

Pernambuco

MULHER: SINÔNIMO DE FORÇA E PERSEVERANÇA

NO SEMIÁRIDO BRASILEIRO



Na comunidade Bananeira, situada no município de São José do Belmonte em Pernambuco, habita uma mulher cujo sobrenome é “resiliência”. Cida, como é mais conhecida na região, de nome Maria Aparecida da Silva, 47 anos de idade, avó de duas meninas, Isabeli e Sofia, ambas da sua filha do meio, Maria José, de 23 anos, assim como seus outros dois filhos: Alex, de 26 anos, e Alison, de 20 anos, filho caçula que ainda mora com ela.

Desde pequena, Cida sempre trabalhou na roça junto com seus pais, agricultores, nascidos naquela comunidade. Mesmo com tantas dificuldades, ela nunca se deixou abater, e com a sua capacidade de sempre se reerguer, criou seus três filhos sozinha. Porém, a roça que conhecia já não era mais fonte de fartura, os tempos já não eram mais os mesmos, “tudo que se planta não dá mais”, as secas eram cada vez mais prolongadas e as águas ainda mais escassas. Pensando em um futuro melhor, ela decide ir para São Paulo trabalhar na cata da laranja para poder sustentar seus filhos.



Uma coisa que ela não contava era com a saudade da sua família. Passada essa experiência na sua vida, ela resolve voltar para sua terra, e foi justamente nesse momento de incertezas que, ao retornar, olhando em sua volta, Cida viu a oportunidade de resistir e sustentar sua família.



Bananeira é uma comunidade que fica em uma região chamada de Serra do Catolé. Como o próprio nome já diz, ela está situada no topo de uma serra de difícil acesso. Nessa região montanhosa é predominante a presença de uma espécie de palmeira da família das Arecaceas cujo nome científico é *Syagrus oleracea*, conhecida popularmente, dentre outros, como Catolé. Da palmeira, existe uma infinidade de usos para o aproveitamento da matéria prima que ela fornece - tudo se aproveita. A região da Serra do Catolé é muito famosa pela sua cultura na produção dos "rosários de coco". Tem esse nome devido à forma como os cocos são dispostos em um fio de barbante amarrado em círculo, que lembra um terço ou rosário, como é conhecido no interior de Pernambuco. A comercialização das amêndoas é uma prática que já acontece há muito tempo, essa atividade era quase que exclusivamente das mulheres e é tida como uma complementação da renda familiar, porém, todo produto era repassado para um atravessador (pessoa que comprava todo produto a preços muito baixos, e revendia em outras regiões), mas agora essa história começa a ter um novo rumo.

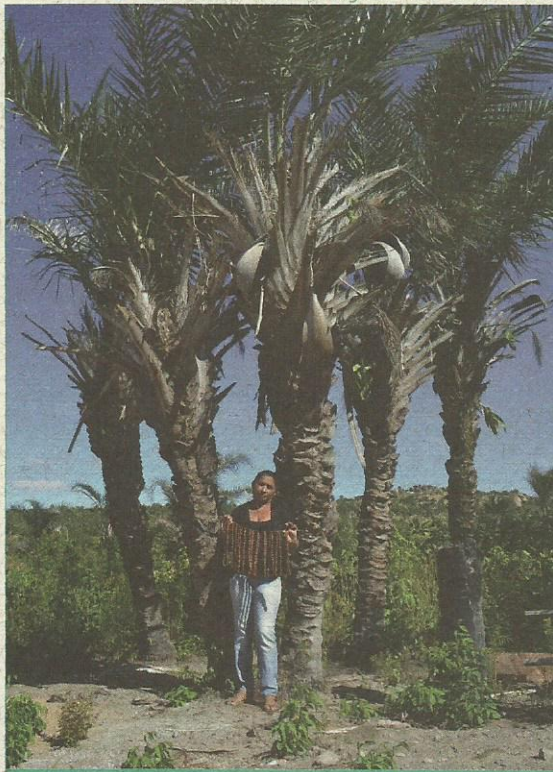


O coco é pequeno de polpa amarela e comestível, que contém uma grande quantidade de nutrientes. Também é uma fonte muito rica em fibras, possui propriedades antimicrobianas e é naturalmente um inibidor do apetite, da polpa podem ser feitos pudins, geleias e etc.



A amêndoa do coco catolé é muito versátil e dela pode ser feita uma variedade de receitas, desde a cocada, o doce, o bolo de coco, o óleo de coco, o leite de coco, o sabão, entre outros. Pode ser consumido in natura ou torrado.





