

CENTRO DE VENDA DE COCO DE INHAGÓIA

O “submundo” das mulheres de Inhambane

ELAS criaram o seu “submundo” no bairro de Inhagóia, cidade de Maputo, onde ganham a vida vendendo coco. Trata-se de mulheres naturais e residentes da província de Inhambane, que há 20 anos ocupam um espaço junto à Estrada Nacional Número Um, onde vendem um dos produtos mais apreciados na culinária moçambicana.



C. BERNARDO

Durante a conversa com o nosso Jornal, foi possível apurar que o “universo” destas mulheres é rico de sentimentos que até

É neste espaço em que as mulheres encontraram refúgio para a sua sobrevivência

arrepiam, pelas diversas lutas que enfrentam para ganhar a vida e sustentar as suas famílias.

Ficámos a saber que a maioria é constituída por solteiras e viúvas, e que viu ali um lugar para ganhar dinheiro suficiente para garantir a sua sobrevivência e dos seus dependentes.

Laurinda Cumbe é uma das comerciantes com quem dialogámos. De aparência humilde, esta mulher nos contou que tem 57 anos e que reside no distrito de

Homoíne.

Com os olhos cheios de lágrimas, narra que começou a vender coco assim que o marido perdeu a vida, há 22 anos, pois viu uma necessidade de fazer algo para garantir a sua sobrevivência e a dos seus filhos.

Esta poderia ser a única razão do início da actividade, mas ao longo da caminhada uma situação

desagradável aconteceu. A vida deu-lhe a tarefa de cuidar de sete netos, tudo porque os pais dos menores abandonaram-nos e as mães, suas filhas (duas), perderam a vida.

“Foi difícil encarar a situação. Sustentar a família não estava a ser fácil para mim, por isso tive que procurar outras formas de ganhar dinheiro para aumentar

a renda. Encontrei no negócio de coco a solução do problema”, revelou.

Laurinda Cumbe consegue comprar cerca de 8 mil cocos de uma só vez e investe para tal 64 mil meticais. Vende cada coco a preços que variam de 8 a 15 meticais, dependendo do tamanho.

Com os lucros, ela cobre

as despesas básicas da casa e sustenta a escola das crianças. Contudo, relata quebras no negócio, sobretudo quando aparece uma grande quantidade de cocos danificados.

O seu regresso a Inhambane depende da venda. Assim que os cocos acabam, ela volta, caso não, permanece. Enquanto isso, os netos ficam à responsabili-

dade do mais velho, que tem 16 anos.” Ele é que cozinha, lava e cuida dos irmãozinhos quando não estou”, relata.

Mesmo no meio de muitas dificuldades, Laurinda Cumbe trabalha com esperança de ver os netos a crescer e formarem-se para que sejam responsáveis de si e, quem sabe, como disse, um dia poderão cuidar da avó.

Solidariedade e “xitique” na sustentabilidade do negócio

PARA vincar no negócio, as comerciantes criaram as suas próprias regras. A solidariedade e a compreensão uma com a outra são as suas principais características. “Falamos a mesma língua e nos entendemos. Não toleramos intrigas. Trocamos experiências sobre vendas. Sempre que uma de nós tem dificuldades em manter o negócio, ajudamo-la a não falir, dando-lhe dinheiro emprestado”, disse.

Outra forma adoptada por estas mulheres é fazer o xitique (palavra em Tsonga que significa poupança). O valor da poupança depende dos rendimentos de cada comerciante. O dinheiro é guardado por uma pessoa escolhida por todos. Tudo é na base da confiança. Nada é formalizado.

“É agindo assim que nos mantemos neste negócio até hoje”, comemora Joana Lourenço, uma das mais antigas naquele posto, embora reconheça que estando no comércio informal tem menos janelas para crescer mais nesta actividade.

“Fazemos o que podemos para sobreviver. Pelo menos, não morremos de fome. Conseguimos comprar terrenos e construir as nossas casas. A maioria de nós tem pelo menos um terreno ou está prestes a comprar. Incentiva-



Cacilda Soquico comemora os ganhos conseguidos na venda

mo-nos a poupar para fazer algo palpável”, disse Cacilda Soquico, 37 anos e mãe de cinco filhos.

A forma de se organizar destas mulheres é confirmada por Milton Banze na sua pesquisa sobre Comércio Informal em Moçambique. Ele explica que a geração de riqueza é limitada pela escala e o tipo de actividade, e como consequência considera que a poupança e o investimento são insuficientes

para a reprodução ampliada do capital e desenvolvimento.

Para Milton Banze, o comércio informal surge como estratégia de sobrevivência das famílias menos favorecidas, em resposta à insuficiência do comércio formal no país.

“As relações sociais estabelecidas baseiam-se na confiança e não são profissionalizadas”, acrescenta.



Uma oportunidade para ganhar a vida



Laurinda Cumbe luta para cuidar dos netos, cujas mães faleceram

Requer sacrifício

O COCO é trazido da província de Inhambane, a segunda maior produtora no país depois da Zambézia. Para fazer chegar o produto à capital moçambicana, não tem sido fácil para estas mulheres que levam dias a percorrer quilómetros pelo interior da tetra de boa gente para juntar o coco. Pode escassear o coco em muitos mercados, mas no bairro de Inhagóia sempre há.

É que, segundo Olívia Gaspar,

do tempo longe das filhas, Olívia diz que está a valer a pena o sacrifício, pois já comprou terreno e construiu uma casa de material precário em Inhambane.

