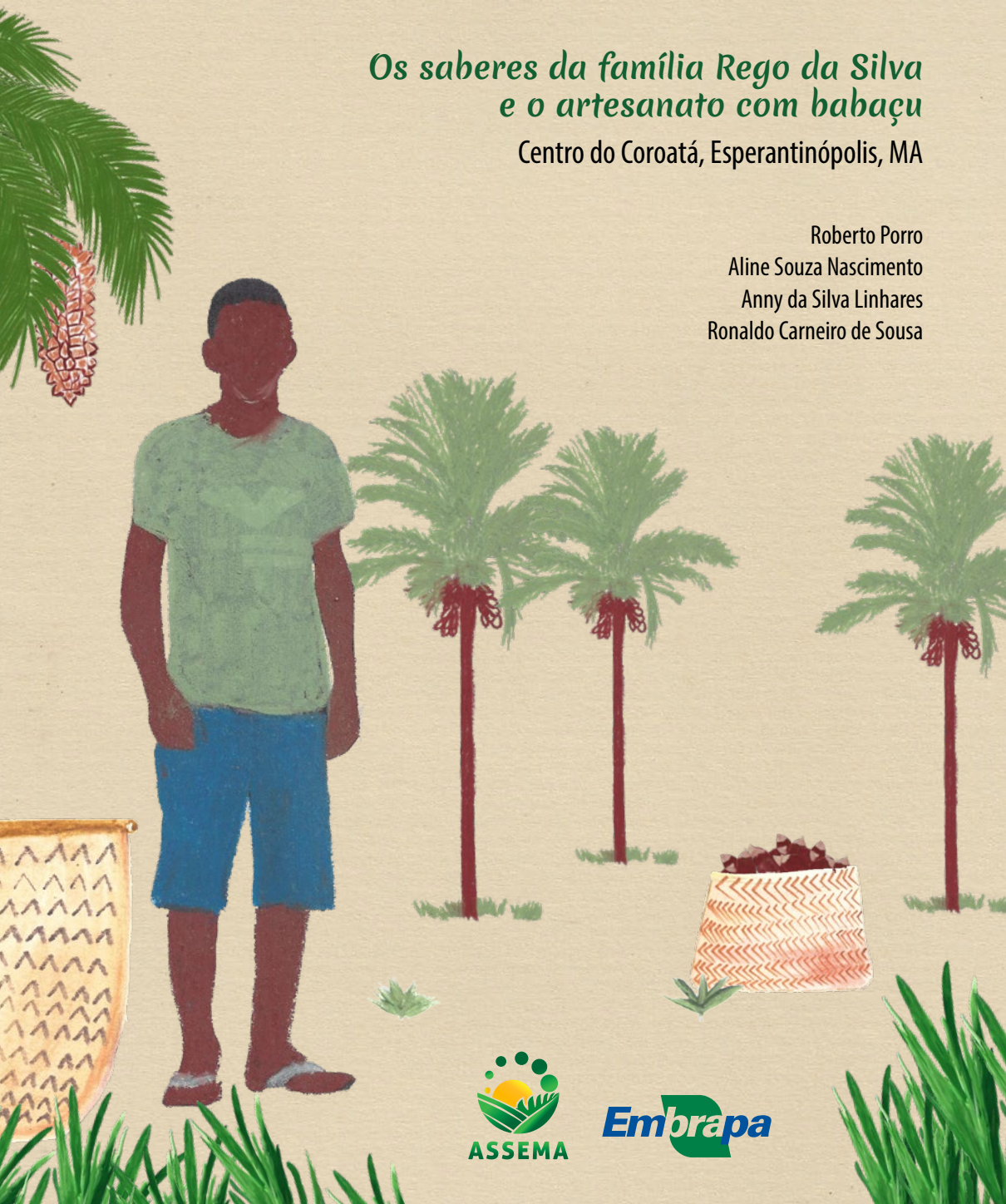


*Os saberes da família Rego da Silva
e o artesanato com babaçu*

Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA

Roberto Porro
Aline Souza Nascimento
Anny da Silva Linhares
Ronaldo Carneiro de Sousa



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
Embrapa Amazônia Oriental
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão**

Mestres do Agroextrativismo no Mearim
Volume 26

***Os saberes da família Rego da Silva
e o artesanato com babaçu***

Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA

*Roberto Porro
Aline Souza Nascimento
Anny da Silva Linhares
Ronaldo Carneiro de Sousa*

Embrapa
Brasília, DF
2020

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W5 Norte (final)
70770-917 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4700
Fax: (61) 3340-3624
www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

Embrapa Amazônia Oriental

Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/n°
Caixa postal 48
66095-903 Belém, PA
Fone: (91) 3204-1000
Fax: (91) 3276-9845

Unidade responsável pelo conteúdo

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Comitê Local de Publicações
Presidente
Marília Lobo Burle

Secretária-executiva
Ana Flávia do N. Dias Côrtes

Membros

Antonieta Nassif Salomão; Bianca Damiani Marques; Diva Maria Alencar Dusi; Francisco Guilherme V. Schmidt; João Batista Teixeira; João Batista Tavares da Silva; Maria Cléria Valadares-Ingliš; Rosameres Rocha Galvão; Tânia da Silveira Agostini Costa

Editores técnicos da coleção
Roberto Porro
Anderson Cássio Sevilha

Embrapa

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W3 Norte (final)
70770-901 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4236
Fax: (61) 3448-2494
www.embrapa.br

Unidade responsável pela edição

Embrapa, Secretaria-Geral

Coordenação editorial
Alexandre de Oliveira Barcellos
Heloiza Dias da Silva
Nilda Maria da Cunha Sette

Supervisão editorial
Waldir Aparecido Marouelli

Revisão de texto
Maria Cristina Ramos Jubé
Lara Aliano Farias da Silva Pereira

Normalização bibliográfica
Ana Flávia do N. Dias Côrtes
Rejane Maria de Oliveira (CRB-1/2913)

Projeto gráfico e ilustrações
Sílvia Moan

Diagramação e arte-final da capa
Leandro Sousa Fazio

1ª edição

1ª impressão (2020): 500 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei n° 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Os saberes da família Rego da Silva e o artesanato com babaçu : Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA / Roberto Porro ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2020.
54 p. : il. ; 16 cm × 22 cm. – (Mestres do agroextrativismo no Mearim, 26)

ISBN 978-65-87380-01-8 (obra compl.). – ISBN 978-65-86056-71-6 (v. 26)

1. Médio Mearim. 2. Extrativismo sustentável. 3. Manejo. 4. Boas práticas. 5. Agricultura familiar. I. Porro, Roberto. II. Nascimento, Aline Souza. III. Linhares, Anny da Silva. IV. Sousa, Ronaldo Carneiro de. V. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. VI. Coleção.

