

Bahia



Mulheres voltando da coletar murici na Tranqueira

Mulheres do murici: união, saberes e resistência na Caatinga

Na comunidade Tranqueira, no município de Jeremoabo (BA), um grupo de mulheres mantém viva uma prática que atravessa gerações: a coleta extrativista do murici (*Byrsonima crassifolia*). Com forte presença na Caatinga, o fruto é conhecido pelo sabor marcante e aroma intenso. Pequeno e amarelado, possui um gosto agridoce característico, profundamente ligado à memória alimentar das comunidades locais.



Fruto maduro da colhidos por Maria

“ A coleta do murici vem de muito tempo. Minha avó já vivia disso. Eram ela, Maria e Rosa. A gente era criança e ia junto com elas apanhar lá na serra. Era cansativo, mas valia a pena, diz Maria

O conhecimento tradicional sobre o muricizeiro segue vivo entre as mulheres da comunidade. O grupo, que já foi maior, hoje conta com cerca de seis integrantes — entre elas Neide, Meire, Creuza, Izabel e Maria Rosália (em memória) — além de outras companheiras que participam em momentos específicos. Ao longo dos anos, a coleta de frutos nativos como murici, umbu e licuri se consolidou como uma importante fonte de renda e também como base da segurança alimentar local.

“ A gente coletava não só o murici, mas também licuri, umbu e até mangaba, que já teve aqui na região. Durante a semana, fazíamos a coleta e ainda trabalhávamos na roça. Na sexta-feira, descíamos para Jeremoabo com o jegue, vendíamos os produtos e, no sábado, comprávamos o que precisávamos e voltávamos com os caçuás cheios, conta Valdineide. ”

A relação com o murici envolve um conhecimento profundo sobre seu comportamento na natureza. Diferente de plantas cultivadas, o muricizeiro apresenta germinação difícil e irregular, o que torna o plantio por mudas pouco eficiente. Por isso, como explicam as agricultoras, o murici “nasce sozinho”. A produção varia conforme o regime de chuvas e, em anos mais favoráveis, pode haver mais de uma safra.

Seus frutos alimentam aves, macacos, antas, cotias e pequenos roedores, que ajudam a dispersar as sementes e contribuem para o surgimento de novas plantas. As flores também atraem abelhas nativas e borboletas, fundamentais para a polinização.

O murici é amplamente valorizado na região, tanto pelo sabor quanto pela diversidade de usos. Pode ser consumido in natura ou utilizado no preparo de sucos, farofas, licores, geleias e cachaças.



Conjunto de fotos locais de incidência do murici na Tranqueira



Conjunto de fotos colheita do murici

Os dias de coleta

A safra do murici ocorre, em geral, entre os meses de abril e maio. Os frutos se desenvolvem em cachos, mas amadurecem de forma gradual, o que exige cuidado na colheita.



Cacho do fruto do murici

“ É preciso ter paciência. A gente colhe apenas os frutos maduros e deixa os outros para as semanas seguintes. Quando se retira o cacho inteiro, acaba levando também os frutos verdes, explica Valdineide. ”

A coleta começa cedo e exige organização coletiva. Às 5h30 da manhã, as mulheres já estão preparadas, com baldes, garrafas de água, chapéus e proteção para o rosto. A caminhada até os muricizeiros dura cerca de 40 minutos, em subida pela serra.

No percurso, atravessam cercas, encontram animais e escutam os sons característicos da Caatinga. O paredão onde vivem as araras-azuis-de-lear serve como referência no trajeto. Durante o caminho, as conversas fortalecem os vínculos e reafirmam a importância da prática para a vida na comunidade.

A colheita é feita com atenção: os frutos são retirados um a um, selecionando apenas os maduros. Após a coleta, passam por limpeza, com a retirada das folhas, o que contribui para a valorização do produto na comercialização.

Desafios da comercialização do murici

A comercialização do murici acompanha o ritmo da cidade. Em períodos de maior circulação, como nos dias de pagamento, as feiras se tornam mais movimentadas, ampliando as possibilidades de venda. Em alguns casos, quando há contato direto com compradores, a venda acontece sem a necessidade de passar pela feira.

Ainda assim, existem desafios. Muitas vezes, a quantidade coletada supera a capacidade de armazenamento e escoamento das famílias, o que pode gerar perdas. A venda ocorre principalmente em feiras livres e dentro das próprias comunidades, onde o fruto fresco é comercializado em embalagens de um litro. Quando congelado, o murici ganha maior valor, sendo utilizado na produção de polpas, picolés e sorvetes.



Produtos do murici congelados na casa de Maria



Maria mostra pacotes de murici congelados

A agricultora Maria conseguiu adquirir um freezer, onde armazena tanto o fruto já limpo quanto outras matérias-primas, como polpas e sucos. Isso permite conservar os alimentos por mais tempo, reduzir perdas e organizar melhor a produção ao longo do ano, inclusive fora do período da safra. Além disso, possibilita agregar valor aos produtos, ampliando as formas de comercialização.

“ Tem dia que a gente chega com o balde cheio e volta com parte da produção, porque não deu saída. Quando aparece alguém para comprar diretamente, ajuda muito, mas nem sempre acontece. E, quando não conseguimos vender tudo, acabamos perdendo, porque não temos onde armazenar, relata Maria. ”



Maria e Valdineide voltam da colheita