"Não estava nos meus planos ser vendedora de coco. Contudo, as circunstâncias da vida empurraram-me para esta vida. Engravidei enquanto fazia a 10ª classe e tive que abandonar os estudos para ir ao lar. Infelizmente, não deu certo



Olívia Gaspar projecta um futuro melhor

28 anos, elas compram o coco em diferentes famílias (principais produtores e fornecedores). "Podemos conseguir 500 num ponto, mais mil noutro, etc., é trabalhoso", conta a jovem mulher, que três anos de experiência no ramo.

Para Olívia, a sua vida até que está um pouco facilitada porque, segundo disse, tem tido ajuda de familiares nesta actividade. "Enquanto estou em Maputo, os meus familiares procuram e colecionam o coco. Quando lá chego, já permaneço dois dias com as minhas filhas e mãe. Depois carrego o coco para Maputo", revelou.

Apesar de passar maior parte

e tive que me virar. Vender cocos é a oportunidade que tive", disse.

Conviver com as mais velhas e experientes na vida levou a esta jovem mulher a ter uma outra visão sobre o futuro. "Estar aqui está a servir de escola para mim. Aprendi a saber fazer sacrifícios para alcançar os meus objectivos, assim como já sei que não existe trabalho fácil ou difícil, tudo requer dedicação e firmeza para dar certo", referiu, acrescentando que espera voltar à escola e fazer o curso superior, "quem sabe, casar também. Ainda sou nova e vou a tempo de lutar pelos meus sonhos", disse.

Uma oportunidade para ganhar a vida

AS mais de quarenta mulheres que diariamente se concentram e comercializam o coco no Inhagóia têm nesta actividade uma oportunidade para travar o sofrimento e mudar os destinos da geração futura, garantindo a educação e alimentação para os filhos, netos ou outros dependentes.

Teresa Sebastião é mãe de três menores com idades de 10 a 15 anos. Conta que saiu de Inhambane para vender coco em Maputo, a fim de sustentar os filhos que se encontram a frequentar a escola. Como a maioria, ela compra 8000 cocos e revende a preços que variam entre 10 e 15 meticais.

Os mesmos traços da história são divididos por Ana Paula, de 40 anos de idade. Ela vive maritalmente e tem quatro filhos. Ana, assim como muitas, encontra na venda de cocos o garante da sobrevivência dos seus filhos e auxílio nas despesas da casa.

Diferentemente das outras mulheres, ela consegue por dia um lucro de 1000 meticais a 1500 meticais e não só, como também consegue fazer duas viagens em cada mês.

Questionada sobre a preferência de fazer o negócio em Maputo, disse: "Aqui é muito difícil encontrar coco, e em Inhambane tem muito coco, por isso encontrei uma oportunidade de render muito aqui do que zona de proveniência", disse.

Esta aconselha as outras mulheres a deixar de se lamentar e começar a desenvolver acções que tragam mais-valia para as suas famílias e à sociedade.



"Há mais oportunidades em Maputo" - Ana Paula

VIDA SAUDÁVEL

OS BENEFÍCIOS DO COCO NA SAÚDE

O COCO é um dos alimentos mais nutritivos para a nossa saúde. Em suas mais diversas formas e composições, a fruta possui um conjunto de substâncias essenciais para o bom funcionamento do organismo, pois contém vitaminas, minerais e tem uma combinação ímpar de ácidos graxos. Além disso, o coco tem propriedades fortalecedoras do sistema imunológico, pois é rico em ácido láurico, componente com propriedades antimicrobiana.

FORMAS MAIS SAUDÁVEIS DO COCO

Coco branco (polpa)

A polpa do coco é repleta de flavonoides, nutrientes que combatem doenças cardíacas, evitam formação de tumores, têm acção antibacteriana, antiviral e anti-inflamatória, além de estimular a produção de enzimas que melhoram imunidade e combatem substâncias cancerígenas. O coco também é rico em carboidratos que ajudam a repor energia perdida, como, por exemplo, com consumo de álcool.

ÁGUA DE COCO

A água de coco é excelente fonte de sódio e potássio, o que a torna uma potente aliada para

manter a hidratação do corpo. Outros minerais são encontrados na água de coco, tais como o cálcio, manganés, magnésio, cobre e ferro. É também fonte de vitaminas do complexo B (B1, B2 e B5), A e C - que conferem ao coco propriedade antioxidante.

ÓLEO DE COCO

Também fortalece o sistema imunológico, melhora o funcionamento da tiróide, aumenta a disposição e a queima de gorduras. Ele tem uma potente capacidade hidratante quando aplicado na pele ou nos fios dos cabelos, por isso é um ingrediente básico de vários produtos para o corpo, como loções e cremes. No preparo de alimentos, a iguaria é uma das melhores alternativa, pois é muito estável e não altera sua estrutura química quando exposto a altas temperaturas, continuando saudável durante o cozimento dos pratos.

LEITE DE COCO

O leite de coco é fonte de vitamina A e E, e minerais como potássio e cálcio. Além disso, é excelente fonte do ácido graxo láurico que actua fortalecendo a imunidade. O produto também é uma alternativa livre de lactose para aqueles que são intolerantes ou alérgicos ao leite animal. A bebida é vegetariana e não tem soja ou glúten.

Fonte: <http://www.conquistesuavida.com.br/>