CDD (21 ed.) 630.5

Ana Flávia do N. Dias Côrtes (CRB-1/1999)

© Embrapa, 2020



Autores

Roberto Porro

Engenheiro-agrônomo, doutor em Antropologia Cultural, pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA

Aline Souza Nascimento

Cientista social, mestranda da Universidade Federal do Pará, Belém, PA

Anny da Silva Linhares

Turismóloga, mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, coordenadora da Comissão de Territórios Tradicionais do Instituto de Colonização e Terras do Maranhão, São Luís, MA

Ronaldo Carneiro de Sousa

Técnico em agropecuária, assessor da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão, Pedreiras, MA





Agradecimentos

Agradecemos o apoio institucional e financeiro concedido pela Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF).

Aos diretores e técnicos da Assema, que apoiaram a produção desta coleção, e especialmente às famílias que compartilharam conosco valiosas informações.

A todos aqueles que contribuíram na edição dos 30 volumes da coleção, especialmente à equipe de editoração da Embrapa. O apoio e engajamento de Nilda Sette e Waldir Marouelli foram fundamentais. E também ao Cláudio Quinto Filho, da Assema, e Renan Matias, do projeto Bem Diverso, pela elaboração dos croquis dos estabelecimentos rurais.

Esperamos que as publicações geradas contribuam para dar visibilidade aos objetivos de desenvolvimento e bem-estar das comunidades agroextrativistas do Território do Médio Mearim, no estado do Maranhão.





Apresentação

Promover o desenvolvimento local e conservar a biodiversidade brasileira é um dos objetivos do projeto Bem Diverso, implementado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) e coordenado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). Com foco nesse objetivo, foi elaborada uma coleção de 30 publicações, intitulada Mestres do Agroextrativismo no Mearim, em parceria com a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema).

As publicações trazem experiências e iniciativas locais consideradas bem-sucedidas no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.).

A apresentação dessas experiências nesta coleção, realizada em conjunto pela Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Embrapa Amazônia Oriental, marca mais uma etapa do trabalho desenvolvido pelas Unidades do projeto Bem Diverso, e reúne capacidades técnicas de inovação em biomas tão importantes como a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga, que se cruzam no Território da Cidadania do Médio Mearim.

Tendo como base as iniciativas para o manejo sustentável da palmeira babaçu, a coleção aborda temas como reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas; cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; comercialização de hortaliças produzidas de forma sustentável; pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; inovações na criação de pequenos animais; processamento local de frutas, mandioca ou leite e processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

Essa diversidade de temas mostra que estabelecer parcerias, como esta entre a Embrapa e diversas entidades, valoriza o trabalho de centenas de famílias agroextrativistas que realizam atividades exitosas no manejo sustentável e ajuda a manter e divulgar os princípios que são tão caros para a unidade familiar de produção, preservando o passado e antecipando o futuro, com os saberes tradicionais e as tecnologias de ponta em um só compasso.

Maria Cléria Valadares-Inglis
Chefe-Geral da Embrapa Recursos
Genéticos e Biotecnologia





Prefácio

Mais de 130 mil pessoas vivem na área rural do Território do Médio Mearim, sobretudo agricultores familiares, assentados e comunidades quilombolas. O Médio Mearim encontra-se numa zona de transição entre a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga. Ao longo dos anos, o território perdeu boa parte da sua cobertura florestal nativa, por conta do desmatamento para formação de pastagens e agricultura extensiva. A palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.), que sempre esteve presente na rica composição da vegetação originária que cobria o território, passou a dominar a paisagem em sucessão, tornando-se a espécie florestal predominante, cobrindo vastas áreas chamadas de babaçuais, que se tornaram a base do sustento de milhares de famílias no Médio Mearim.

Por essa razão, as comunidades lutam pela proteção das palmeiras, que sofrem pressão graças à tendência de sua eliminação por pecuaristas. Essa luta é protagonizada principalmente por mulheres, as quebradeiras de coco, que, além de coletar e processar o coco-babaçu, se organizam em movimentos sociais para garantir o acesso livre aos babaçuais, tanto em áreas públicas como privadas.

No início de 2017, a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) iniciou




uma parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), por meio do projeto Bem Diverso, para viabilizar a disseminação e replicabilidade de boas práticas de manejo agroextrativista realizadas no Território da Cidadania do Médio Mearim, Maranhão.

Um dos objetivos da atividade consistia em reconhecer e dar visibilidade ao esforço concreto do dia a dia das famílias agroextrativistas da área de atuação da Assema.

Com base em processo conduzido pela Assema, foram selecionadas 30 famílias entre as unidades produtivas agroextrativistas, em nove municípios do território. A seleção levou em conta o destaque das famílias na condução de uma ou mais das seguintes atividades: 1) reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas e conservação da biodiversidade; 2) cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; 3) cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; 4) cultivo comercial de hortaliças; 5) pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; 6) inovações na criação de pequenos animais; 7) processamento de frutas, mandioca ou leite; 8) processamento do coco-babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

A sistematização e a apresentação das iniciativas locais bem-sucedidas das famílias selecionadas, no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu, bem como os principais componentes do modo de vida de unidades familiares de produção no Médio Mearim são apresentados nos 30 volumes da coleção. Cada publicação retrata, portanto, o trabalho muito mais amplo realizado por centenas de famílias no território.




Este volume consiste na sistematização das iniciativas e práticas de manejo realizadas no estabelecimento rural da família Rego da Silva, no povoado de Centro do Coroatá, município de Esperantinópolis, MA. A família se destaca pelas inovações na utilização de produtos derivados do babaçu para confecção de artesanato e na extração de flocos do mesocarpo de babaçu.

É importante destacar que, em praticamente todos os casos sistematizados, a iniciativa das famílias não se restringe a apenas uma atividade principal. É comum que duas ou três atividades predominantes sejam integradas no estabelecimento rural, onde também são executadas diversas outras atividades complementares.

Em cada caso, identificam-se as dimensões do caráter exitoso observado pela equipe de pesquisadores, técnicos e agentes de desenvolvimento que conduziram este trabalho ao longo de 18 meses, colhendo depoimentos, imagens e gerando textos que poderão ser utilizados em processos de aprendizado e compartilhamento do conhecimento, contribuindo, assim, para a divulgação do esforço desses mestres e mestras do agroextrativismo no Médio Mearim.

Convidamos, assim, leitores e leitoras a conhecer e compartilhar essas histórias.

Raimundo Ermino Neto
Coordenador-Geral da Associação em
Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão





Sumário

Breve trajetória **15**

Estabelecimento familiar **19**

Juventude em movimento: identidade e cultura na produção artesanal **23**

Extração de flocos do mesocarpo de babaçu **29**

Meios de vida **35**

Lições aprendidas e desafios **41**

Referências **43**



Francenilton ao lado dos pais, Francisca e Francisco Rego da Silva.

