e livros para os filhos.

Dentre os grupos da cadeia produtiva que se formaram durante esta época, podem-se citar aquelas pessoas que apenas colhiam o recurso, aqueles que compravam dos coletores e ainda o grupo formado pelas pessoas de empresas do sul do país que compravam os ramalhetes da planta na mão dos compradores locais. Ou seja, já era formada uma estratificação baseada na condição econômica das pessoas. Os mais pobres executavam a tarefa mais energeticamente dispendiosa e menos economicamente favorável, enquanto os compradores apenas arrecadavam o recurso, sem custo energético e apenas ganho financeiro. E ainda as empresas que seriam aquelas que mais lucravam com este ofício.

A coleta da espécie era realizada durante o período de reprodução da mesma e a maioria dos coletores executava essa atividade diariamente. Existia o esforço por parte dos coletores em não retirar a raiz da planta e nem tampouco retirar todas as inflorescências do mesmo indivíduo. Os compradores, tanto locais quanto aqueles que vinham do sul do país, solicitavam apenas aquelas inflorescências que já estavam abertas, com vistas a aumentar a qualidade do recurso extraído. Portanto, apenas estas deveriam ser retiradas do solo.

Estes grupos eram compostos por homens, mulheres e crianças, ou seja, pessoas de todos os gêneros e idades. A busca por uma quantidade expressiva de inflorescências para garantir o sustento da família, fazia com que todos os membros de uma mesma unidade familiar participassem da coleta. As crianças trabalhavam na atividade a partir dos dez anos de idade, isso lhe dava um condicionamento físico que quando adultos lhes possibilitava subir as serras de forma mais veloz e a retirada rápida de uma quantidade maior do recurso. As inflorescências eram retiradas e acumuladas nos campos de coleta. Frequentemente algum membro da família retornava a zona urbana para levar certa quantidade. As famílias e os coletores individuais permaneciam nos campos por aproximadamente uma semana. Existiam também aquelas famílias ou coletores isolados que retornavam no mesmo dia dos campos ou aqueles que apenas colhiam durante os finais de semana. A quantidade de sempre-viva retirada era variável e estava intimamente relacionada à rapidez e destreza de cada coletor.

Assim que chegavam as suas residências, as famílias de coletores passavam a dispor os escapos de sempre-viva nas ruas do município para secagem e posterior arrumação em ramalhetes, que continham aproximadamente duzentas inflorescências cada um, para comercialização. Os escapos eram vendidos por quilo, em ramalhetes. Os coletores podiam vender os escapos desidratados ou não, porém o va-

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

lor daquele desidratado era superior, já que seu peso diminuía. Os coletores ou os compradores locais acumulavam os ramalhetes até o dia que os caminhões das empresas do sul vinham até o município, anualmente, para comprar as sempre-vivas e as outras espécies que também eram comercializadas.

Segundo Oremildes não existia financiamento para essa atividade. Os recursos utilizados eram dos próprios coletores e destinavam-se apenas à aquisição dos mantimentos necessários para manutenção nos campos.

Não existiam ferramentas específicas para a extração das sempre-vivas. As inflorescências eram extraídas apenas com o uso das mãos. O único material necessário era uma corda para amarrar os molhos, que era extraída no próprio local, podendo ser a fibra da canela de ema ou do caroá. Além disso, também era necessária outra corda para amarrar os feixes com os molhos. Neste caso eles levavam corda de nylon ou de outro material adquirido na sede do município, pois era de mais fácil aquisição, já que era material reutilizado do pacote em que o pão consumido em casa era envolvido, além de serem mais resistentes, segundo Oremildes. O material cortante como faca ou canivete, era frequentemente levado. Portar esta ferramenta era um requisito necessário a qualquer pessoa que fosse permanecer no mato. Não como uma ferramenta utilizada na catação em si, mas nas outras atividades realizadas durante a estadia nos campos de coleta. Eles costumavam utilizar também a fibra do sumbaré, que segundo Oremildes é uma espécie de orquídea, para o mesmo fim. Estes eram os únicos materiais que as pessoas podiam utilizar por seu baixo peso. Estes recursos eram extraídos na medida em que eram necessários. Os molhos iam sendo formados, a fibra era retirada e amarrada. Os molhos iam se acumulando, os feixes eram formados e as demais fibras necessárias eram também extraídas para amarrarem os molhos de sempre-vivas, que eram então levados a sede de Mucugê para comercialização.