"Eu vi no catolé a oportunidade de sustentar minha família, dele eu aproveito a polpa do fruto para fazer geleias, pudins... Da amêndoa ainda faço o óleo, o sabão de coco, também faço outras guloseimas como rosários de coco, cocadas, doce de coco, bolos, leite de coco. Na verdade essas são as receitas que eu costumo fazer para comercializar nos espaços aonde eu vou, sempre que eu posso participo de eventos culturais, feira de exposições, a convite desses eventos para representar

Da palmeira tudo se aproveita, da palha retirada da folha são feitas varas e panadores, do talo da folha são feitas peneiras, cestos, descansos de panelas, e o conhecido "jogo nordestino" para mesa, uma alusão ao jogo americano (conjunto de descanso para louças). A capemba, as raízes e o caule das plantas que morrem são reaproveitados para fazer artesanato de diversos tipos. O palmito também pode ser apreciado, porém deve ser utilizado o manejo da replanta.

Na comunidade existe também um grupo de pessoas, do qual Cida faz parte, que se organizaram para difundir essa ideia do beneficiamento da matéria-prima fornecida pelo catolé. O grupo está conscientizado com as práticas do extrativismo, preservando as palmeiras através do uso racional dos produtos que ela oferece. São 21 pessoas (17 mulheres e 04 homens) que se dividem nas atividades de produção de artesanato, utensílios de cozinha, produtos de mesa e decoração, além do beneficiamento do fruto e das amêndoas. Hoje eles contam com uma unidade de beneficiamento, a "Casa de Coco", como é chamada por eles. É uma conquista que veio para comunidade, na perspectiva do melhoramento da renda dessas famílias envolvidas no projeto. Através desse projeto da unidade de beneficiamento, eles já conseguiram participar de vários cursos, como artesanato, manipulação adequada de alimentos, comercialização, entre outros. Desde 2016, o grupo passou a contar com essa estrutura, todos estão organizados em uma associação local, e agora eles buscam apoio para impulsionar as atividades de produção e comercialização, esse é um dos objetivos do grupo. *"Eu represento nossa comunidade levando os produtos que a gente produz na Casa de Coco para as feiras e espaços de comercialização. Eu faço com prazer, porque tudo que eu quero é ver nossa comunidade crescer, faço porque amo, não é só pelo dinheiro", diz Cida.*





A realidade da comunidade começa a dar sinais de mudanças, apesar de ainda sofrer muito com a problemática da escassez de água. No período de estiagem, as famílias são abastecidas através de carros-pipas e não existe outra fonte de água nas proximidades, apesar de agora as famílias relatarem que está melhor do que antes, quando comparado à época em que eles não tinham nem reservatórios para armazenar tanto a água de chuva quanto a água que vinha através de carros-pipas. Essa melhora é devido à conquista de tecnologias sociais através do Programa Um Milhão de Cisternas – P1MC, da Articulação do Semiárido Brasileiro – ASA, que atendeu algumas famílias da comunidade com cisternas de 16 mil litros. Elas passaram a contar com essa tecnologia e armazenam a água somente para o consumo humano. Segundo Cida, em sua comunidade, no período de estiagem, *“a água que chega nos carros-pipas, é colocada em três cisternas da comunidade que foram cadastradas. As famílias têm direito a 20 litros de água por dia, por pessoa, mas graças a Deus eu conservo a minha que me garante que no período mais seco eu tenha água para mim e para outras pessoas que vem me pedir e eu dou”*.



Esse ano de 2018, a comunidade também foi contemplada com o P1+2 – Programa Uma Terra e Duas Águas, uma ação da ASA em parceria com a Fundação Banco do Brasil e o Centro de Educação Comunitária Rural - CECOR, onde foram contempladas 56 famílias. Ao todo foram beneficiadas 198 famílias no Sertão Central. As famílias participam de um processo de formação através de cursos de Gestão de Água Para Produção de Alimentos – GAPA, Sistema Simplificado de Manejo de Água – SISMA e de intercâmbios de troca de conhecimento em experiências consolidadas. São implementadas tecnologias de captação de água de chuva com capacidade de armazenamento de 52 mil litros de água, como as cisternas-calçadões e as cisternas de enxurradas, cuja finalidade é armazenar água para produção de alimentos saudáveis para o consumo familiar, promovendo a segurança alimentar e nutricional dessas famílias.

Receita da cocada de catolé:

1 kg de amêndoa do coco catolé
3 kg de açúcar

Modo de fazer:

Bata o coco no liquidificador sem água. Em seguida, coloque 1kg do açúcar em uma panela e leve ao fogo até formar um caramelo. Quando estiver no ponto de caramelo, adicione o coco batido e mexa bem. Em seguida, vá adicionando os outros 2kg do açúcar aos poucos e mexendo sempre até dar o ponto, que é quando o doce estiver soltando do fundo da panela. Depois, desligue o fogo e continue mexendo para baixar a temperatura do doce, até ficar quase em temperatura ambiente. Unte uma forma ou uma pedra de mármore/granito e despeje o doce para que continue esfriando até ficar no ponto de corte das cocadas.