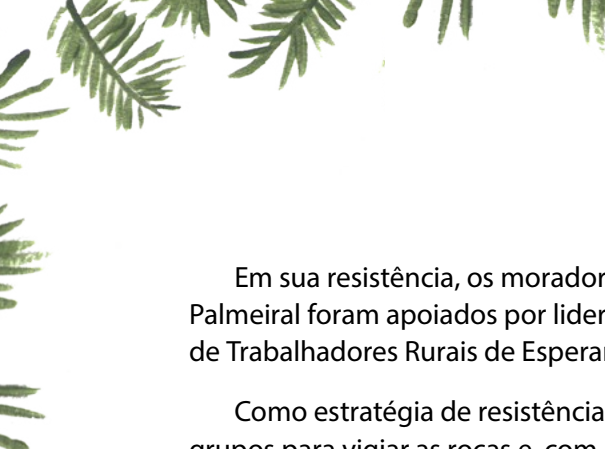


Breve trajetória

O jovem Francenilton Rego da Silva (22 anos) é o mais novo entre os sete filhos de dona Francisca Rego da Silva e seu Francisco Rego da Silva. Os dois são maranhenses, casados há 34 anos, e, desde 1986, vivem no povoado de Centro do Coroatá, município de Esperantinópolis. Dona Francisca é natural de Zinhus, povoado no interior de Poção de Pedras, município vizinho, enquanto seu Francisco nasceu em Lagoa Danta, município de Esperantinópolis.

O Centro do Coroatá, fundado por Manoel Coroatá, é um dos povoados localizados no projeto de assentamento (PA) Palmeiral-Vietnam, criado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), em julho de 1992, para assentar 180 famílias em 2.195 ha (hectares).

As terras onde localizam-se o Centro do Coroatá e Palmeiral, povoado vizinho às margens do Rio Mearim, pertenciam ao fazendeiro Francisco Gomes, que exigia o pagamento de renda dos moradores pelo uso da terra. Segundo seu Francisco, as famílias residentes na comunidade sempre se negaram a pagar renda, o que resultou em intensos conflitos.




Em sua resistência, os moradores de Centro do Coroatá e Palmeiral foram apoiados por lideranças organizadas no Sindicato de Trabalhadores Rurais de Esperantinópolis.

Como estratégia de resistência, os homens reuniam-se em grupos para vigiar as roças e, com isso, evitar a entrada do gado do fazendeiro nas plantações, havendo episódios em que foram obrigados a abater os animais que invadiam seus plantios. Diante dessas ações, o proprietário acionou o governo, que, em 1988, desapropriou a área para fins de reforma agrária.

Reforma Agrária

Reforma agrária é o conjunto de medidas que busca melhorar a distribuição da terra mediante modificações no regime de posse e uso para atender aos princípios de justiça social, desenvolvimento rural sustentável e aumento de produção (Estatuto da Terra – Lei nº 4504/64). Entre as famílias que pleiteiam terra, aquelas que estão no Cadastro Único para programas sociais do governo brasileiro e possuem renda familiar de até três salários mínimos mensais recebem pontuação adicional no processo de seleção para serem assentadas.

Em sua obra, José de Sousa Martins expõe as contradições inerentes à noção de uma reforma agrária politicamente desenvolvimentista e socialmente conservadora. Analisando o Estatuto da Terra como instrumento de reforma agrária instalado no regime ditatorial, o autor considera-o como instrumento “para que o governo federal enquadre e administre institucionalmente as reivindicações e os surtos de inquietação camponesa”. O Plano Nacional de Reforma Agrária, aprovado em 1985, no governo Sarney, apesar de viabilizar desapropriações e assentamentos em situações de tensão social grave como as que resultam da política de ocupação da Amazônia, não encontrou força política, assim como o ocorrido nos governos que se seguiram, para concretizar uma reforma agrária ampla em âmbito nacional (Martins, 1981, 2003).



A criação formal do PA Palmeiral-Vietnam ocorreu apenas 4 anos após o decreto de desapropriação. De acordo com seu Francisco, no início, as famílias começaram “a trabalhar no ‘globão’, os trabalhadores colocando roça onde queriam. Depois nós dividimos. Nós mesmo chamamos o agrimensor, pagamos e dividimos, e ficaram cada um no seu pedacinho de 13 ha”.

Centro do Coroatá, distante 14 km da cidade de Esperantinópolis, conta com 110 famílias residentes. Os moradores estão organizados em uma associação, fundada em 1993. Desde o final da década de 1980, as famílias de Centro do Coroatá recebem apoio e participam da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema).

Antes de chegar ao Centro do Coroatá, em 1986, a família Rego da Silva residia em Lagoa Danta e trabalhava em terras de terceiros. Após o falecimento dos pais de seu Francisco, ele mudou-se com a família para o Centro do Coroatá, para se juntarem à família de dona Francisca, que vivia nesse povoado.

Dona Francisca participa de um grupo local de quebraadeiras de coco-babaçu que trabalha coletivamente em iniciativas de processamento. Já Francenilton, assim como outras 24 famílias de Centro do Coroatá, é sócio da Cooperativa dos Pequenos Produtores Agroextrativistas de Esperantinópolis (Coopaesp). Francenilton é graduando em Licenciatura em Educação do Campo/Matemática pela Universidade Federal do Maranhão (Ufma). Além disso, coordenou o grupo de jovens do Centro do Coroatá, denominado União de Jovens na Área do Campo. Desde os 12 anos de idade, Francenilton trabalha com artesanato, confeccionado a partir de produtos da palmeira babaçu, sementes nativas e outros recursos naturais da região, e já é uma das pessoas de referência nesse ofício no Médio Mearim.