A alimentação era composta por farofa de carne do sol, farofa de ovo, rapadura, farofa de galinha (quando matavam previamente). O costume era levar a comida pronta para que a produção de tais alimentos no campo não reduzisse o tempo para coleta. Quando a atividade era feita nos campos mais próximos, era comum a família sair cinco horas da manhã e retornar às dezenove horas. A alimentação mais frequentemente era a farofa de carne do sol. Outros, cozinhavam o feijão previamente em suas residências, colocavam numa lata de leite, esquentavam ao sol e faziam a farofa nos próprios campos. A farofa de galinha também era frequente. Quando matavam uma galinha caipira, faziam a farofa e levavam para os campos. A rapadura também era bastante consumida, assim como a farinha seca, o café, biscoito palito e a carne seca. Aquela alimentação um pouco mais rebuscada, que foi relatada pelos antigos garimpeiros como sendo frequentemente consumidas durante a atividade do garimpo, como o feijão de garimpeiro e o arroz de garimpeiro, pratos típicos daquela atividade e hoje usualmente consumidos nas diversas residências da população de Mucugê, não eram preparados nos campos de coleta de sempre-vivas. Então, basicamente, o preparo habitual de alimentos dentro dos campos de coleta era reduzido ao preparo de café. Não existia uma preocupação específica com relação à vestimenta utilizada. A maior parte de suas roupas era adquirida através de doações de outras pessoas. Porém, existia uma preocupação em colocar as roupas mais estragadas, já que o mato estragava as danificava. Quando era possível se vestiam camisa de manga comprida e calça, além de sapato fechado. Esta roupa tinha a finalidade de se proteger contra cobras, mosquitos, além dos fatores ambientais como sol intenso, frio e chuva.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

Oremildes tinha um tio que costumava levar o realejo quando iam pernoitar nos campos de coleta, para tocar durante a noite. Outra referência musical associada à coleta de sempre-vivas para Oremildes são as mulheres que costumavam cantar, sua mãe estava entre estas elas. Não existiam músicas próprias desta atividade, porém ele se recorda de ouvir muitas cantigas de roda, que tinham relação com a questão de estar no mato, à sensação de liberdade. Além de sua mãe, Oremildes também cita D. Candinha, a esposa de Sr. Vadinho (antigo garimpeiro da região), D. Mariazinha.

6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE**6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

As espécies da família Eriocaulaceae estão entre as sempre-vivas de maior importância econômica, apresentando os requisitos necessários para serem comercializadas como sempre-vivas: escapos rígidos e inflorescências vistosas ou com brácteas vistosas e persistentes. Dentro desta família encontramos a espécie cientificamente denominada *Syngonanthus mucugensis* e localmente chamada de sempre-viva, que é endêmica de áreas dos municípios de Mucugê, Andaraí, Ibicoara e Itaetê. A coleta e a posterior comercialização dos escapos florais desta espécie, aliada a sua distribuição formando manchas em áreas de campo, tornando-as ainda mais vulneráveis, tem levado ao comprometimento da reprodução das suas populações, uma vez que retirados os escapos florais, retiram-se também as sementes, levando a uma redução significativa do tamanho populacional e a variabilidade genética.

Dentro do município, as áreas de ocorrência da espécie, coincidem com aqueles lugares onde eram coletadas, como por exemplo, o Gobira e a Larga do Machambongo, sendo estes os campos mais visitados.

Oremildes relata que os campos de sempre-viva não eram propriedades particulares. Estes campos possuíam os nomes associados à pessoas que realizaram alguma atividade no local, por exemplo: Larga de Adão, Larga de Frazee, etc. Porém, por causa da pressão de coleta sobre os indivíduos de plantas não maduras, havia o costume de se fechar os campos até o período de coleta adequado. Oremildes relata que o poder local se concentrava na família Medrado, já que toda aquela terra era espólio dessa família. Ele acredita que os prefeitos daquela época mantinham uma relação com os grandes compradores do sul do país e eles tinham fiscais, que eram aqueles que proibiam as pessoas de extrair as sempre-vivas. Quando chagava o período bom para coleta se soltavam fogos de artifício para avisar que os campos estavam abertos à extração. Neste ponto as inflorescências estavam abertas e as pessoas poderiam extrair a quantidade que quisessem.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Segundo Oremildes, o campo de sempre-viva é uma paisagem que o catador enxerga de longe. Inicialmente, quando as sempre-vivas estão com as inflorescências abertas, pela semelhança com um amplo lençol branco estendido. Ele

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

diz: *“a vontade que você tinha quando avistava um campo era de sair correndo em direção a ele”*. Ele relata que ouviam até o barulho que a sempre-viva produzia ao chocar umas contra as outras quando o vento soprava. As plantas, no entanto, não emitiam nenhum tipo de odor característico. Algumas espécies de Xyridaceae também ocorriam nos campos. Segundo Oremildes existia uma forte interação entre as plantas e os catadores, que ficavam de joelhos para extrair as inflorescências nos campos. Para os catadores era uma extrema satisfação em ver os campos cheios de sempre-vivas, sentimento que se multiplicava no momento da comercialização na sede de Mucugê. Porém, afirma que era bastante triste o cenário após a retirada, pois todo o campo ficava sem nenhuma planta. Em pouco tempo estava tudo acabado. Com a coleta a paisagem se modificava completamente. A vegetação presente nos campos era de afloramento rochoso, campo rupestre. A sempre-viva sempre estava no platô, em campo limpo, campos gerais. Ou seja, no início o caminho estava marcado pelos afloramentos rochosos, até a chegada no platô. Segundo Oremildes, as sempre-vivas eram as manchas nos campos limpos. O solo desses ambientes é bastante raso com uma presença acentuada de gramíneas e muito plano. Eventualmente ocorriam manchas de populações de sempre-vivas em campos com vegetação mais arbustiva, porém era mais frequente em campos limpos. Já existiam trilhas previamente abertas pelo gado nestes mesmos locais de extração de sempre-vivas, assim como também pelos próprios coletores, que passavam até cinco meses consecutivos envolvidos nessa atividade. Com o passar dos anos, a coleta excessiva e o pisoteio do gado foram reduzindo as populações de sempre-viva até quase sua extinção.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

