

## *“Criei meus filhos com o doce... isso chama a beleza da vida”*

**V**ocê que procura por doce de coco na comunidade de Brejinho, interior de Sento Sé, e termina chegando na casa da doceira mais antiga do povoado, Dona Maria da Silva Doe, 74 anos. Com 18 anos, Dona Maria casou com seu Pedro de Souza e foi morar na região do Brejinho, juntos dividiram a vida durante 56 anos e tiveram 12 filhos. No final do ano passado, seu Pedro faleceu, deixando Dona Maria cheia de boas lembranças e muita saudade.

O casal trabalhou na roça, plantando feijão, mandioca, abóbora, melancia e cuidando da criação, atividades que garantiam o sustento da família. “Enchia o caixão do jumento de menino e ia trabalhar na roça”, lembra a agricultora. Depois, as crianças já maiores ajudavam os pais na lida com o roçado. “Pedro foi trabalhar em São Paulo e eu fiquei trabalhando sozinha aqui”, diz Dona Maria, relembrando a época em que o marido passou cinco meses fora, na tentativa de novas oportunidades. Mais tarde, o agricultor achou que na sua terra natal era melhor para viver, como relata Dona Maria.

“Aqui chovia pouco, mas dava, a plantação era toda para o consumo da família”, afirma a agricultora. Depois de muitos anos dedicados às atividades com a terra, Dona Maria aprendeu outro ofício, fazer doce de coco. “Quem me ensinou foi minha amiga Doninha, ela me ajudava, dava de tudo”, recorda a agricultora. Além do doce de coco, ela produzia o de goiaba, banana com mel, sendo o mais famoso o de coco. “Antes eu usava o coco para colocar no feijão, no peixe, usar nas comidas”, afirma.

O doce é feito de forma artesanal, o coco é colhido no quintal da família, depois de descascado Maria rala a fruta no ralo feito de lata de óleo, confeccionado pela família. O próximo passo é colocar o coco para cozinhar com os demais ingredientes e por fim embalar o doce na palha seca de bananeira. “Coloca a palha no sereno à noite pra ela ficar mole e depois usa para forrar o doce”, explica Pedro, uns dos filhos de Maria.



O doce sempre foi famoso na comunidade e nas regiões vizinhas. Os apreciadores do doce encomendavam 50, 20 unidades, que é comercializado por encomendas ou vendido nas feiras de Piçarrão e outras regiões. “Antigamente mãe e Roberta [amiga] ia vender o doce na Mina da Cabeluda. Às vezes mamãe colocava na cabeça e subia a Serra”, diz Pedro, complementando que de sua casa para a Mina era aproximadamente 18 km. Martinha, filha de Maria, ainda comenta que a mãe tem sangue bom para vender: “Ela vendia o dela e da amiga”.

Maria ensinou a receita para as filhas, filhos, noras e netas e elas ajudam a agricultora a fazer o doce. “Fazendo o doce, mãe ajudou o pai a criar a gente”, declarou Pedro. “Criei meus filhos com o doce... isso chama a beleza da vida!” complementou Maria. Hoje, Maria diminuiu a produção do doce, devido à problemas de saúde. “Mesmo assim eu ainda faço, só com a aposentadoria não dá”, diz Maria.

Os filhos desejam que ela pare de fazer o doce por causa do problema de coração e de pressão alta que a agricultora hoje possui. “A mãe fala que se parar de trabalhar vai morrer”, conta Pedro. Sem pensar em parar suas atividades, com a construção da cisterna de produção e implementação do galinheiro, Maria quer aumentar a criação de galinha.

Hoje, o grande orgulho da agricultora é a sua grande família: “Tenho 50 netos. O médico fala: - Dona Maria, coisa boa é ter muito parente”. Dois netos moram com ela e os outros vivem entre suas casas e a casa da avó.



Todo o processo do doce é feito por Dona Maria com muito carinho e amor

Realização



Articulação  
Semiárido  
Brasileiro

Apoio



PROGRAMA  
CISTERNAS

Ministério do  
Desenvolvimento Social  
e Combate à Fome