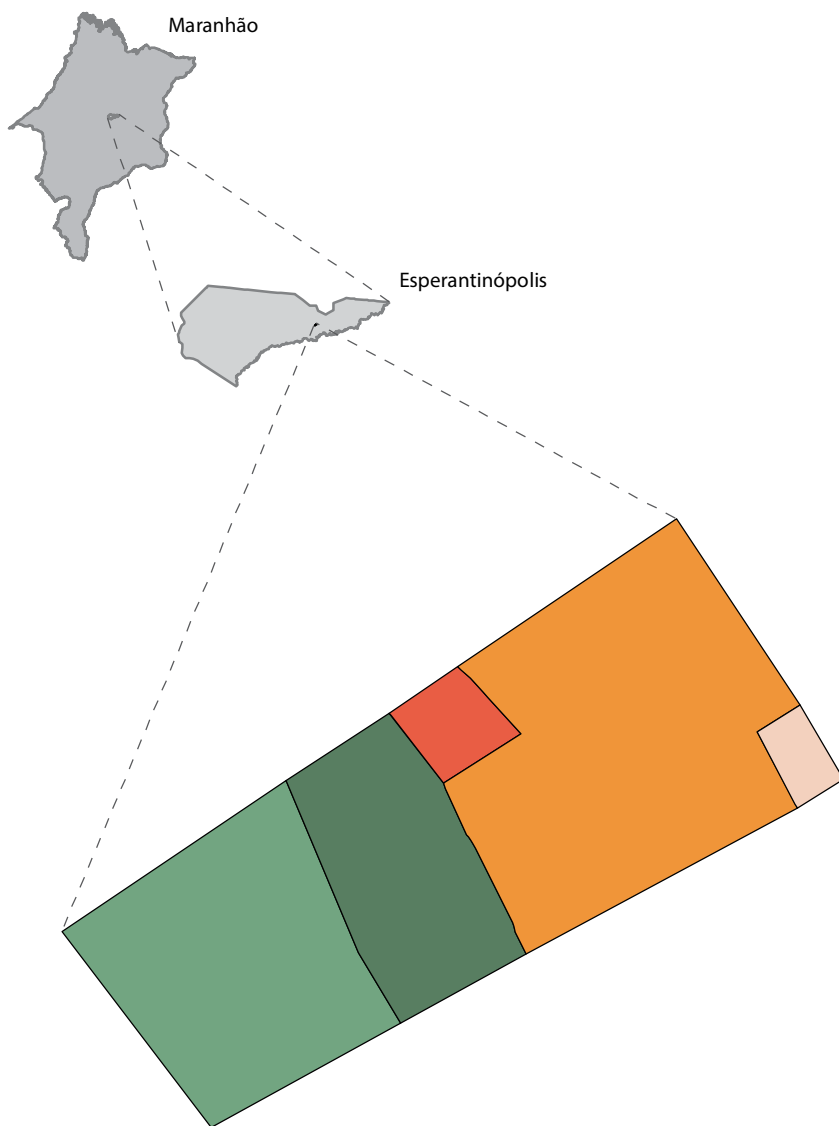




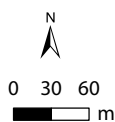
Estabelecimento familiar

O croqui a seguir ilustra o lote da família, de cerca de 12,7 ha, distante 4 km do povoado, onde se localiza a residência. A maior parte das terras (6,4 ha) consiste de capoeiras: 2,4 ha de capoeirão antigo, com mais de 10 anos, e 4,0 ha de capoeira fina, com menos de 5 anos. Outros 5,6 ha são pastagens associadas ao babaçu em média densidade (30 a 60 palmeiras por hectare). A maioria do pasto é formado por capim-mombaça, e o restante por capim-jaraguá. A área ainda inclui um bananal de 0,3 ha e a roça de 0,4 ha, onde, no ano anterior, a família havia cultivado arroz, milho, mandioca e gergelim, entre outras culturas.

A família costuma plantar de 0,6 ha a 1,0 ha de roça anualmente. No último ano, colheram cerca de 600 kg (quilogramas) de arroz em casca, 600 kg de milho, 150 kg de feijão e 20 kg de gergelim. Seu Francisco afirma que implantou o bananal em oito locais diferentes do lote e, somente na área atual, conseguiu obter produção, embora pouca, em razão do terreno, que alaga no período chuvoso e seca completamente no período de chuvas escassas.



- Roça (0,4 ha)
- Bananal (0,3 ha)
- Pasto com babaçu (média densidade) (5,6 ha)
- Capoeira (4,0 ha)
- Capoeirão (2,4 ha)



Localização e croqui do estabelecimento familiar.

Fonte: Adaptado de Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

A pastagem não está cercada e, por isso, a família precisa alugar pasto para colocar seu gado, que, na época da entrevista, constituía-se de uma vaca e um bezerro. É no pasto com babaçu, localizado no próprio lote, que dona Francisca coleta o coco, e Francenilton, por vezes, busca a matéria-prima para produção de suas diversas peças.







Juventude em movimento: identidade e cultura na produção artesanal

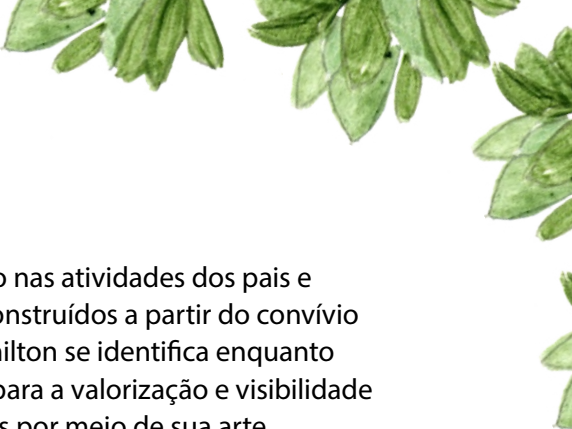
Francenilton se interessou pela arte quando ainda era criança. A espontaneidade com que desenhava e produzia barcos de coco, feitos das partes que restavam do fruto quebrado pela mãe, já expressava sua criatividade e a sutileza da sua arte.

Em 2013, Francenilton participou do Festival e Feira de Arte Popular de Esperantinópolis, organizado pela prefeitura do município, e alcançou o primeiro lugar. Dois anos depois, recebeu apoio da Assema para investir em ferramentas e equipamentos mais adequados ao artesanato.

O Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Esperantinópolis (STTR) e a própria família também contribuíram para que Francenilton conseguisse estabelecer e equipar seu local de trabalho: uma casinha de taipa na qual passa a maior parte do dia e onde estão armazenadas as matérias-primas (sementes, frutos, etc.) e guardadas as peças que serão comercializadas.



Francenilton na casa de taipa onde trabalha com artesanato de babaçu.



O jovem sempre esteve envolvido nas atividades dos pais e reconhece que seus saberes foram construídos a partir do convívio cotidiano no chão onde pisa. Francenilton se identifica enquanto jovem camponês e tem contribuído para a valorização e visibilidade dos conhecimentos tradicionais locais por meio de sua arte.

Nas comunidades rurais, a transmissão de saberes e de técnicas acontece por meio de narrativas, da inserção das crianças no ofício dos pais e no convívio com a coletividade. Desse modo, é pela força do costume que os conhecimentos tradicionais vão sendo repassados às futuras gerações (Thompson, 1998). Essas circunstâncias proporcionaram a Francenilton o conhecimento acerca dos materiais com os quais trabalha, onde encontrá-los, o período adequado para colheita das sementes e o desenvolvimento de algumas técnicas.

A colheita de algumas sementes e o corte de taboca (bambu) e de madeira como a do sabiazeiro são realizados “nos meses que não tem “r” – maio, junho, julho, agosto – que são os meses que as plantas estão mais secas [...]. No mês de abril não dá certo porque algumas plantas ficam doces e enchem de besouro” e, por isso, as peças se deterioram rapidamente porque “a tendência das sementes é se desgastar naturalmente, mesmo que não tenham mais a função delas de nascer, mas é natural da semente umedecer no período chuvoso”, conforme relatado por ele.