A coleta da espécie era realizada durante o período de reprodução das mesmas e a maioria dos coletores, executavam essa trabalhavam diariamente. Existia o esforço por parte dos coletores em não retirar a raiz da planta e nem tampouco retirar todas as inflorescências do mesmo indivíduo. Além disso os compradores, tanto locais quanto aqueles que vinham do sul do país, pediam apenas aquelas inflorescências que já estavam abertas, com vistas a aumentar a qualidade do recurso extraído. Portanto, apenas estas deveriam ser retiradas do solo.

Para manter a qualidade do recurso, os proprietários dos campos de coleta, fechavam e vigiavam os campos de sempre-viva, para que não houvesse retirada de plantas sem o devido tempo de maturação. Com isso, a partir do dia que eram abertos os campos, centenas de pessoas corriam em direção a estes lugares com a finalidade de coletar o máximo de escapos possíveis.

A busca por uma quantidade expressiva de inflorescências fazia com que todos os membros de uma mesma família participassem da coleta. As crianças a partir dos dez anos de idade também coletavam. Os escapos florais eram retirados e acumulado nos campos de coleta. Frequentemente algum membro da família retornava a zona urbana para levar certa quantidade. As famílias e os coletores individuais permaneciam nos campos de coleta por aproximadamente uma semana. Existiam também aquelas famílias ou coletores isolados que retornavam no mesmo dia dos campos ou aqueles que apenas colhiam durante os finais de semana. A quantidade de sempre-viva retirada era variável e estava intimamente relacionada à rapidez e destreza de cada coletor.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

7. Tempo**7.1. PERIODICIDADE**

O período de coleta de sempre-viva era iniciado em maio (com alguns campos com inflorescências maduras), ficando abertas entre junho até outubro. Então, nos períodos iniciais eles chegavam a coletar entre 1 e 2 kg de sempre-viva verde, sem secar. À medida que o tempo ia avançando, até junho começa a coletar entre 3 e 4 kg. Quando chegava em julho e agosto, Oremildes com 15 anos de idade conseguiu levar para comercializar na sede de 12 a 14 kg de sempre-viva. Era uma atividade executada anualmente.

7.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1990

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
x	x	x	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. BIOGRAFIA

Oremildes nasceu em 1970 e com cerca de 8 ou 9 anos, ele e seus irmãos já percebiam o movimento dos seus genitores para colher a sempre-viva. Quando completou 10 ou 11 anos, em 1980, já ia para os campos de coleta juntamente com os pais, para os campos mais próximos. Ele recorda que até o ano de 1992 ele extraiu a sempre-viva. Em 1999 começou a trabalhar no Projeto Sempre-viva, só se afastando da coordenação em 2001, quando foi convocado para o cargo de Secretário de Turismo e Meio Ambiente de Mucugê. Saiu do cargo em 2008, com a mudança de mando na cidade.

Após a chegada dos pais do campo, os filhos levavam as sempre-vivas para serem comercializadas, dependendo da quantidade. Quando era o "botão", pois não vinha arrumado em feixes, os filhos e a mãe passavam a arrumá-lo. Existiam algumas espécies de botão em que era necessário cortar os talos. Portanto, os filhos, que seriam os iniciantes (aprendizes) desta atividade, passavam a se familiarizar com o ofício. O trabalho consistia em juntar, arrumar e levar para o comprador (Antônio Venâncio, Sandoval Paraguassú, etc.). Normalmente os catadores já tinham uma dívida anteriormente estabelecida com tais compradores, que era descontado com as novas entregas de sempre-viva. Pois estes compradores eram os mesmos que comercializavam os mantimentos básicos para sobrevivência como feijão, arroz, farinha, sal, etc.

Quando criança (entre 11 e 12 anos) acompanhava os pais aos campos mais próximos, como a Larga de Adão, Moreira, Gobira de Baixo, Morro Fervido, Larga e Frazee. Os campos mais distantes, como Gobira de Cima, Machambongo, Campo Alegre, Larga de Dentro, Larga de Liobino e

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

Pedra Redonda eram para os adultos. As crianças só começavam a frequentar estes campos quando já completavam 12 ou 13 anos, pois com essa idade elas já conseguiam caminhar o dia todo. Contudo não passavam a noite nos campos, iam e retornavam no mesmo dia. Segundo ele, as crianças daquele tempo eram fortes. Era comum neste tempo, as pessoas chegarem a passar uma semana inteira nestes campos mais distantes. Segundo Oremildes, era como se fosse um treinamento. Os adultos que já tinham habilidade tiravam bastante. As crianças chegavam a retirar metade daquela quantidade dos mais treinados. Nesse tempo, apesar de colher poucas sempre-vivas, as crianças já sabiam diferenciar as inflorescências que eram vendáveis aos compradores. Se estas inflorescências estivessem ainda fechadas, porém de coloração branca ou com furinho no meio, poderiam ser retiradas. Estes botões só não abriam depois de extraídos, caso fossem retirados com coloração amarelada, dourada.

