

## Bahia

### Licuri: tradição que atravessa gerações e complementa a renda de mulheres agricultoras



Neuma em frente ao pé de acerola no seu quintal



Neuza mãe de Neuma

Conhecido como licuri, ouricuri ou coquinho, esse fruto da Caatinga sempre foi sustento em tempos difíceis. Em períodos de seca, muitas famílias sobreviveram do “bró”, farinha feita da massa do licuri seco. No entanto, sua importância vai além da alimentação humana: no ambiente natural, o licuri sustenta a vida de diversos animais, como a arara-azul-de-lear, ararinhas-azuis, preás, mocós, caititus e tatus, além de servir como complemento na alimentação de rebanhos.



Casca de Licuri abertas pelas araras-azuis-de-lear



Óleo de Licuri e coquinhos secos

Versátil, o licuri está presente na culinária e no cotidiano das famílias. Seu leite é utilizado no preparo de peixes, arroz, bolos e umbuzada. O coquinho pode ser consumido cozido ou seco — este último, inclusive, é comercializado para a produção de rosários. Até seus subprodutos são aproveitados: a torta resultante da extração do óleo é utilizada na alimentação animal, contribuindo para o desempenho produtivo, especialmente de caprinos.



Cachos de Licuri



Umbuzada de leite de licuri



Ração animal feita de Licuri

É nesse cenário de múltiplos usos e significados que o licuri se firma como um elemento de resistência e convivência com o Semiárido — e, sobretudo, como uma tradição mantida pelas mãos das mulheres.

Antes mesmo de aprender a ir sozinha para a feira, Neuma Carla, da comunidade Baixa Verde, em Paulo Afonso (BA), já acompanhava de perto o trabalho com o licuri dentro de casa. Observando sua mãe, Dona Neuza, e outras mulheres da comunidade, foi aprendendo, pouco a pouco, o valor desse fruto que atravessa gerações.

O gesto de quebrar o licuri na pedra — firme, preciso e repetido ao longo do tempo — faz parte de uma rotina coletiva que exige força e cuidado para que o coquinho saia inteiro da casca.

Neuma, junto com a mãe e as vizinhas Lidiane e Daiane, mantém viva essa tradição em um trabalho coletivo: enquanto uma descasca, outra quebra com habilidade, e Daiane, há mais de duas décadas, é responsável pelo cozimento — sempre na mesma panela, carregando também a memória desse fazer.



**Tradição e Infância:** Para muitas pessoas da região, o rosário de licuri marcou a infância, servindo tanto como distração, na brincadeira de rodar o rosário, quanto como alimento, sendo consumido “coquinho por coquinho”.



Pedra para quebrar Licuri



Coquinhos cozidos



Neuza retira coquinhos da casca

Assim, entre aprendizados e convivência, a história de Neuma foi se entrelaçando com a do licuri: a coleta exige deslocamento, a quebra é manual e demanda esforço físico, e ainda faltam equipamentos simples que poderiam facilitar o beneficiamento.



Lidiane de frente a sua cisterna-calçadão

“A gente pega os coquinhos na roça, mas é longe daqui. A gente vende cozido, já quebrado, nos copinhos. E aquele outro tipo, que o pessoal faz rosário, é seco, não precisa cozinhar, explica Lidiane.”

## Do quintal a feira livre

Desde muito jovem, Neuma acompanhava a mãe nas idas à feira livre, onde vendiam os coquinhos já cozidos, sem casca, acondicionados em saquinhos e copos prontos para o consumo. Além disso, a mãe complementava a renda com a comercialização de produtos do próprio quintal, como acerola, limão, feijão-de-corda, milho, abóbora e ovos, entre outros.

A família mantém até hoje uma banca na Feirinha de Paulo Afonso, ponto de encontro dos feirantes todos os domingos. “Mãe dizia que eu nunca larguei a saia dela. Todo canto que ela ia, eu ia também. Foi assim que, desde muito nova, eu já sabia vender na feira”, conta Neuma.

Com o passar dos anos, ela assumiu as responsabilidades na roça: o cultivo dos alimentos, o cuidado com os animais e a continuidade das idas à feira livre para comercializar sua produção. Mesmo diante das dificuldades, o trabalho na roça segue sendo motivo de orgulho.

“O trabalho na roça é grande, mas vale a pena. O que a gente produz aqui é nosso, não precisa comprar. Mas o que a gente tira da terra e consegue vender, aí sim é lucro. Dá trabalho, mas dá gosto também, afirma Neuma.”



Neuma alimenta suas galinhas

A trajetória de Neuma também é marcada por conquistas construídas com esforço. No início da vida de casada, viveu com o marido na casa de parentes, até conseguir um terreno cedido pela avó. Com o tempo, e com o apoio do Bolsa Família, a família construiu sua casa.

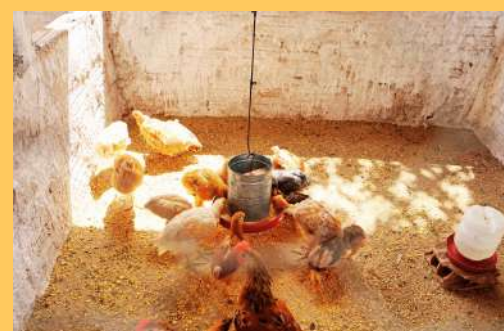
Hoje, com a cisterna de consumo, a cisterna de produção e o acesso ao fomento rural, o quintal produtivo de Neuma é motivo de orgulho. Agricultora experimentadora, ela investe na melhoria da criação de galinhas, na produção de silo e na organização do espaço.

“Estamos fazendo o poleiro. Quando terminar, nossas galinhas vão ter um lugar para descansar e comer. Galinha sadia não dá trabalho, por isso é importante manter o cantinho delas organizado, para que tenham mais saúde, explica Neuma.”



Neuma em frente ao poleiro das galinhas

Entre os saberes herdados da mãe e o presente que constrói com as próprias mãos, Neuma segue mantendo vivas as tradições, fortalecendo os laços familiares e cultivando parcerias com outras mulheres agricultoras.



Palmas, sementes, galinhas, silo, Neuma e companheiro