Francenilton também busca sua matéria-prima no núcleo de processamento de babaçu do qual sua mãe participa, localizado próximo à sua casa. Para retirar os flocos de mesocarpo, uma espécie de farinha amilácea que recobre a parte lenhosa do babaçu, as quebradeiras de coco retiram o epicarpo (pelancas ou casca do coco), que é amontoado junto com as brácteas pedunculares, estruturas que fixam o coco no cacho, conhecidas na região como cachopas. Esses materiais são recolhidos e utilizados por Francenilton na confecção de algumas peças de artesanato.

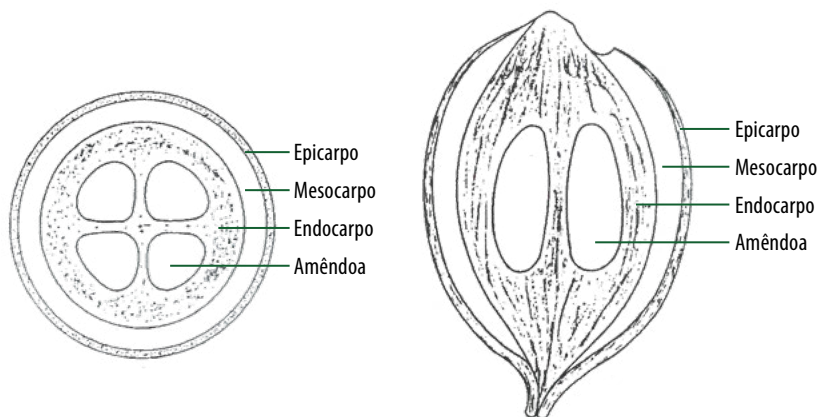


Foto: Aline Nascimento

Matéria-prima derivada do babaçu utilizada na confecção de artesanato.

Após a retirada do epicarpo e a extração do floco de mesocarpo, as quebradeiras de coco armazenam o que restou do fruto para aproveitar em outro momento.

O endocarpo é transformado em carvão, e as amêndoas são comercializadas ou utilizadas na produção de azeite. Antes das mulheres quebrarem o coco para extrair amêndoas, Francenilton seleciona o endocarpo e faz alguns cortes transversais para produzir as medalhas de babaçu, muito utilizadas na confecção de chaveiros, brincos e colares. Essa separação das partes do coco-babaçu, feita pelas mulheres do grupo, facilita o trabalho do jovem, principalmente porque o fruto com casca exige mais esforços no momento de serrar.



Cortes transversal e longitudinal do fruto do babaçu, mostrando suas partes.
 Fonte: Emmerich (1987).

O banco de sementes utilizado por Francenilton para confeccionar seu artesanato é diverso. Algumas sementes foram intercambiadas com uma indígena Awa-Guajá, sua colega de curso na universidade. Outras foram doadas por amigos e conhecidos. A família contribui bastante coletando e guardando as sementes que encontram. Quando quer um coco com formato diferente dos demais, Francenilton adquire o fruto com famílias próximas. As atividades do jovem são mais intensas no período seco do ano, por causa da facilidade de encontrar flores, frutos, sementes e outros materiais necessários.

Francenilton também produz papel artesanal, técnica aprendida em oficina realizada na universidade. Segundo ele, a produção é muito simples. Inicialmente, “moi o papel com água e cola branca no liquidificador, mistura, e coloca numa espécie de peneira”. Quando escorre a água, então “vira a peneira pra um pano, tipo um TNT [tecido não tecido], e bota pra secar. Quando seca, tira o TNT e fica só o papel”. Visando a um aspecto diferente no seu trabalho, “adiciono plantas, pétalas de flores e folhas secas para decorar”.

O jovem também trabalha com a fibra da bananeira, com bambu, e está tentando incorporar a palha do babaçu na confecção de bolsas e outros objetos. Além disso, ele produz pinturas em telas, nas quais retrata aspectos do seu cotidiano ou dos clientes que contratam seu trabalho.

Na manutenção do brilho das peças feitas a partir das medalhas de babaçu, Francenilton utiliza o azeite de coco-babaçu. De acordo com ele, o azeite proporciona um brilho natural e funciona como neutralizante, evitando ataque de insetos como a broca que perfura a madeira. A aplicação de azeite também atende aos pedidos de clientes que rejeitam o uso de verniz. Quando as peças precisam ser decoradas com tinta, ele prefere realizar a pintura no verão, pois, no inverno, a madeira e as sementes ficam umedecidas.

Foto: Aline Nascimento



Francenilton expondo artesanato feito com babaçu como matéria-prima.



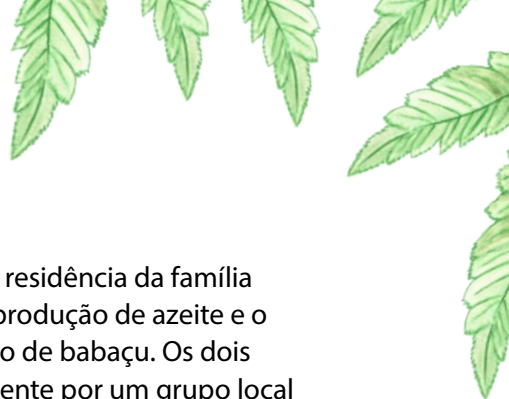
Extração de flocos do mesocarpo de babaçu

A produção de artesanato integra-se bem com a extração de flocos de mesocarpo. As atividades se intensificam durante o verão, que coincide com a safra do babaçu e o período de extração de tabocas, fibras e outros materiais. Segundo Francenilton, as mulheres que extraem o mesocarpo do babaçu escolhem o coco com características adequadas para esse produto, verificando sua qualidade ainda nos babaçuais. Fazem uma fenda no coco, e “se [o mesocarpo] for ruim, a gente deixa lá e depois vai juntar pra quebrar [...] porque o que é bom pra massa nem sempre é bom pra quebrar”. A espessura do mesocarpo de um fruto indica, portanto, “se a palmeira é boa”, bem como o tamanho da amêndoa. Ainda de acordo com o jovem, “quando o inverno é bom e a palmeira consegue absorver muita água, dá mais massa”.

No período chuvoso, o coco fica úmido e perde a qualidade para extração do mesocarpo. Além disso, uma larva de besouro, conhecida na região como gongo, costuma se desenvolver no interior do fruto. Por isso, as atividades ficam interrompidas no inverno, e são retomadas a partir de junho e julho, coincidindo com o início da safra do babaçu.



Larvas de besouro se desenvolvem no coco-babaçu no período de chuva.



Em Centro do Coroatá, bem próximo à residência da família Rego da Silva, estão localizadas a casa de produção de azeite e o núcleo de extração de flocos de mesocarpo de babaçu. Os dois espaços são geridos e utilizados coletivamente por um grupo local de quebradeiras de coco-babaçu, mas a produção é individual.