Ele não se recorda com precisão do tempo que foi coletor de sempre-viva, porém relata que começou no ofício no ano de 1982, quando já tinha 12 anos de idade. Em 1985 o Parque Nacional da Chapada Diamantina foi criado e a extração da sempre-viva foi proibida, ainda assim a população continuava coletando de forma clandestina, pois a fiscalização era precária. Ele recorda que até o ano de 1992 ele continuou extraindo sempre-viva. Ou seja, nove anos após a criação do Parque Nacional da Chapada Diamantina (PNCD), ainda existia coleta de inflorescências em Mucugê de forma clandestina.

Oremildes chegou a ensinar aos irmãos mais novos e também a amigos que ainda não sabiam coletar as sempre-vivas nos campos de coleta.

O pai de Oremildes era lenhador, ou seja, ele extraía lenha para comercialização, além de ser lavrador. Nos quintais das residências nessa época eram cultivadas algumas espécies para subsistência da família, como arroz, feijão, aipim, batata, dentre outras. Além disso, se criava gado para consumo e comercialização de leite. Porém, durante a época de coleta de sempre-vivas, se obtinha uma renda extra, o que viabilizava a aquisição de livros, roupas e outros bens de consumo. Oremildes afirma que esta situação era comum entre os diversos catadores de sempre-vivas.

Era uma atividade familiar.

A família de Oremildes não costuma secar a sempre-viva para comercialização. Eles revendiam os escapos verdes, pois existia a necessidade imediata de capital. Em geral, apenas os compradores secavam as plantas.

Quando chegavam dos campos de sempre-viva, após a coleta, ele e seus pais descansavam por alguns instantes e partiam para a comercialização do recurso. Esta troca comercial não poderia demorar já que ao perder água, as plantas diminuía de peso. Portanto, quanto mais cedo o catador vendia os seus feixes de sempre-viva, maior preço de venda ele conseguiria. Esta era uma das principais fontes de renda das famílias em Mucugê. Apesar de já transportarem desde os campos de coleta as inflorescências amarradas em molhos e feixes, era necessário, antes de vender, melhorar a apresentação do produto para os compradores.

Oremildes se recorda que ficava à espera dos pais, que constantemente se ausentavam de casa.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

Não existiam ferramentas específicas para a extração das sempre-vivas. Os escapos florais das plantas eram extraídos apenas com o uso das mãos. O único material necessário era uma corda para amarrar os molhos com as inflorescências. Este recurso era extraído no próprio local, podendo ser a canela de ema ou o caroá. Além disso, também era necessária outra corda para amarrar os feixes com os molhos. Neste caso eles levavam corda de nylon ou de outro material adquirido na sede do município, pois era de mais fácil aquisição já que era material reutilizado do pacote em que o pão consumido em casa era envolvido, além de serem mais resistentes, segundo Oremildes. Eles costumavam utilizar também a fibra do sumbaré, que segundo Oremildes é uma espécie de orquídea, para o mesmo fim. Levava-se também faca ou canivete, instrumentos essenciais para quem fosse permanecer no mato. As cordas e fibras eram extraídas na medida em que eram necessárias. Os molhos iam sendo formados, a fibra era retirada e amarrada. Os molhos iam se acumulando, os feixes eram formados e as demais fibras necessárias eram também extraídas para se amarrarem os molhos de sempre-vivas, que finalmente eram levados aos compradores na sede de Mucugê.

Oremildes tinha um tio que costumava levar o realejo quando iam pernoitar nos campos de coleta, para tocar durante a noite. Outra referência musical associada à coleta de sempre-vivas para Oremildes são as mulheres que costumavam cantar, sua mãe estava entre elas. Não existiam músicas próprias desta atividade, porém ele se recorda de ouvir muitas cantigas de roda, que tinham relação com a questão de estar no mato, a sensação de liberdade. Além de sua mãe, Oremildes também cita D. Candinha, a esposa de Sr. Vadinho (antigo garimpeiro da região), D. Mariazinha. Esta atividade, porém, é caracterizada por Oremildes como uma distração para aquelas poucas senhoras que a realizavam. A alimentação era composta por farofa de carne do sol, farofa de ovo, rapadura, farofa de galinha (quando matavam previamente). O costume era levar a comida pronta para que a produção de tais alimentos no campo não ocupassem o tempo de coleta. Quando a atividade era feita nos campos mais próximos, era comum a família sair cinco da manhã e retornar às dezenove horas. A alimentação mais frequente era a farofa de carne do sol. Outros, também cozinhavam o feijão previamente em suas residências, colocavam numa lata de leite, esquentavam ao sol e faziam a farofa nos próprios campos. A farofa de galinha também era frequente. Quando matavam uma galinha caipira, faziam a farofa e levavam para os campos. A rapadura também era bastante consumida, assim como a farinha seca, o café, biscoito palito e a carne seca. Aquela alimentação um pouco mais rebuscada, que foi relatada pelos antigos garimpeiros como sendo muito consumidas durante a atividade do garimpo, como o feijão de garimpeiro e o arroz de garimpeiro, pratos tradicionais daquela atividade, e hoje usualmente consumidos nas diversas residências da população de Mucugê, não eram consumidos nos campos de coleta de sempre-vivas. Então, o preparo habitual de alimentos dentro dos campos de coleta era reduzido ao preparo de café.

