

O peixe que morre pela boca e planta que termina afogada

Os desafios em atender as necessidades na maior rede pública de armazéns do Estado de São Paulo, a Ceagesp.

Por Fidel Forato

Na madrugada do dia 03 de junho, em um ônibus a princípio vazio e com os termômetros de rua marcando 10°C, confirma-se uma das máximas da cidade. São Paulo nunca dorme. Essa é, de fato, uma realidade. Ao longo do trajeto, outras pessoas entram na condução, mais carros trafegam pela via e uma pequena multidão movimenta a Ceagesp, a partir da entrada pela Avenida Dr. Gastão Vidigal, na Vila Leopoldina. Isso ainda antes do Sol nascer e do relógio completar três horas da manhã.

Mesmo assim todos estão ocupadas. O varejão de pescados, criado em 1969 e, hoje, uma das principais atividades da Ceagesp, está cheio. Caixas brancas de peixes das mais variadas espécies, mergulhadas no gelo, correm de um lado para o outro, empurradas por ajudantes. É a sardinha, o salmão, a merluza, o lambari! São mais de 97 opções que impregnam o ambiente com seu odor tão característico, capaz de enjoar os desacostumados. Há também pedaços de peixes deixados no caminho até o galpão e uma neblina, das baixas temperaturas.

Ali, Thiago dos Santos também corre, com seus 23 anos e suas luvas verdes. O jovem trabalha em um restaurante na cidade vizinha, Osasco, e carrega consigo um carrinho cheio de caixas com camarão. Seu olhar está atento a tudo que acontece e nossa conversa é rápida. Ele me diz que não sabe direito de onde vem a mercadoria que leva e que nunca conheceu o mar. “Não por falta de oportunidade, tá? Não tenho vontade mesmo”, ele explica e vai indo, embora, juntando-se aos outros trabalhadores da madrugada. Sem saber que os principais fornecedores são dos estados de Rio de Janeiro, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo, mas isso é um mero detalhe.

A pressa é desculpável. Diariamente, 200 toneladas de peixes são comercializadas por dia e toda essa mercadoria precisa chegar fresca à mesa das pessoas. Do que é vendido, uma pequena parcela só é congelada e pode

descansar nos freezers, mas a maior parte, não. Essa ainda precisa chegar, hoje, ao seu destino final, seja ele os restaurantes que servirão o almoço ou as feiras menores, que abrem a partir das sete horas da manhã. Ou seja, é preciso correr.

NEM TUDO SÃO FLORES

Do outro lado do terreno da Ceagesp, antiga Ceasa, está concentrada a Feira de Flores, que começou à meia-noite e só terminará às oito e meia da manhã. Ali tudo é diferente, a começar pelo cheiro. Se antes, era o odor dos peixes que predominava, aqui é a fragrância das flores. A calmaria também contrasta muito com a situação anterior. As exceções de cenário tranquilo são os carregadores simpáticos e falantes que tentam arranjar clientes *[para acompanhá-los até a saída]* e alguns compradores, sempre em casais, empolgados com suas novas aquisições.

Esse clima mais ameno não impede as tão importantes vendas. Entre 800 a 1 milhão de toneladas de flores e plantas são comercializados, semanalmente, por cerca de mil produtores, segundo dados da própria empresa. São muitos estandes e com os mais variados tipos de vegetais. Desde os ornamentais, como orquídeas, galhos de cerejeiras e costelas de Adão, até as mudas, como salsinha, hortelã e manjeriço. Também estão presentes as árvores frutíferas com muitas jabuticabeiras e bananeiras.

Num olhar mais atento, em meio aquele colorido proporcionado pela rica flora, está os olhares cansados dos agricultores. A maioria deles cochila, em cadeiras de praia, cobertos por mantas também coloridas. O que não significa mau atendimento, porque ao primeiro olhar de um possível cliente, eles se levantam, dispostos, e explicam os detalhes do mais novo cultivo. Como a da orquídea com hastes negras e flores brancas, Ludisia Discolor, que compro de uma senhora japonesa. Sônia, com seus 69 anos, dá continuidade a plantação de seus pais na zona sul de São Paulo, mas vive um período de desânimo.

“Isso aqui não é vida para ninguém, não! É muito sofrido, cara, agora, a gente tinha que estar em casa descansando, mas estamos, aqui, trabalhando”, desabafa Luiz Henrique Munhoz, de 20 anos, funcionário do Sítio São Benedito, em Cotia. No

entanto, sua fala extrapola o tom de cansaço, independente dele ter acordado às seis e meia do dia anterior e não ter conseguido dormir ainda. Talvez, o que o alimenta seja seus sonhos. Em agosto, estará fazendo logística, na Unip, transformando sua experiência em cuidar da produção de mudas e ervas dos tios e de seu pai, que por sua vez, começaram seguindo os caminhos dos seus avós, há 40 anos atrás, em algo melhor.