A casa de azeite está situada onde funcionava a usina de arroz da comunidade. Segundo seu Francisco, “a usina estava parada e deram para elas. Com o tempo, a Assema e a cooperativa colocaram um valor para reformar o prédio e uma forrageira; elas só fizeram reformar e compraram as coisas de fazer o azeite”. As sócias administram o espaço e assumem os gastos com energia elétrica. Quatro subgrupos se revezam para o pagamento, de modo que cada grupo volta a efetuá-lo a cada 4 meses. As mulheres que não são sócias podem moer amêndoas nesse espaço, contribuindo com uma taxa de R\$ 0,40 por quilograma moído. A taxa é destinada à manutenção da infraestrutura e a gastos com reuniões.

O núcleo de mesocarpo foi construído com apoio da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) e está vinculado à Cooperativa dos Pequenos Produtores Agroextrativistas de Esperantinópolis (Coopaesp).

O núcleo de processamento de mesocarpo em Centro do Coroatá é um dos cinco vinculados à Coopaesp, construídos com apoio da Assema.

Para extração do mesocarpo, o ideal é utilizar frutos maduros, extraídos direto do cacho, para evitar possíveis contaminações. Uma seleção de frutos é feita com auxílio de um facão: as mulheres cortam o epicarpo até o mesocarpo para analisar a espessura da massa amilácea, que deve ser superior a 5 mm.

Os frutos selecionados são transportados até a unidade de extração de flocos. Lá são imersos em água clorada a 2,5% por



30 minutos e depois lavados em água corrente. Para isso, existem dois tanques revestidos com azulejos de cor branca.

Os cocos são, então, levados para outra sala para serem descascados por meio de um facão preso a uma estrutura “espinha de peixe” feita de inox, montada sobre uma pilastra revestida com azulejos. A ponta do facão é perfurada e presa a um parafuso, que remove por inteiro a parte descascada no fruto (epicarpo).

Os cocos já descascados vão para a sala dos batedores, estacas de madeira fixas numa extremidade, revestidas com aço inox (chapa de 14”). Cada coco recebe seis batidas com macetes de madeira (33 cm de comprimento por 5 cm de diâmetro) para separar o floco do endocarpo.

Os flocos são levados a uma estufa cujo combustível é o epicarpo retirado na “espinha de peixe”. A estufa possui um ventilador elétrico com lâmpada e medidor de temperatura. Em 2 horas o floco está desidratado: sua umidade cai de 40% para 14%. O “teste no dente” é feito para confirmar o ponto certo, que é atingido quando estiver quebradiço.

O floco é resfriado em bandeja e embalado em sacos plásticos transparentes. É, então, pesado e transportado até o moinho, localizado na sede da Coopaesp, em Esperantinópolis.





Fotos: Roberto Piro



Etapas do processamento de mesocarpo de babaçu na unidade de extração de flocos em Centro do Coroatá: (A) coco maduro após lavagem; (B) descascamento; (C) coco descascado; (D) extração de flocos; (E) secagem em estufa; (F) produto comercial.

Foto: Roberto Pomo



Flocos de mesocarpo ensacados para processamento final.

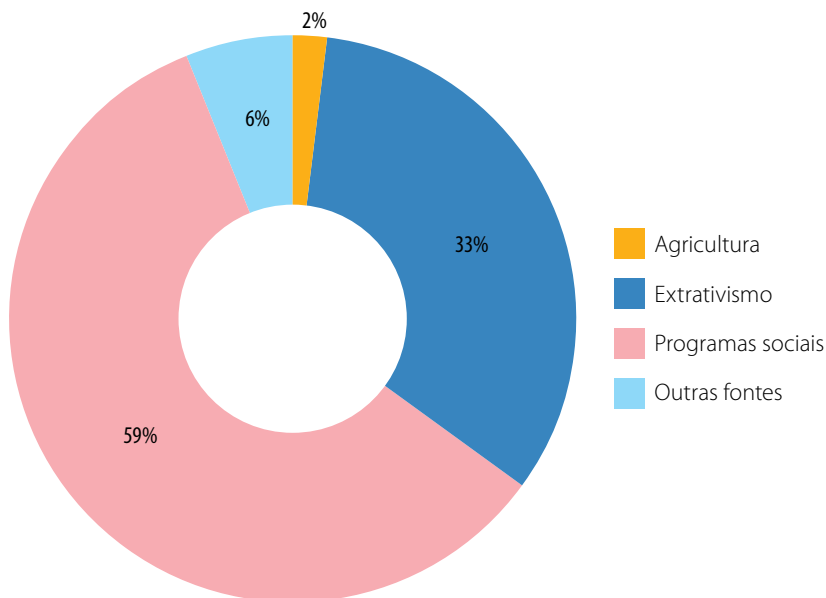




Meios de vida

Nos últimos anos, a família Rego cultivou arroz, banana, macaxeira, milho, feijão e gergelim no lote, mas, atualmente, essa atividade foi reduzida por problemas de saúde do seu Francisco. Outro problema que dificulta a produção agrícola são as características do terreno, que alaga no período chuvoso e seca completamente no verão. Essas circunstâncias contribuíram para que a agricultura representasse, no ano agrícola de 2016/2017, apenas 2% da renda monetária familiar, como pode ser observado no gráfico a seguir, elaborado a partir de informações fornecidas pela família. Mesmo assim, a agricultura ainda gera um significativo aporte para o consumo familiar, como mencionado anteriormente.

Segundo seu Francisco, “todos os anos, nesse tempo [final de maio], eu fazia o dinheiro da minha carne é na macaxeira” vendida quinzenalmente, de porta em porta na comunidade. A família também cria aves, suínos e os dois bovinos. Por causa das condições de saúde, a principal fonte de renda monetária da família provém, atualmente, da aposentadoria recebida, desde 2017, por seu Francisco, num valor que chega próximo de 60% do total dos rendimentos.



Fontes de renda monetária familiar.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

Boa parte da renda monetária da família (37%) deriva do extrativismo, incluindo a venda de amêndoas, a produção de azeite, a extração de flocos de mesocarpo, e os produtos do artesanato vendidos por Francenilton. No ano anterior à entrevista, a família comercializou 450 kg de amêndoas, 100 L (litros) de azeite e cerca de 180 kg de mesocarpo de babaçu. A produção de azeite é realizada por dona Francisca, que torra as amêndoas no forno à lenha localizado na casa de azeite do grupo de mulheres. Assim que o forno está quente, as brasas são retiradas, e as amêndoas colocadas em bandejas para torrarem. O ponto adequado de torrefação é observado quando as amêndoas começam a “estourar”. O tempo em que as amêndoas permanecem no forno definirá a tonalidade do azeite, podendo ficar mais escuro ou mais claro.




Foto: Aline Nascimento

Amêndoas de babaçu após serem torradas em forno.