Segundo Oremildes também não existia nenhum financiamento da atividade. Os recursos utilizados eram próprios e serviam apenas para a aquisição dos mantimentos necessários.

Não existia uma preocupação específica com relação à vestimenta utilizada.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

Uma maior parcela de suas roupas era adquirida através de doações de outras pessoas. Porém, existia uma preocupação em se usar aquelas mais estragadas, visto que o mato as danificava. Se possível se usavam camisas de manga comprida e calça, além de sapato fechado. Esta roupa tinha a finalidade de proteger contra cobras, mosquitos, além dos fatores ambientais como sol intenso, frio e chuva.

A mudança mais significativa relatada por Oremildes se refere a quantidade de inflorescências encontradas para extração. No início da atividade a sempre-viva era uma espécie abundante. Posteriormente, após diversos anos consecutivos de extração intensa, as populações da espécie começaram a diminuir. Quando a quantidade era grande, os catadores costumavam retirar apenas aquelas inflorescências que já estavam maduras. Depois que foi se tornando escassa, os catadores passaram a retirar todas as inflorescências, as maduras, aquelas ainda em botão e amareladas, que ainda não estavam prontas para serem extraídas. Nesse período foi tomada a iniciativa de se fechar os campos de coleta para que a extração não fosse realizada de maneira errada. Oremildes não recorda quando se iniciou essa prática de fechamento dos campos de sempre-vivas. Os preços de revenda dos feixes de sempre-viva também oscilavam constantemente, ora estavam mais caros ora mais baratos.

9. ATIVIDADE

9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES

Após a decadência da atividade do garimpo, em meados da década de 50, o município de Mucugê entrou em declínio, pois a população começou a migrar para outros lugares, restando na cidade cerca de trezentas pessoas. Segundo informantes locais, uma pessoa do estado de Minas Gerais chegando ao município identificou uma espécie de planta que seria bastante vendável para algumas empresas localizadas no sul do país. Então, solicitou a algumas pessoas que colhessem a flor para que ele pudesse levar para a sua cidade. Tempo depois, nas décadas de 60s e 70s, a comercialização desta espécie se configurou como uma das principais atividades econômicas da região, que compreendia os municípios de Mucugê, Andaraí, Ibicoara e Itaetê.

O extrativismo de *S. mucugensis* movimentou a economia local e dos municípios vizinhos até meados dos anos 80s, quando se deu a criação do Parque Nacional da Chapada Diamantina, em 1985, e posteriormente com a criação do Parque Municipal de Mucugê, em 1996. A partir de então, com a fiscalização ambiental que acompanhou a criação de ambos os parques, começou uma repressão intensa à atividade de extrativismo da sempre-viva, levando este ofício à clandestinidade quase extinção.

Centenas de famílias que dependiam desta atividade para complementar sua renda se viram proibidas de extrair sempre-vivas. A economia familiar do município entrou em crise, e só recentemente, na década de 90, com a chegada da agricultura irrigada e dos grandes empreendimentos agrícolas bem como do turismo no município de Mucugê, este cenário tem sido mudado, com a geração de empregos que tais iniciativas trouxeram. Um dos fatores que contribuíram para dinamização da economia local foi a chegada do Banco do Brasil no final da década de 70, que passou a financiar diversas atividades econômicas.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Os coletores e moradores de Mucugê especulavam sobre os objetivos para a comercialização tão ampla das sempre-vivas. Um dos mitos locais para explicar a importância desse recurso era que além dele servir para elaboração de adornos, ele também servia para a composição da bomba atômica ou para se fazer o estopim de determinado tipo de bomba. Mais recentemente, se aventou a possibilidade de seu uso como inseticida natural, porque possui piretrina. Estas eram especulações surgidas por causa do valor de exportação que essa espécie tinha no mercado internacional. Localmente a espécie não era utilizada pela população local. Eventualmente produziam enfeites em jarros com areia, que eram colocados nas salas das residências dos catadores. Foi verificado posteriormente, após a criação do Projeto Sempre-viva que tais inflorescências eram comercializadas nas feiras em Brasília, São Paulo, Feira de Santana, Rio de Janeiro, dentre outras. Oremildes relata que já registrou o uso da sempre-viva em desfiles de escolas de samba e em Salvador. Relatou também já ter visto a espécie em arranjos florais em novelas na televisão.

É uma espécie que proporciona certa irritação na pele, provocando uma coceira, seja manejando os capítulos, como também tendo acesso aos locais de armazenamento. Aliada a esta sensação, a irritação nas vias nasais provocando espirros constantes.

