

A força do licuri: tradição que brota da terra e floresce entre gerações.



Evani e sua filha Vitória.

Evani Silva dos Santos Silva é uma agricultora de 59 anos, residente na comunidade do Entroncamento, no município de Boa Vista do Tupim - BA. A agricultora reside com o seu esposo, Valmilton dos Santos Silva, de 51 anos, e as duas filhas, Vitória Eline, 22 anos, e Verônica Bárbara, 14 anos. Ela nasceu, cresceu, casou e vive na terra que foi do bisavô da sua mãe, uma propriedade de 100 tarefas que vem passando pela família há gerações.

Na sua comunidade, a principal fonte de renda das famílias vinha da criação de animais de pequeno porte, gado e plantação de milho e feijão. Além dessas atividades, a família tinha no licuri uma terceira fonte de renda. A palmeira licurizeira é típica de algumas regiões do Semiárido brasileiro; rica em proteína e outros compostos, suas amêndoas são utilizadas para alimentação animal e humana, através do uso em doces, pães, bolos, sorvetes e óleo.

A retirada do pó da palha do licuri era uma prática realizada pela família. Evani lembra:

“Antigamente todo mundo sobrevivia da retirada do pó da palha do licuri, homem, mulher, meninos, tudo para comprar o alimento, tirar o seu sustento. O licuri para o nosso sertão baiano é vida.”

As palhas do licuri eram colhidas, preferencialmente as mais novas por conterem mais cera. Depois de separadas, era utilizada uma ferramenta rústica feita por estacas de madeira e um facão amarrado na vertical; as palhas abertas eram passadas na lâmina do facão, fazendo assim a extração da cera. Elas vendiam para atravessadores na cidade. Esta cera é utilizada na indústria farmacêutica, na fabricação de cosméticos e de produtos de limpeza.

O legado do licuri

O trabalho com o licuri é uma tradição de família que foi passada entre as mulheres. Evani conta que sua mãe já costumava fazer as cocadas de licuri para vender; ela aprendeu com a mãe e, hoje, passou a atividade para a filha Vitória, que adaptou a receita e buscou novos mercados: “Eu faço diferente da minha mãe; elas usavam farinha, eu não uso farinha, só o licuri, a água e o açúcar”.

A atividade sempre foi uma fonte de renda alternativa para a família. Por mês, Vitória conta que consegue 500 reais com a venda das cocadas, além de economizar na ração que compra para as galinhas ao oferecer o licuri a elas. Vitória cursa Pedagogia na UNEB (polo de Itaberaba) e a renda das cocadas ajuda a custear as despesas. Para buscar mais mercado, ela entrou para a Associação Dona Menina do Agro e comercializa seus produtos no ponto de venda que elas mantêm na cidade.



Vitória e a produção de cocadas.



Vitória no processo de quebra do licuri.



Cocadas de licuri.

Elas coletam o licuri nas propriedades vizinhas e também na própria. Após passar pelo processo de quebra e retirada das amêndoas, separam as que estão boas para a trituração.

Antigamente, elas usavam o pilão, mas hoje Vitória utiliza o liquidificador. O processo é simples: colocam água e açúcar para ferver; quando chega no ponto de uma "água mais escurinha", adicionam o licuri e continuam mexendo até chegar no ponto de cocada, soltando do fundo da panela. Neste momento, a mistura é colocada em uma forma para esfriar. Após o resfriamento, ela corta e embala para a comercialização. Elas também utilizam o licuri no preparo de bolos para o consumo da família.

Evani acredita que, acessando as políticas públicas, é possível conviver bem com o Semiárido, respeitando a natureza e aproveitando as riquezas e recursos que ele dispõe. Os períodos de estiagem sempre foram um desafio para garantir a produção e o sustento da família. Ela recorda que a casa onde mora foi construída em 2002, mas o acesso à água de qualidade só chegou mais tarde, em 2006, graças ao Programa Cisternas.

“A gente sempre pegou água na Lagoa Bonita para beber, íamos buscar de jegue, com o vaso na cabeça; íamos lavar roupa no caldeirão, várias mulheres com a trouxa na cabeça. Quando a primeira cisterna chegou, as coisas foram mudando. Mesmo que você vá na fonte buscar a água de gasto, você sabe que na cisterna tem água para beber e cozinhar”.

Recentemente, a família foi selecionada para receber uma cisterna calçadão e neste processo terá direito a acessar o Programa Fomento Rural, que disponibiliza um recurso de R\$ 4.600,00 para a beneficiária investir em uma atividade produtiva. Evani planeja investir na produção de galinhas e hortaliças.



Acesse em vídeo