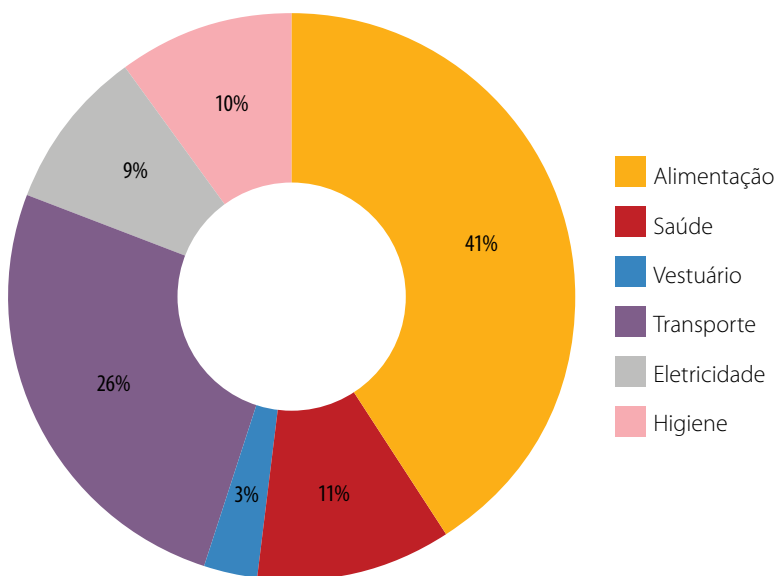
Depois de torradas, as amêndoas são moídas e colocadas em uma panela com água para cozinhar. De acordo com dona Francisca, “quando cozinha, a borra abaixa no fundo da panela e o azeite sobe e a gente pega e bota numa panela pra apurar”, ou seja, evaporar a água que ainda restou. Para saber se não existe mais água, “a gente molha a colher que a gente tá mexendo e bota dentro. Aí deixa acabar aquela fervura todinha, aquela ‘estralação’, e tira porque se deixar com água ele [azeite] apodrece”.

A produção de azeite é permeada por crenças próprias do mundo camponês. Dona Francisca, por exemplo, não apura azeite com muitas pessoas por perto porque, segundo ela, podem lançar mau-olhado e, desse modo, estragá-lo ou afetar o rendimento.



A produção de azeite também é artesanal como as peças produzidas por Francenilton. O artesanato é comercializado diretamente por ele no seu espaço de produção, como também na universidade, eventos e feiras. Para atrair os clientes, ele costuma levar amêndoas de babaçu torradas para o espaço de venda. O jovem também produz artesanato sob encomenda e, dependendo da quantidade, os irmãos o ajudam.

A renda obtida com a produção ainda é pequena. Francenilton afirma ter dificuldade de acesso ao mercado mais amplo e percebe um certo descrédito pelo fato de ser jovem. Seu desejo é ampliar o espaço, aprimorar-se na pintura em tela e utilizar o epicarpo para fazer decorações em papel. Para tanto, alguns experimentos já começaram a ser realizados.



Gastos familiares.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

Com relação aos gastos familiares, o gráfico anterior ilustra que, em virtude das dificuldades apresentadas ao desenvolvimento da agricultura, tem-se que a alimentação foi o item com o qual a família despendeu a maior parte de sua renda (41%) no mês anterior ao da entrevista, em maio de 2018. Outros itens significativos foram as despesas com transporte, em razão, sobretudo, das viagens de Francenilton, e os gastos com saúde, principalmente a de seu Francisco.







Lições aprendidas e desafios

Os saberes e fazeres que Francenilton emprega na sua produção artesanal fazem parte das práticas transmitidas de geração em geração no Centro do Coroatá. São conhecimentos construídos tradicionalmente e que continuam sendo acionados pelos mais jovens.

A juventude do meio rural vivencia acontecimentos por meio de diálogos debaixo do alpendre e em outros espaços da casa, ou pelo envolvimento, ainda criança, no trabalho na roça dos pais, que também se constitui em espaço de aprendizado. São nessas circunstâncias, pela escuta das memórias, que a identidade vai sendo construída. É um processo contínuo e que é fortalecido quando pressupostos básicos como o acesso à terra e a recursos naturais permitem a reprodução social do grupo familiar camponês.

Ser jovem camponês também é uma prática social reforçada culturalmente. A participação de Francenilton em associações, cooperativas, sindicatos e na universidade lhe proporcionou uma série de representações sobre o que é ser jovem nesse universo e, desse modo, contribuiu para o sentimento de pertencimento e o reconhecimento de



Cachopas de babaçu utilizadas por Francenilton no artesanato.

seu território. O fundamental apoio recebido de algumas entidades funcionou como mecanismo de incentivo para potencializar esse conhecimento tradicional, viabilizando a continuidade e o aperfeiçoamento de sua arte e, assim, valorizando sua identidade camponesa.





Referências

ASSOCIAÇÃO EM ÁREAS DE ASSENTAMENTO NO ESTADO DO MARANHÃO. **Diagnóstico socioeconômico da agricultura familiar no Médio Mearim**: agosto-novembro 2017. [Pedreiras, MA: Assema], 2018. Relatório não publicado.

EMMERICH, F. G. **Modelo granular, percolação-resistividade, RSE e módulo de elasticidade de materiais carbonosos**: aplicação ao endocarpo de babaçu tratado termicamente até 2200°C. 1987. 128 f. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Física Gleb Wataghin, Campinas, SP.

MARTINS, J. de S. A reforma agrária no segundo mandato de Fernando Henrique Cardoso. **Tempo Social**, v. 15, n. 2, p. 142-175, 2003.

MARTINS, J. de S. **Os camponeses e a política no Brasil**. Petrópolis: Vozes, 1981.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.





Coleção Mestres do Agroextrativismo no Mearim

*Reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes
diversificados para restauração de áreas degradadas e
conservação da biodiversidade*

- Volume 1 O novo reforço na produção agroflorestal de
Domingos Mariano e Ivanilde
Quilombo São Bento do Juvenal, Peritoró, MA
- Volume 2 A produção da família Alves de Sousa aliada à
recuperação do solo
Centro do Bertolino, Lago do Junco, MA
- Volume 3 A roça agroecológica da família de dona Sibá e seu
João Valdeci
Centrinho do Acrísio, Lago do Junco, MA
- Volume 4 As vivências da família Sousa Lopes na construção
da diversidade
Pau Ferrado dos Procópio, Lago do Junco, MA
- Volume 5 A preservação da biodiversidade pela família Santos
Povoado de Mangueira, Lima Campos, MA



Cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área

- Volume 6 A tradição da família de dona Belinha no cultivo do feijão abafado
Povoado do Lago do Sigismundo, Esperantinópolis, MA
- Volume 7 A recuperação da roça por meio de capoeiras de sabiá da família Soares
Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA
- Volume 8 As vivências da família Martins na produção agroecológica
Povoado Nova Olinda, Lima Campos, MA

Cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental

- Volume 9 As boas práticas da família Pereira Santana
Sítio Novo, Lago do Junco, MA
- Volume 10 Alcimar e Maria de Fátima e a tradicional prática da roça no toco
Vila Nova, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA
- Volume 11 As boas práticas de produção sustentável da família Araújo
Povoado Palmeiral, Esperantinópolis, MA

Cultivos comerciais sustentáveis de hortaliças

- Volume 12 As boas práticas na produção agroecológica da família Furtado
Centro da Zozima, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 13 O exemplo da família de Josilene e Mizael no cultivo da horta

Povoado de Três Poços, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 14 As inovações de Rosa e Tião para uma boa produção em pequenas áreas

Centro dos Passarinhos, Lago dos Rodrigues, MA

Pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais

Volume 15 As boas práticas dos Sousa na criação bovina em babaçuais

Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA

Volume 16 A integração de cultivos, criações e extrativismo pela família Cordeiro

São José dos Mouras, Lima Campos, MA

Volume 17 A experiência da família Meneses no manejo do babaçu em pastagens

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

Inovações na criação de pequenos animais

Volume 18 A diversidade da criação animal da família Monteiro

Povoado Canafístula, Esperantinópolis, MA

Volume 19 A integração das atividades produtivas da família Sousa

Povoado Baixinha, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 20 Sebastião e Maria de Fátima: produção aliada à conservação

Povoado Jenipapo, Esperantinópolis, MA



Volume 21 A vivência dos Freitas no manejo da roça e na criação de aves

Povoado de Alto Alegre, Lago da Pedra, MA

Processamento local de frutas, mandioca e leite

Volume 22 A diversificação da produção de dona Lila e seu Toinho

Comunidade Centro dos Cocos, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 23 Dona Beta e seu Matias pela preservação da vida e do solo

Estrada da Vitória, Poção de Pedras, MA

Volume 24 As boas práticas de produção e processamento da família de Lúcia e Chico Fartura

Povoado Serrinha, Igarapé Grande, MA

Volume 25 A qualidade da produção tradicional de queijo por Francisca e José Meneses

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

Processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato

Volume 26 Os saberes da família Rego da Silva e o artesanato com babaçu

Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA

Volume 27 As boas práticas de dona Alódia na produção do sabonete de babaçu da Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais

Comunidade Ludovico, Lago do Junco, MA

Volume 28 A tradição do coco-babaçu na família de Francilene e Antônio Adão

Povoado São João da Mata, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 29 A produção artesanal de azeite de babaçu da família Santos

Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA

Volume 30 Francisca e Miguel e a beleza na produção do pacará

Centrinho da Aparecida, Lago do Junco, MA







O projeto Bem Diverso visa contribuir para a conservação da biodiversidade brasileira em paisagens de múltiplos usos, por meio do manejo sustentável de espécies e de sistemas agroflorestais (SAFs), de forma a assegurar os modos de vida das comunidades tradicionais e dos agricultores familiares, gerando renda e melhorando a qualidade de vida.

Fruto da parceria entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), o projeto é executado com o apoio de organizações do governo e da sociedade civil com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). As atividades tiveram início em 2016 e vão até 2020. Os principais eixos são a promoção do desenvolvimento sustentável de seis Territórios da Cidadania (TCs), por meio do uso da biodiversidade e de sistemas agroflorestais, e a geração de subsídios para aperfeiçoar as políticas públicas sobre uso sustentável e conservação da biodiversidade.

O Bem Diverso atua nos biomas Cerrado, Caatinga e Amazônia, reconhecidos pela importância socioambiental, mas ameaçados pelo desmatamento e aumento de práticas agrícolas insustentáveis. Nesses biomas, o projeto trabalha diretamente em seis TCs: TC Alto Rio Pardo (MG) e TC Médio Mearim (MA) no bioma Cerrado;

TC Sobral (CE) e TC Sertão de São Francisco (BA) no bioma Caatinga; e TC Alto Acre e Capixaba (AC) e TC Marajó (PA) no bioma Amazônia.

Os TCs são caracterizados por elevada biodiversidade; pela presença de espécies de plantas de importância econômica, manejadas por comunidades locais; pelo potencial para melhoria da qualidade dos produtos da biodiversidade, desde a coleta, passando pelo processamento até o consumo; e pela possibilidade para desenvolver ações com SAFs.

Contato

Parque Estação Biológica (PqEB), s/nº

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4912

E-mail: contato@bemdiverso.org.br

www.bemdiverso.org.br





A Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) é uma organização privada sem fins lucrativos de caráter regional, criada e liderada por agricultores(as) familiares e extrativistas do coco-babaçu. Fundada em 1989, a Assema tem sede na cidade de Pedreiras, localizada na parte central do estado do Maranhão, e tem por missão promover a melhoria da qualidade de vida das famílias agroextrativistas. Instituição parceira do projeto Bem Diverso no Território da Cidadania do Médio Mearim, no Maranhão, a Assema promove a produção familiar, utilizando e preservando os babaçuais.

Os objetivos estratégicos da Assema incluem combater as desigualdades de gênero e geração; contribuir para a produção de alimentos seguros e diversificados destinados ao autoconsumo e mercados; gerar renda por meio da organização dos processos comerciais cooperativistas e associativos no mercado justo e solidário; apoiar ações de educação contextualizada em escolas públicas rurais e de alternância; e empoderar os sujeitos para a intervenção nos espaços de tomada de decisão em políticas públicas destinadas à agricultura familiar.

A Assema é uma entidade plural que incorpora segmentos e ações diferenciadas, o que tem possibilitado amadurecimento na

forma de gestão participativa em que a orientação de suas ações parte das organizações de base. Para atender a essa dinâmica, conta-se com uma estrutura organizacional composta por áreas de Governança e Gestão Programática, Mobilização e Visibilidade.

Contato

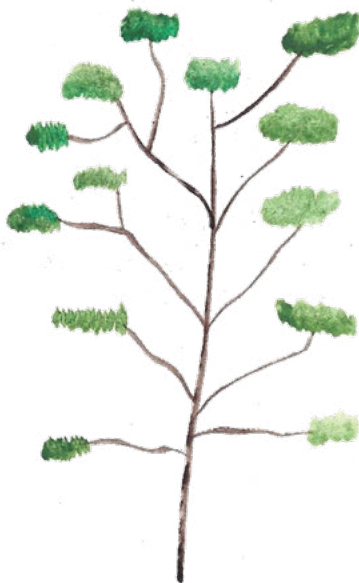
Rua da Prainha 551

Bairro São Benedito

65725-000 Pedreiras, MA

Fones: (99) 3642-2061 / (99) 3624-2152 / (99) 3634-1463

www.assema.org.br





Impressão e acabamento





Apoio



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



ISSN 978-65-86056-71-6



CGPE 15731