Oremildes Alves Oliveira foi catador de sempre-viva durante doze anos de sua vida, sendo posteriormente contratado como funcionário do Projeto Sempre-viva, cargo garantido posteriormente através de concurso público. Foi promovido para o cargo de coordenador do projeto, onde permaneceu até ser chamado para ocupar o cargo de Secretário de Turismo e Meio Ambiente do município. Atualmente retornou a função de funcionário do projeto, visto que seu partido perdeu as eleições para representantes municipais em 2008.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Década de 60	A comercialização da sempre-viva se configurou como uma das principais atividades econômicas da região que compreendia os municípios de Mucugê, Andaraí, Ibicoara e Itaetê.
1985	Criação do Parque Nacional da Chapada Diamantina
1992	Proibição da extração de sempre-vivas nos campos de coleta
1996	Criação do Parque Municipal de Mucugê

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

10. PRODUTOS PATRIMONIAIS**10.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS**

Os escapos eram comercializados por quilo, em ramalhetes, entre coletores e compradores locais ou compradores das empresas do sul do país. Os coletores ou os compradores locais acumulavam o recurso até o dia que os caminhões das empresas do sul vinham até o município para comprar as sempre-vivas e as outras espécies que também eram comercializadas.

Por este ofício ser restrito apenas aos meses de reprodução da espécie, esta atividade se configurou apenas como uma renda extra ao orçamento familiar, que possibilitava a aquisição de objetos de uso doméstico, roupas, cadernos e livros para os filhos e outros bens de consumo.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
Preparação	Era conduzido o preparo dos mantimentos (sal, fósforo, facão) e a roupa que iria ser usada na coleta, uma capanga (portando um pacote de fumo e um dente de alho, como era de costume para aquela pessoa que ia para o mato. Segundo os mais antigos é uma proteção aos males) que já permanecia previamente arrumada para tal fim. Além disso, levava-se medicamentos para dor.
Saída aos campos	Percorrer as trilhas rumo aos diversos campos de coleta de sempre-vivas.
Coleta dos capítulos	Não existiam ferramentas específicas para a extração das sempre-vivas. A espécie era extraída apenas com o uso das mãos. Acumulava-se certa quantidade de escapos, formavam-se os molhos. À medida que os molhos iam sendo formados, a fibra era retirada para amarrá-los. Os molhos iam se acumulando, os feixes eram formados e as demais fibras necessárias eram também extraídas.
Transporte para a sede de Mucugê	Normalmente os feixes eram distribuídos encima do corpo dos catadores que os levavam até suas residências na sede do município.
Arrumação dos feixes	A apresentação do produto extraído pelos catadores era uma preocupação frequente entre estes, então os feixes eram apertados, pois durante os sacolejos da viagem podiam ser desfeitos.
Comercialização das sempre-vivas	Quando chegavam dos campos de sempre-viva, após a coleta, descansavam por alguns instantes e partiam para a comercialização do recurso. Esta troca comercial não poderia demorar pois os escapos começavam a perder água, peso e valor de venda. Os feixes eram pesados e trocados tanto pelo abatimento das dívidas previamente estabelecidas com os compradores, como também pela troca monetária, com uso de cédula.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
Catadores ou coletores	Pessoas que iam para os campos de coleta de sempre-viva e traziam o recurso para se comercializado na sede de Mucugê
Carregadores	Aqueles que não catavam, nem compravam sempre-vivas. Atuavam apenas durante o carregamento dos caminhões que vinham buscar o recurso do sul do país uma vez por ano.
Compradores intermediários / coletores	Recebiam o recurso dos compradores intermediários da sede para comprar e armazenar as sempre-vivas coletadas pelos catadores e repassar para eles.
Compradores intermediários	Recebiam o recurso das empresas do sul do país para comprar e armazenar as sempre-vivas coletadas pelos catadores, como também pelos compradores intermediários/catadores.
Empresas do sul do país	Buscavam o recurso uma vez por ano na mão dos compradores intermediários na sede de Mucugê.

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Campos de sempre-viva
QUEM PROVÊ	Prefeitura Municipal de Mucugê
FUNÇÃO	Local onde eram coletadas as inflorescências

10.5. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Armazéns para armazenamento da sempre-vivas que eram comercializadas no decorrer de sua época de ocorrência.
QUEM PROVÊ	Compradores intermediários
FUNÇÃO	Armazenar sempre-vivas

10.6. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Canela de ema
QUEM PROVÊ	Extraído no próprio local pelos catadores
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Corda para amarrar os molhos com as inflorescências
DISPONIBILIDADE	Amplamente distribuída

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

10.7. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Caroá
QUEM PROVÊ	Extraído no próprio local pelos catadores
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Corda para amarrar os molhos com as inflorescências
DISPONIBILIDADE	Amplamente distribuída

10.8. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Corda de nylon
QUEM PROVÊ	Material adquirido na sede do município pelos catadores
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Amarrar os feixes com os molhos
DISPONIBILIDADE	Ampla na sede do município

10.9. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Farofa de carne do sol
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.10. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Farofa de ovo
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.11. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Farofa de galinha
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	--	--	--	--	F60	--
---	----	----	----	----	------------	----

10.12. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Rapadura
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.13. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Feijão
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.14. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Café
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.15. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Biscoito palito / biscoito adquirido nas padarias locais
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.16. COMIDAS E BEBIDAS

DESCRIÇÃO	Carne seca
QUEM PROVÊ	Recurso próprio
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Alimentação para os catadores durante a atividade de coleta de sempre-viva

10.17. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS

DESCRIÇÃO	--
QUEM PROVÊ	--

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

FUNÇÃO /
SIGNIFICADO

--

10.18. TRAJES E ADEREÇOS

DESCRIÇÃO

Calça e camisa de manga comprida

QUEM PROVÊ

Recurso próprio

FUNÇÃO /
SIGNIFICADO

Esta roupa tinha a finalidade de proteção contra cobras, mosquitos, além dos fatores ambientais como sol intenso, frio e chuva.

10.19. DANÇAS

DESCRIÇÃO

--

QUEM EXECUTA

--

FUNÇÃO /
SIGNIFICADO

--

10.20. MÚSICAS E ORAÇÕES

DESCRIÇÃO

Cantigas de roda

QUEM PROVÊ

As mulheres costumavam cantar durante a execução de tal ofício, a genitora de Oremildes estava entre estas mulheres.

FUNÇÃO /
SIGNIFICADO

Esta atividade é caracterizada por Oremildes como uma distração para aquelas poucas senhoras que a realizavam.

10.21. INSTRUMENTOS MUSICAIS

DESCRIÇÃO

--

QUEM PROVÊ

--

FUNÇÃO /
SIGNIFICADO

--

10.22. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO

EXECUTANTE

ATIVIDADE

Adultos
catadores

Comercialização das sempre-vivas

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☐	VENDE X	TROCA ☐	OUTRO ☐	ESPECIFICAR
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM X	NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO X
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☐	INTERMEDIÁRIO X	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐	

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Em 1988 veio uma promotora de Piatã, para o município, que sugeriu que as pessoas criassem em Mucugê uma associação de catadores de sempre-vivas. Ela tinha a intenção de conhecer os catadores, os locais em que esta atividade era exercida, como uma forma de ordená-la. Ela convocou os coletores, causando medo entre estes, uma vez que neste período a questão da preservação ambiental estava em pauta e a criminalização de certas atividades também. Ela chegou a dar início ao processo, porém com o tempo os catadores começaram a se dispersar com medo de serem punidos de alguma forma. Atualmente Oremildes é presidente da associação de desenvolvimento comunitário de Mucugê (ADCM). Desde 1988 ele é membro de tal associação. Ele faz parte também da associação de condutores de visitantes de Mucugê (ACVM) desde 1980. A associação de pequenos extratores de pedra e areia foi fundada por ele em 2002, fazendo parte dela até os dias de hoje. Ele não faz parte, porém existe em Mucugê e é atuante, a associação de tiradores de pedra e areia de Mucugê (APAPEM). Ele sabe que existe a associação de apicultores de Mucugê, porém nunca ouviu mais nada sobre o assunto.

13. BENS ASSOCIADOS

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Uso de Plantas Medicinais	F11-3 A3 37

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Não existem nenhum tipo de mapas, plantas ou croquis de tal atividade

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS**15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL**

ALVES, Aristides. Fotografias – Chapada Diamantina. Texto de Gustavo Falcon e Roy Funch. Salvador: SEPLANTEC / CRA / SEAGRI; DDF, 1997.

ARAÚJO, Nelson de. Pequenos mundos: um panorama da cultura popular da Bahia. Salvador: UFBA/Fundação Casa de Jorge Amado, 1986-1988. 2v.

BAHIA. Inventário de proteção do acervo cultural; monumentos e sítios da Serra Geral e Chapada Diamantina. Salvador: IPAC, 1980.

BAHIA. SECRETARIA DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO. Chapada Diamantina: uma avaliação prévia dos condicionantes à implantação do turismo nos municípios de Lençóis, Andaraí e Mucugê. Salvador: 1976. Tomo I e Tomo II.

BANDEIRA, F. P.; RÊGO, L. S.; SANTOS, E. dos; OLIVEIRA, G. C. de. Etnobotânica de Espécies de Eriocaulaceae da Chapada Diamantina Ameaçadas de Extinção. Relatório do Projeto Conservação e Manejo de Espécies de Cactaceae, Orchidaceae e Eriocaulaceae da Chapada Diamantina Ameaçadas de Extinção. Apoio: FNMA/MMA. Feira de Santana, Bahia. 2006.

BANDEIRA, Renato L. Chapada Diamantina: história, riqueza e encantos. Salvador: Onavlis Editora, 1995.

BATISTA, L. P. Recursos Florísticos de Mucugê: Potencial de um Novo Ciclo Econômico. Salvador: UCSal, 1997. Monografia de Especialização.

BATISTA, Márcia Aguiar Nogueira. Estudo de Caso completo – Projeto Sempre-Viva, Mucugê, Bahia. 2007.

BONI, Zé de. Paisagem Mágica: Fotografias da Chapada Diamantina. Texto de Walfrido Moraes. São Paulo: Empresa das Artes, 1989.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. INSTITUTO CHICO MENDES DE PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. Plano de Manejo do Parque Nacional da Chapada Diamantina. Vol. 1, 2 e 3. Brasília, 2007.

BRITO, Francisco Emanuel Matos. Os ecos contraditórios do turismo na Chapada Diamantina. Salvador: EDUFBA, 2005.

BRITO, F. E. M. Sociedade, Meio Ambiente e (Eco)turismo no Parque Nacional da Chapada Diamantina. XIII Congresso Brasileiro de Sociologia. GT 27 – Sociologia do Esporte e do Lazer. Sessão: Lazer, Corpo e Sociedade. Recife, Pernambuco. 2007.

Folder informativo – Projeto Sempre Viva / Parque Municipal de Mucugê. Prefeitura Municipal de Mucugê.

FUNCH, Lúcia Silveira (org.); FUNCH, Roy Richard (org.); Queiroz, Luciano Paganucci (org.). Serra do Sincorá: Parque Nacional da Chapada Diamantina. Feira de Santana: RADAMI, 2008.

FUNCH, Roy. Um guia para o visitante da Chapada Diamantina: o circuito do diamante. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo / EGBA, 1997.

GIULLIETTI, Ana Maria; HARLEY, Raymond M. Flores Nativas da Chapada Diamantina. São Carlos: RiMa, 2004.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

--

--

--

--

F60

--

GIULIETTI, A. M. et al. Estudos em Sempre-vivas: taxonomia com ênfase nas espécies de Minas Gerais, Brasil. Acta Botânica Brasílica. V. 10 (2), p. 329 – 377. dez, 1996.

GIULIETTI, A. M. et al.. Estudos em Sempre-vivas: importância econômica do extrativismo em Minas Gerais, Brasil. Acta Botânica Brasílica. Anais do XXXVIII Congresso Nacional de Botânica. V. 1 (2): 1988, Supl., p. 179 – 193.

GRILLO, Silvia Caroline Midlhey. Análise e atualização das unidades de manejo do Parque Municipal de Mucugê, Projeto Sempre Viva, Chapada Diamantina – BA. Salvador: FTC, 2006. (Monografia)

HARLEY, R.M.; SIMMONS, N.A. Florula of Mucugê – Chapada Diamantina – Bahia – Brasil. Royal Botanic Garden: KEW, 1986.

JORNAL A TARDE – 03/04/1986

JORNAL A TARDE – 25/05/1986

JORNAL A TARDE – 02/08/1987

JORNAL A TARDE – 12/04/1988

JORNAL A TARDE – 11/11/1997

JORNAL A TARDE – 31/01/1998

JORNAL A TARDE – 03/02/1998

JORNAL A TARDE – 03/05/1999

JORNAL A TARDE – 15/06/1999

JORNAL CORREIO DA BAHIA – 15/10/1999

JORNAL CORREIO DA BAHIA – 15/10/1999

JORNAL DO BRASIL – 26/12/1999

LAZZARI, L. R. P. de. Redelimitação e Revisão de *Syngonanthus* sect. *Eulepis* (Bong. Ex Koern.) Ruhland. Eriocaulaceae. 2001 f. Tese (Doutorado em Ciências. Área de Botânica). Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo. São Paulo. 2001.

MEDRADO, Helena. Mucugê e sua história. Salvador: Ed. Littera, 1998. SALES, Fernando. Memória de Mucugê. Salvador: EGBA, 1994.

SANTOS, Janilza da Paixão. Germinação e Micropropagação de *Syngonanthus Mucugensis* GIULIETTI (Eriocaulaceae). Feira de Santana: UEFS, 2002. (Dissertação de Mestrado)

SILVA, José Roberto dos Santos. Enraizamento e aclimação de plântulas de Sempre Vivas-de-Mucugê *Syngonanthus Mucugensis* GIULIETTI (Eriocaulaceae), produzidas in vitro. Feira de Santana: UEFS, 2003. (Dissertação de Mestrado)

STRADMAN, Maria Tereza Sopena (coord.). Plano de Manejo do Parque Municipal de Mucugê. Consultores Temáticos: José Cândido da Silva; Batya Ribeiro dos Santos e André Luís de Lima Poveda. MMA – Gov. da Bahia – PMM – UCSAL. / Anexo – Fotos.

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

Não foi identificado nenhum tipo de registro sonoro e audiovisual.

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Ao houveram registros

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	--	--	--	--	F60	--
---	----	----	----	----	------------	----

16. OBSERVAÇÕES**16.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO**

Não existe necessidade, já que foram realizadas diversas entrevistas tanto referentes a este projeto, como a projetos anteriores, como por exemplo, no projeto intitulado “Conservação e Manejo de espécies de Cactaceae, Orchidaceae e Eriocaulaceae da Chapada Diamantina ameaçadas de extinção”, cujo coordenador geral foi o Prof. Dr. Eduardo Borba, cujos dados estão sendo utilizados para este inventário.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

--

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

--

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Questionário de Identificação Q60 01		
PESQUISADOR(ES)	LILANE SAMPAIO RÊGO, FÁBIO PEDRO BANDEIRA, LEANDRO MAX PEIXOTO		
SUPERVISOR	Ivanirce		
REDATOR	Lilane Sampaio Rêgo	DATA 05/04/2009	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Fábio Pedro Bandeira		